



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 7

October 2005



Déjeuners Mensuels
Wednesday October 19
at noon

Join us for food, conversation, and fun

A fabulous meal includes soup, choice of three entrees, dessert and coffee or tea

\$15 members -- non-members \$20 (pay at the door).

SRJC Culinary Cafe,
458 B Street in the Brickyard Center
Convenient parking in the Macy's lot
or in the Seventh Street Garage

Space is limited to 30 people only.

Please reserve by calling **829.7708**

by **Sunday October 16** at the latest.

Please, **DO NOT SEND YOUR CHECK**,
we will collect it at the door.

Mark your calendars with the following dates:

November 9, December 7, February 8, March 8,
April 12, May 10

Dans notre série "Cocktail et Conférence"

Thursday 20 October at 7:00 p.m.

*Influences françaises et activités des Français
aux Etats-Unis à l'heure actuelle*

Voulez-vous en savoir plus sur diverses contributions de la France et des Français à la vie américaine d'aujourd'hui?

Venez donc écouter quelques remarques fondées sur la participation de l'un de nos membres, en avril 2005, à un symposium international qui traitait de ces questions. Parmi les sujets abordés: les films français et le public américain, les parlers français en Louisiane et en Nouvelle-Angleterre, diverses activités institutionnelles et commerciales des Français aux Etats-Unis.

Jacqueline Lindenfeld, professeur de français à SRJC et AFSR, poursuit ses recherches ethnologiques sur les immigrants français aux Etats-Unis et les immigrants américains en France.

Please confirm your presence in advance by calling
(707) 829.7708 by Monday October 17.

The Maison de l'Alliance is located
at 613, 4th Street in downtown Santa Rosa in the beautiful Kress building.
Price: \$10 members, \$15 non-members

Concert - Classical French Mélodie and Aria

Fifes Guest Ranch is cooking up a beautiful,
4 course, gourmet French meal.

Afterward, **Project Applause** (local students of classical voice)
will present an intimate recital of

Classical French Mélodie and Aria.

TUESDAY, 11 OCTOBER 2005

Cocktails and Hors d'oeuvres at 6:30pm (no host bar)

Dinner Served at 7:15pm

Brief Lecture on the History of French Song 8:15pm

Concert at 8:30pm

Accompaniment by Dr. Leslie Dukes

\$55.00 includes dinner, concert and gratuity

Limited Seating. (707) 869-0656. Call Fifes to Reserve Now.
16467 River Road, Guerneville

The fee is for the dinner only, our concert is free.

For questions about the event please call Michael Van Why Program
Director, Project Applause (707) 481-4360

le coin école

Une équipe d'enfer, Jacqueline, Karine, Christine et Anne, la nouvelle directrice démarrent cette année sur de nouvelles bases. Elles sont toutes les quatre pleines d'énergie et bien décidées à offrir des tas de cours, de conférences et de voyages.



Parmi les cours, ceux de base, bien entendu, mais aussi des cours spécialisés comme un cours de cuisine, d'histoire, de tricot, et autres au fur et à mesure des opportunités.

Parmi les voyages, Karine part avec son groupe en France en octobre et Anne prévoit un voyage à Paris en juin 2006.

Envoyez un courriel à Anne (anne@afsantarosa.org) si vous avez des idées pour de nouveaux essais pour notre école.

Anne Guével-Goldstone
Directrice

HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

HONORARY PRESIDENT

Najine Shariat

PRESIDENT

Upi Struzak

VICE-PRESIDENT

Hervé Boblet

TREASURER

Paula Koneazny

SECRETARY OF COMMUNICATIONS

Nina Menrath

BOARD MEMBERS

Heidi Chretien

Susanna Eckert-Nathan

Didier Jaubert

Cecilia Licón

Jérôme Nathan

FRENCH LANGUAGE SCHOOL DIRECTOR

Anne Guével-Goldstone

Our newsletter *Ici L'Alliance* appears monthly along with our calendar of events. This newsletter is mailed to over 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,
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.

