



Ici L'Alliance

Le Journal de L'Alliance Française de Santa Rosa

Language School and Cultural Center

a non-profit corporation, member of the Fédération of Alliances Françaises USA, Inc.

Volume 4, Issue 2

Mars 2005

Message de la Présidente

Bonjour cher membres de l'Alliance,

J'espère que votre année 2005 a bien commencé!

At the Maison de l'Alliance, we had a great start to the New Year! I will give you a synopsis of what is going on at the Alliance and sincerely hope that you will enjoy your organization even in 2005



Our monthly luncheons at the Santa Rosa Junior College Culinary Café have received a great reception from our members and non-members alike! We're so lucky to have the warm welcome from Betsy Fischer, Michael Salinger and Cathy Burgett (fresh hot baguettes, French music and great service!). I would like to express thanks to the team at the Culinary Café for their warm reception and great food month after month. We meet at noon on the second Wednesday of the month at the Café located at 458 B Street in downtown Santa Rosa. Please reserve ahead of time as space is limited.

I would like to take this opportunity to thank Santa Rosa Main Street (Michelle Gervais and Caitlin Woodbury) for posting the activities of the Alliance on their website .

The new format of conferences, **Cocktails & Conférences** which are held at the Maison de l'Alliance on a regular basis had a great start this year. We had the pleasure of hosting **Steve Rabinowitsch** in January and what a great presentation we had. The Maison de l'Alliance was full to capacity! Steve's presentation on Paris Architecture was enlightening, entertaining and made all of us feel as if we had spent a few hours walking Paris streets right from Santa Rosa! Thank you so much Steve and we hope to have you back for a conference this year again.

As you will see in the next issue of *Ici l'Alliance*, we are continuously striving to offer to our members as well as Sonoma County residents, not only French classes but a taste of French language and culture. I would like to thank our team at the French Language School for all their hard work and dedication. Merci encore!

We have a great year planned for you and hope to see you more in 2005!

Cordialement,

Najine Shariat
Présidente

- ◆ **Réunion du Comité:** Tuesday, March 1 at 7 p.m. at the Maison de l'Alliance. Members of the AFSR are welcome to attend monthly Board meetings.
- ◆ **Le déjeuner mensuel** a toujours lieu le **DEUXIEME MERCREDI DE CHAQUE MOIS**, mercredi 9 mars, merci!
- ◆ **Le cercle littéraire** se réunira jeudi, 7p.m. à la maison de l'Alliance.
- ◆ **Cocktail-conférences** will resume in April. Don't forget to check out our April newsletter.
- ◆ In our next *Ici l'Alliance*, don't miss the introduction and presentation of our Language School and our Teachers dans le coin école.

Déjeuners Mensuels

*Meet us at Culinary Café at the SRJC Arts Center
in the Brickyard*

Wednesday March 9 2005 at noon

Join us in tasting the fabulous organic and delicious foods prepared by professionals just for us!

The price includes soup, choice of three entrées (including vegetarian) and dessert, **\$15 (non-members \$20)**, thanks to the generosity of the Culinary Café.

Space is limited to 30 people only.

Please reserve by calling **829.7708** by **Sunday March 6** at the latest.

In order to begin our luncheon on time, we suggest you reserve in advance by sending your check to

AFSR, 613 4th St, Suite 200, Santa Rosa, CA 95404

The Culinary Arts Center is located 458 B Street in Santa Rosa.

Parking is available in the 7th Street parking garage.

Nous nous réjouissons de vous voir!

New!

Classes for children week days and Saturdays, too!