Causeries in Healdsburg

Wednesdays at 5:30 pm. Wine and cheese and a lots of talk en français! Call Myrna Greene for the latest location at (707) 433-3677.

Message de la Présidente

Chers membres,

I am very happy to introduce our new School Director, Anne Guével-Goldstone who has been working closely with the teachers to put together a school program offering high quality classes of French language and culture for all levels and interests.

I hope everyone had a good start this fall. Our growing team of volunteers has been busy adding new and exciting activities to our calendar. Additional help is always welcome; whether you wish to physically participate, or just want to offer some ideas for your Alliance to implement, do not hesitate to stop by or drop us a line.

Après tout, c'est votre Alliance!

Upi Struzak

Le Cercle littéraire**N'oubliez pas!**

Jeudi 27 octobre à 7p.m.
à l'Alliance
Les Oeufs de Pâques
de Jacqueline de Romilly

Bonjour

Try our French Language School
with no commitments
Your first lesson is **free!**
Tel:707.543.8151
school@afsantarosa.org

Mark your Calendars!**The Beaujolais Nouveau 2005 Celebration**

We are very happy to announce that this year's celebration will take place at the beautiful Paradise Ridge Winery

November 18 2005

More information in our next Newsletter!



Bonjour les mamans,

I'm looking for other French-speaking moms in Sonoma or Marin who would be interested in being part of a playgroup. I live in Petaluma and am the mother of a year-old son. We speak French at home, but I would love to give my son more exposure to the language through play with other children.
Anyone interested?

If so, you can contact me at
julia@fornage.net

Merci!

Passons quelques instants avec Christine Piccin



Sous son extérieur affable et serein, Christine cache une grande volonté d'aller de l'avant en se lançant constamment dans de nouveaux projets. C'est donc avec joie et reconnaissance que nous l'accueillons à la Maison de l'Alliance comme bénévole – une autre corde à son arc.

Née à Burbank mais transplantée dès l'âge de 3 ans à Healdsburg, Christine a grandi dans une famille qui adore faire la cuisine. C'est pourtant vers l'étude du français qu'elle s'est tournée à San Jose State U. et à Sonoma State U., obtenant un B.A. in French assorti d'un Certificat pour l'enseignement du français et d'un autre pour l'enseignement de l'anglais. Elle a d'abord travaillé 9 ans dans l'industrie du bois, puis a décidé de changer de carrière. C'est au hasard d'une petite annonce qu'elle s'est présentée à l'Hotel La Rose, où on l'a immédiatement embauchée comme sous-chef de cuisine et où elle est rapidement devenue chef de cuisine. Pendant ces 4 années elle a essayé de suivre des cours de cuisine à SRJC quand elle en avait le temps, mais c'est surtout à sa famille qu'elle attribue son succès. Après tout, ce n'est pas donné à tout le monde d'avoir un père et une mère qui vous apprennent dans votre enfance à faire des crêpes et des tartes!

Après l'Hotel La Rose, Christine a travaillé comme chef de cuisine pour un traiteur à Santa Rosa, puis au Madrona Manor à Healdsburg. Elle a ensuite pris deux postes à temps partiel à Mixx et à Simi Winery. En même temps, elle s'est mise dès 1995 à écrire des articles (voyages, cuisine, recettes) soit pour des magazines comme Saveur, Bon Appétit ou France, soit pour des revues professionnelles comme Santé – sans oublier ses recettes mensuelles dans notre bulletin Ici l'Alliance. Elle s'est également mise en 1995 à faire des cours de cuisine publics

(Finley Center, et maintenant aussi Relish Culinary à Healdsburg, Sur La Table à Montgomery Village) ou privés pour des sociétés ou des organisations comme l'Elderhostel – sur le thème Sonoma-Provence.