*Spring Session
February 28 thru April 29th*

**Please call for more information
Fourth Street, Suite 200
Santa Rosa, CA 95404
Tel. 707. 543.8151**



HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

PRESIDENT

Najine Shariat

VICE-PRESIDENTS

Nina Menrath
Upi Struzak

TREASURER

Paula Koneazny

BOARD MEMBERS

Hervé Boblet

Heidi Chretien

Gilles Estines

Didier Jaubert

Milouda Larsen



Alliance Française

FRENCH LANGUAGE**SCHOOL****DIRECTOR**

Christine Couteau

ADMINISTRATIVE**DIRECTOR**

Cecilia Licón

Our newsletter *Ici L'Alliance* appears monthly along with our calendar of events. This newsletter is mailed to about 400 local addresses, and is given out to anyone who might be interested in the activities of the Alliance and in the classes offered by our French Language School.

Get in touch! Merci.

Ici L'Alliance is published monthly by Alliance Française de Santa Rosa
Editor: Upi Struzak

Send all correspondence regarding the newsletter, advertising and the website to:

Alliance Française de Santa Rosa,
Upi Struzak
613 Fourth Street, Suite 200
Santa Rosa, CA 95404
newsletter@afsantarosa.org

Voulez-vous parler français?*Causeries au Foyer*

Informal conversation groups meet at the Foyer of the Alliance, 613 Fourth Street, in downtown Santa Rosa. Alliance members attend free. There is a \$2 fee for non-members.

Causeries du jeudi, 4:30-6:00 pm
Intermediate/Advanced – with Marina Velichensky

French Chat

Join us the first Friday of the month, beginning at 6 p.m. at Sassafras Restaurant for our fun and casual

monthly French chat. We'll meet in the lounge area where you can order food and beverages. All levels of French are welcome. Sassafras is open until 9 and is located at 1229 North Dutton Avenue, Santa Rosa (College Avenue heading west, right onto Dutton, left into large parking lot of Santa Rosa Business Park; www.sassafrasrestaurant.com). Email sonprov@sbcglobal.net for more information

Causeries in Sebastopol

Tuesdays, 6 to 8 pm, at 176 Main N. Street.
For information, call Madeleine at 526-5257.
Advanced conversation.

Qu'est-ce que la semaine de la langue française et de la francophonie ?

amertume / farfadet / bouline / ombellifère / tactile / brousse / tataouiner / espérance / lumière / déambuler

La Semaine de la langue française et de la francophonie se déroulera pour sa neuvième édition du 13 au 20 mars 2004 dans toute la France et dans le monde. Au cours de cette semaine, chacun est invité à fêter la langue française, à lui témoigner son attachement en mettant en avant sa richesse, sa diversité et sa vitalité.

Des manifestations seront conduites à l'instigation de tous ceux qui souhaitent s'impliquer à leur manière dans cette opération : personnalités, collectivités locales, associations, établissements culturels, bibliothèques, écoles, entreprises publiques ou privées...

Dix mots pour fêter la langue française

Comme chaque année, dix mots seront de la fête : ils parsèmeront les manifestations autour de la langue française et permettront au public de participer en utilisant un ou plusieurs de ces dix mots pour s'exprimer.

Pour cette édition, le choix des dix mots a été confié à dix auteurs et artistes francophones qui ont chacun proposé un mot, assorti d'un texte sur le thème " le français une langue qui rapproche ".

Ainsi Yasmina Traboulsi (auteure brésilienne) a proposé amertume, Mimi Barthélémy (conteuse haïtienne) bouline, Michèle Rakotoson (auteure malgache) brousse, Anna Moi (auteure vietnamienne) déambuler, Gilles Vigneault (chanteur québécois) espérance, Ahmadou Kourouma (auteur ivoirien) lumière, Philippe Claudel (auteur français) ombellifère, Fellag (écrivain et metteur en scène algérien) tactile, Dany Laferrière (auteur haïtien) tataouiner et le dixième mot, farfadet, est tiré de l'oeuvre de George Sand

dont le ministère de la culture célébrera en 2004 le bicentenaire de la naissance.

Que peut-on bien faire avec ces dix mots ?

On peut les lire, les écrire, les épeler, mais on peut aussi s'exprimer et jouer avec eux, les considérer comme des portes d'entrée vers l'imaginaire et la créativité.

Faire surgir ces représentations à travers des formes d'expression classiques ou originales, c'est donner vie au mot, mettre en lumière sa richesse, lui apporter un nouveau sens.

Pour participer

La Semaine de la langue française et de la francophonie est organisée conjointement par le ministère de la culture et de la communication (délégation générale à la langue française et aux langues de France) et le ministère des affaires étrangères (service des affaires francophones) autour de la Journée internationale de la francophonie qui a lieu chaque année le 20 mars. Cette campagne de sensibilisation a pour objectif de faire découvrir la richesse de la langue française et de montrer combien il est important de maîtriser sa langue : au coeur de l'apprentissage et des savoirs, mais aussi de l'affectivité, de la création et de l'imagination, la langue, orale ou écrite, permet l'expression personnelle, le dialogue avec l'autre, l'accès à la citoyenneté et à la culture.

New!

Internet WiFi Hot Spot at La Maison of the Alliance, free to all members.

Stop by with your laptop or PDA and ask Cecilia for configuration details.

Faisons connaissance avec Didier Jaubert



Né à Bordeaux où il a passé sa première année, Didier a vite connu le chemin des voyages intercontinentaux. En effet, son enfance et son adolescence se sont passées en grande partie en Afrique (Cameroun, Sénégal, Algérie, Madagascar) parce que son père était médecin des hôpitaux français à l'étranger. Quand le pays en question avait un lycée français de bonne qualité, Didier faisait ses études sur place; quand ce n'était

pas le cas, on l'envoyait à Toulon ou à Marseille dans la famille de son père ou dans un pensionnat. C'est cependant à Dakar qu'il a terminé ses études secondaires et commencé ses études de droit, terminées ensuite à Aix-en-Provence.

Après avoir reçu son diplôme d'avocat en 1980, Didier a travaillé à Paris pendant 10 ans dans un cabinet juridique où il a fait la connaissance d'Hervé Boblet (autre membre de notre Alliance). C'est par l'intermédiaire d'Hervé qu'il a connu sa femme Leslie dans l'Arizona. Le jeune couple a d'abord vécu 3 ans à Paris, puis est allé s'installer à l'île de La Réunion, où Didier exerçait toujours la profession d'avocat. Au bout de 10 ans, se lassant un peu de l'isolement de cette belle île, ils ont décidé de tenter l'aventure en venant s'installer aux Etats-Unis avec leurs trois fils. Ils connaissaient déjà bien l'Arizona puisque Leslie en était originaire, mais c'était la Californie qui les attirait. Les voilà donc d'abord à San Diego, et Didier entreprend une nouvelle carrière et explore la possibilité de s'associer avec la société Sonoma Foie Gras. C'est chose faite un an plus tard, et la petite famille vient s'installer à Santa Rosa en septembre 2001.

Ils sont très contents d'habiter dans notre belle région, qui rappelle à Didier la Provence et le Jura où il a ses origines familiales en France. Leslie exerce son métier de kinésithérapeute à Sonoma, et les trois enfants (Michael, Mark et Christian) se plaisent bien dans leurs écoles à Santa Rosa. Quant à Didier, il s'est lancé dans un projet qu'il compare à une "fusée à trois étages". La première phase du projet, qui s'est malheureusement allongée du fait des événements du 11 septembre 2001, a consisté à lancer un produit intitulé Artisan Foie