Membre de l'Alliance Française de Santa Rosa depuis 1995, Christine a été invitée un jour par Chantal Vogel, membre elle aussi de l'AFSR, à participer à un groupe de conversation française qui avait lieu une fois par semaine dans un café. C'est là que, quelques jours plus tard, Christine Day allait rencontrer son futur mari, François Piccin. Coup de foudre, noces franco-américaines à Simi Winery en 1998 au cours desquelles les nouveaux mariés prononcent leurs vœux tour à tour en anglais et en français pour la famille et les amis, dont beaucoup étaient venus de France.

Pour ceux d'entre nous qui connaissaient déjà Christine Day à l'AF à cause de ses fameuses bûches de Noël, il a fallu s'habituer à son nouveau nom de famille. Mais c'est maintenant un nom bien connu à l'AF, car François – toujours accueillant et bon vivant - sert souvent de maître de cérémonie ou de grand échanton au cours de nos soirées. Quant à Christine, elle assure depuis avril 2005 une permanence à la Maison de l'AF le lundi matin et travaille assidûment comme comptable chargée des inscriptions aux cours et des salaires des professeurs. C'est également à elle que l'on a confié l'organisation d'un dîner tous les 2 mois au restaurant Chez Emile.

Inutile de dire que Christine connaît bien la France. Elle y avait fait un premier séjour à l'âge de 18 ans, puis un autre en 1985. Depuis son mariage, elle y va une ou deux fois par an avec François pour voir la famille, apprendre de l'argot, bien manger, et essayer de voir à chaque fois une région différente de la France. Elle recueille aussi des renseignements pour ses articles, excellent prétexte pour aller par exemple observer dans une fromagerie de Franche-Comté (la région dont vient François) la fabrication traditionnelle du comté.

Nous leur souhaitons à tous deux beaucoup d'autres voyages passionnants en France!

Jacqueline Lindenfeld

La petite maison bleue

Elle est toute petite, battue par les vents. Elle est bien assise, devant l'océan. Très bleue, couverte d'hortensias, très bleue des ardoises du toit. Tout bleu aussi, le vieux vélo voilé appuyé contre sa barrière.

Sa petite porte d'entrée est recouverte d'une lasure azur qui se fade. Quand on la pousse, on est d'abord désorienté. Il fait sombre dans le couloir étroit. Un peu frais aussi. Les murs blanchis à la chaux sont nus, si ce n'est ce vase en faïence de Quimper accroché de travers à un clou. D'ailleurs, il serait temps de changer les fleurs qui y séchent depuis le printemps. Un jeu de l'oie traîne dans le coin. On pourrait se croire en suspens dans les années soixante.

Pourtant, on entend le chuinement de la pâte qui coule sur la bilig. On entend aussi le tintement régulier du râteau qui danse sur la tuile. Tout à coup, ça sent si bon. Une odeur de contentement, douce odeur de beurre et de sucre qui s'infiltré par la porte entrouverte pour vous envelopper les narines et vous mettre un sourire sur les lèvres.

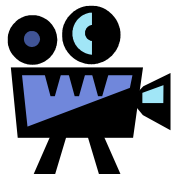
Elle n'aura sans doute pas encore mis sa coiffe. Ses cheveux blancs un peu en bataille lui rendront le visage si doux. Son sourire aussi. Elle attend. Elle attend qu'on entre. Elle entend. Elle entend les petits pas.

La pile de crêpes qu'elle avait amassée depuis l'aurore sur le coin usé de la table en bois va attendre un peu. Il est temps de gâter les enfants. « Un bon bout de beurre, gros comme mon poing, Mamie » sur la prochaine. Elle en plie les quatre coins pour former petit bateau bien doré. Pensez donc ! Manger un petit bateau. On n'a jamais vu ça ! La crêpe croustille sous la dent. Elle fond sur la langue. Elle est bonne et douce, comme Mamie.