Gras, en collaboration avec d'une part l'Institut National de la Recherche Agronomique en France, d'autre part Laurent Manrique, chef français au restaurant Aqua à San Francisco. Deuxième phase du projet: ouverture dans la ville de Sonoma d'un restaurant dont les spécialités sont le canard et le foie gras. Retardée de quelques mois à cause de perturbations par des activistes d'Animal Rights, l'ouverture de Sonoma Saveurs s'est faite en décembre 2003. Malgré une nouvelle loi californienne qui permet l'exploitation du foie gras pendant une période de 7 ans, la troisième phase du projet (création d'une gamme de produits transformés: confit de canard, cassoulet, mousse de foie gras, rillettes, etc) est pour le moment au ralenti. Didier, toujours entreprenant, a donc décidé de revenir à sa profession de juriste. Il est en train de se ré-inscrire au Barreau de Paris comme avocat international; d'autre part il va se munir d'une licence d'agent immobilier commercial pour s'associer avec Paul Tour-Sarkissian, avocat et agent immobilier français à San Francisco.

Toutes ces activités professionnelles n'ont pas empêché Didier d'accepter en juin dernier de devenir membre de notre comité exécutif – ce dont nous lui sommes très reconnaissants. Ayant souvent assisté en Afrique à des séances de cinéclub organisées par l'Alliance Française, il avait déjà connaissance de cette association. Mais il veut maintenant y jouer un rôle actif, en particulier en soutenant nos efforts pour l'Ecole, car à son avis la principale mission de l'Alliance devrait être l'organisation de cours de français, en particulier pour les jeunes – ce qui attirera aussi leurs parents.

Pour bien souligner l'importance de ces cours, même pour les jeunes qui ont l'occasion de parler français à la maison, Didier raconte en toute sincérité comment s'est passé l'été dernier le dernier "séjour linguistique" de ses trois fils (qui ont maintenant de 9 à 14 ans). Il les avait envoyés d'abord quinze jours à Londres chez sa soeur qui est mariée avec un Français et a trois fils bilingues, ensuite chez les grand-parents en Provence – espérant que tous ces jeunes allaient parler tout le temps français. Or, à Londres, les six cousins se sont immédiatement mis à parler anglais entre eux, et ont continué à le faire pendant leur séjour en Provence... Comme quoi même les enfants de Français vivant aux Etats-Unis ont besoin du soutien pédagogique que peuvent procurer des activités régulières à l'Alliance!

Jacqueline Lindenfeld

Cercle Littéraire - jeudi soir 31 mars

Pour la discussion du livre de Jacqueline de Romilly *Laisse flotter les rubans*, on vous propose une petite présentation individuelle de l'une des nouvelles. A vous de choisir celle que vous préférez ou, ce qui serait encore plus divertissant, celle qui vous a plu le moins. Vous n'avez qu'à dire pourquoi ... et nous partons de là. Pour le reste, je me charge de mener le jeu, si l'il le faut. Oui, moi. "Encore lui!"

P.S.

Andréa, vous aviez raison. Le flétan se traduit en anglais HALIBUT. Vous auriez dû vous imposer. Je pensais au flet (flounder) que l'on prépare de façon très alléchante en Louisiane qu'on en dise *Le Robert*: poisson peu estimé...

Raymond Lemieux



French student

is currently seeking a summer internship in Sonoma County.

Student's emphasis is in International Business and is fluent in English.

For more information, contact Karen Goff at 829-0873.

Dans la cuisine avec Christine Piccin

Pan Roasted Rack of Lamb with Apple Cabernet Sauce

2 servings

- 1 shallot, minced
 - 1 clove garlic, minced
 - 2 small apples, peeled and grated
 - 1 Tbl. oil
 - 1 cup cabernet sauvignon
 - 1 cup stock or water
 - 1 sprig fresh rosemary
 - 1/2 cup cream
 - 1 Tbl. mustard, Dijon or whole-grain
 - 2 7-bone racks of lamb (about 1-1/2 pounds each)
- or
- 12 small, 1" thick chops
 - 1 Tbl. oil

For sauce, sauté shallot, garlic, and apple in oil till soft over medium heat until soft, 3-4 minutes.

Add wine, stock, and rosemary and cook over high heat until reduced by 1/2. Add cream and mustard and reduce by 1/2. Set aside. (Can be made ahead.)

Salt and pepper lamb and sear it in 1 Tbl. oil in hot pan on both sides.

(Reserve pan to make sauce in.) Transfer lamb to cookie sheet and place in 400 degree oven about 10 minutes for medium rare, depending on size of rack. Let meat stand tented w/foil 5 minutes before cutting.

Pour prepared sauce into pan lamb was sautéed in and heat, scraping up any browned bits until sauce is bubbly. Thin with a bit of water if it is too thick then strain. Season with salt and pepper to taste. Cut lamb between ribs and serve 3 pieces per person on a pool of Apple Cabernet Sauce.



Cooking Classes Coming Up:

Moroccan Cooking at Roshambo Winery, Healdsburg

Appetizer Party at Sur La Table, Santa Rosa

The Chicken Class at Finley Center, Santa Rosa

Award-winning professional chef and food writer Christine Piccin teaches interactive, often hands-on, cooking classes at the Finley Community Center, as well as in-home cooking classes for you and your friends. A past winner of the **Sonoma County Harvest Fair Sweepstakes Award** and a regular contributor to *Bon Appétit* and *Saveur* magazines, Christine teaches professional techniques that make cooking at home easier and more fun. Call her at 535-0161, or check out her classes on-line at www.santarosarec.com.

Thank you for your support!



Full Service
Pet pampering
Boarding
Facility
707.659.1294
Online Reservation and
Information
www.mycountrykennel.com

Phone (707) 829-7239
Fax (707) 829-7239

Paula Koneazny, E.A.

Tax Consultant

105 Morris St., Suite 214
Sebastopol, CA 95472

e-mail: pkoneazny@earthlink.net



Cecilia Licon
REALTOR®
Hablo su Idioma, Je parle Français
Business (707) 537-2370
Fax (707) 537-7427
Cell (707) 228-6499
E-mail clicon@fhallen.com




460 Mission Blvd. • Santa Rosa, CA 95409



For Special Occasions Like Today!

Extraordinary desserts, baked goods and casual food

575-1214

In Montgomery Village ❖ www.michellemaries.com

Mode masculine d'hiver 05/06: un homme élégant campé sur ses basiques



PARIS (AFP) - La mode masculine pour l'automne-hiver 2005/2006 sera celle d'un homme élégant, jouant dans le registre artistico-intellectuel plutôt que macho et une garde-robe concentrée sur

des basiques à l'esprit tailleur, selon les présentations des collections qui se sont déroulées pendant quatre jours à Paris.

"La quintessence", le "retour aux sources", au "subtil", "chronique de la distinction": ces termes empruntés aux créateurs Naoki Takizawa (Issey Miyake), Franck Boclet (Francesco Smalto), Véronique Nichanian (Hermès) et Dries Van Noten résumant l'humeur générale.

Ressurgi il y a un an, l'esprit tailleur s'est élargi et a gagné quasiment toutes les collections allant même jusqu'à remettre sur le devant de la scène le costume trois-pièces.

"Aujourd'hui, les hommes font attention à leur tour de taille, le gilet masculin passera mieux et n'aura pas les mêmes connotations!", résume un observateur avisé.

Les hommes l'hiver prochain en verront surtout de tous les carreaux: des plus petits aux plus grands, en version effacée ou très prononcée, du pied de poule au pied de coq en passant par le prince-de-galles.

Dans cette joyeuse confrontation, les flanelles grises, les tweeds et les velours (surtout le soir) apportent un peu d'espoir aux moins téméraires.

L'élégance se poursuit par une offensive du manteau droit sur le duffle-coat (ex-valeur sûre), éventuellement orné de fourrure au col pour une inspiration Europe de l'Est. La cape, courte ou longue, fait son apparition dans un esprit plus dandy.

A part quelques exceptions comme chez Louis Vuitton, le luxe se fait discret. Les matières parlent d'elles-mêmes, dans le choix des lainages ou des peaux. Les finitions tailleurs avec piqûres sellier, la multiplication des



détails raffinés et l'attention portée aux doublures particulièrement soignées, le prouvent.