Il fait doré dans le couloir tout droit. Un peu chaud aussi. Les murs réchauffés par le rayon du soleil levant ont pris une teinte bouton d'or. La lumière du soleil qui se lève adoucit le bruit des vagues qui caressent la plage. Elle me fait cligner des yeux. Je cligne encore et je regarde autour de moi.

Dans la pénombre de ma chambre, je sais que je vais faire des crêpes ce matin. Les enfants adorent ça.

Anne Plaje



Ciné-Club Paris fait son cinéma !

Cette année, Paris est à la fête.
Tous les deuxièmes mercredi du mois,
venez voir un film en relation avec la cité de la lumière.

En juin 2006, nous organisons un voyage pour aller sur place. Vous pourrez par exemple déjeuner au Grand Colbert comme Diane Keaton dans «Something's Gotta Give», vous prendrez un verre où Kevin Klein et Meg Ryan se sont assis pour «French Kiss», ou marcher sur les pas d'Amélie Poulain à Montmartre dans «Le fabuleux destin d'Amélie Poulain».

French Kiss

Wednesday 12 Octobre at 6:30pm
Alliance Française de Santa Rosa

Register please at least 2 days in advanced by calling 707. 543.8151
or by sending an email anne@afsantarosa.org – Cost \$5.

Wine and drinks will be provided by the Alliance.
Bring snacks, cheese or fruits to share!

PICTURESQUE ALSACE!



Savor village life in Ribeauvillé,
medieval jewel of the Wine Road.
Well-appointed apartment in renovated
17th-century building,
surrounded by wineries, hiking trails,
castles....
Perfect for a couple, maximum 3 adults.
Available by the week.

Call Chantal Vogel at (707) 829-8457 or
chantalv@comcast.net

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Vertical

1. Agapes
2. Arme. Nouba. Interjection exprimant le rire
3. Interjection marquant le dégoût. Rivière de France. Philosophe britannique (1710-1796)
4. Cohorte. Vers
5. Bouillonnants. Égalité au golf (anglic.)
6. Moût de raisin auquel on a ajouté de l'alcool pour en arrêter la fermentation
7. Couleur d'un brun jaune. Métaux blancs
8. Carméline. Entraînée
9. Lac des Pyrénées. Crépuscule. Port d'Italie
10. Endroit peu profond d'une rivière. Avare. Lumen
11. Pièces satiriques. Ventilée
12. Crochet. Colorées

Horizontal

1. Massage
2. Espionner. Cafés
3. Ego. Ville d'Arménie. Fleuve d'Allemagne
4. Relatifs au complexe d'Œdipe. Belgique
5. Éructions. Dieu des Vents
6. Vanité. Ville de Roumanie
7. Découpe la terre en bande. Bambocheur

8. Scandium. Religion des musulmans. Rayon
9. Ventila. Garnies de suber
10. Partie d'une flèche. Île de l'océan Atlantique
11. Ville du Japon. Munie d'une selle
12. Canards. Architecte et designer américain (1907-1978)

Dans la cuisine avec Christine Piccin*French Apple Almond Tart*

L'automne is time to celebrate the year's apple harvest! This tart has a frangipane base--a blend of almonds, butter and sugar--which pairs nicely with apples. Use whichever variety you like best. I prefer Fujis and Galas for their balance of sweetness and crispness.

makes a 10" tart, 10 servings

pastry

- 1-1/4 cups flour
- 2 Tbl. sugar
- 1/4 tsp. salt
- 6 Tbl. unsalted butter, cut in small pieces
- 2 egg yolks, beaten with 2 Tbl. water

filling

- 1 cup blanched almonds
- 2/3 cup sugar
- 1/2 cube (1/4 cup) unsalted butter, softened
- 2 large eggs
- 1 tsp. vanilla extract
- 1/4 tsp. almond extract
- 1/4 tsp. salt
- 3 apples
- 2 Tbl. melted butter
- 2 Tbl. sugar

For pastry: combine flour, sugar, and salt. Blend in butter until the size of small peas (12 1-second pulses in the food processor). Add egg yolks and water and process until dough comes together. Form into a

disc, wrap and refrigerate 30 minutes before rolling out.