Le costume fort heureusement n'est pas obligatoire: les vestes de week-end à poches plaquées, les vestes d'ouvrier, les blousons doudounes ou encore les jeans en

velours côtelé offrent autant de possibilités pour décontracter l'allure, surtout quand ils sont portés avec un feutre genre Borsalino.



Décontraction encore avec sous la veste une chemise sans cravate, et plus nouveau, de gros pulls bien chauds et confortables.

La couleur joue aussi sa partie dans ce retour aux valeurs sûres. Les carreaux ne voient pas forcément la vie en gris à commencer par Paul Smith ou Rykiel homme. Les vert bouteille, bleu nuit et bordeaux habillent des velours lisses attrayants chez Yves Saint Laurent.

Les éclats d'orange brûlé (Hermès) ou des tons sorbet (Smith) contrastent avec les gris, les marrons et les noirs.

Le sportswear n'est pas pour autant remis aux oubliettes grâce à quelques jeunes créateurs qui en font leur marque de fabrique (Gaspard Yurkievich, Kim Jones). Quant à ceux qui sont à la recherche d'une silhouette plus rock'n'roll, Hedi Slimane est leur homme. Le jeune directeur artistique de Dior Homme n'a pas son pareil pour manier le chic et le choc.

Légendes et traditions du mois de mars

- Pour s'assurer d'avoir une bonne santé toute l'année: manger la première primevère que l'on rencontre aux premiers jours du printemps !
- Pour connaître l'avenir: préparer un parfum à base de racines de violette.
- Il semblerait que se couper les ongles de doigts de pieds la première nuit de mars rend fou !
- La jeune fille qui veut se marier dans l'année doit, le matin de la mi-carême, faire trois fois le tour d'un arbuste d'aubépines à trois branches, sans rire ni parler.



We need You!

In order to keep the Alliance open during office hours **we need your help and expertise!**

If you have a few hours of free time, even if it is 1-2 hours a week, please give us a call and come and join us!

We need volunteers to keep the Maison de l'Alliance open to the members at least a couple of hours a day.

It would be great to have at least 3 open days which will be added to our schedule.

Call us at (707) 829.7708 or 543.8151

Join us in investing in the future of l'Alliance

Française de Santa Rosa

Alliance Française de Santa Rosa

French Language School

613 Fourth Street, Suite 200
Santa Rosa, CA 95404
Tel. (707) 543-8151

La Maison de L'Alliance
is open Monday to Thursday.
Please call for hours.

Website: www.afsantarosa.org
info@afsantarosa.org
newsletter@afsantarosa.org

Non-profit Org.
U.S. Postage
PAID
Santa Rosa, CA
Permit N° 274



This issue was mailed on 02.18.05

Is your Membership Renewal Due?

"IS YOUR MAILING ADDRESS CIRCLED IN RED? TIME TO RENEW!"

If you do not renew within 2 months, we will regretfully stop sending you our newsletter and your membership benefits will expire. Call the Alliance 707.543.8151 for address changes. Please note: Bulk mail is not forwarded.

Please Check One: New member Renewal

Name _____ Date _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Phone _____ Email _____

Level of Proficiency: None Beginner Intermediate Advanced Native

How did you find about the Alliance? Relative Friend School Phone Book

Other _____

I would like to volunteer: Yes No

Areas of interest Conversation Group Literary Group Classes Children's Activities

Amount of enclosed check: _____

Mail to: **Alliance Française de Santa Rosa, 613 4th Street, Suite 200, Santa Rosa, CA 95404**

Annual Fee (12 month period)	
Please circle the right amount	
Student	22
French Teacher	25
Individual Member	32
Family	42
Sponsor	55
Sustaining Member	100
Gifts are tax deductible	
<i>Merci!</i>	