Roll and fit into a 10" tart pan with removable bottom. Refrigerate.

Preheat oven to 375 degrees.

For filling: Process almonds, sugar, and butter in a food processor until fairly smooth. Add eggs, extracts, and salt. Blend.

Halve apples and remove cores. Thinly slice apples horizontally.

Spread almond filling into prepared tart shell. Arrange apples over filling in a decorative pattern: rings, spokes, or spiral. Brush apples with melted butter and sprinkle generously with sugar. Place pie in bottom third of oven and bake 50-60 minutes, until puffed and golden brown.

- Upcoming Classes -

◆ A hands-on crêpes class
through Relish Culinary in Healdsburg on October 16

◆ Meats, Slowly
at Finley Center, Santa Rosa, on October 17

◆ Pies and Tarts
at Sur La Table on October 24

Please email me for more info: christine@piccin.com,
or check these websites:
www.SantaRosaRec.com www.RelishCulinary.com
www.SurLaTable.com

Dinner with a French Twist

Every other month beginning this month, the Alliance Française is going out to dinner! Please join us! We will be dining at Emile's Creekside Bistro where each four-course dinner will have a French theme and will be a wonderful opportunity to join some of your Francophone friends around the table.

This month's French soirée takes place on Thursday, October 6 at 7 pm. The dinner price is \$36 per person, plus tax and tip. Wines are available for purchase by the bottle or by the glass.

Menu

entrée: Sautéed salmon on red cabbage with fresh horseradish and beurre blanc

plat: Roasted leg of lamb with fresh mint and shallot sauce,
a mélange of artichoke hearts, portabella mushrooms, roasted potatoes and carrot

salade: Greens with diced beet and fresh corn, basil vinaigrette

dessert: Chocolate pot de crème

Coffee or tea



Dinner will be prepared by classically trained chef and owner, Emile Gaston Waldteufel, who boasts both Lyonnais and Alsatian heritage. In the past, Vanity Fair ranked Emile's cuisine as one of the best in the United States and Gourmet Magazine featured Emile's fare on two separate occasions. Learn more about Chef Emile at www.sterba.com/sro/creekside/bistro/.

Phone Emile's Creekside at 575-8839 to make your reservations, and mention you're with the Alliance Française. (And you cannot make it after you've reserved, please let Emile know by the day before the dinner. Your consideration is appreciated). Emile's is located at 2800 4th Street in Santa Rosa. *See you there!*



Cours pour enfants

Beginning and intermediate students learn how to express themselves through speaking, listening, reading and writing, although emphasis is put on speaking and listening. The curriculum is adapted to the age-level and covers topics such as greetings, colors, numbers, animals, sports, food, and descriptions of people. Classes are led in French. Among other techniques, the instructor uses textbooks, games, and songs to reinforce students' learning. The children will be taught in la Salle Le Petit Prince specially arranged for children.

2 hours/week for 8 weeks – Tuition \$180

MONDAY 4:30 p.m. - 5:45 p.m. (8-12)
 MONDAY 6:00 p.m. - 7:15 p.m. (13-16)

SWEET CREPES a demo and tasting

Crêpes are the traditional French dish of the feast of Candlemas and were, for us as children, a memorable breakfast slathered in either butter and sugar, or Nutella.

In this class you'll learn how fun and easy crêpes are to create. Please come and share your crêpe memories, and be prepared to try your hand at cooking some, if you'd like. Afterwards, we'll eat everything we make (with your choice of fillings!), along with beverages to suit the season.

This class will be taught in French and English, by professional chef and food writer Christine Piccin. A winner of the Sonoma County Harvest Fair Sweepstakes Award and a contributor to magazines including Santé, France, and Bon Appétit, Christine teaches professional techniques that make cooking at home easier and more fun.

When? Thursday November 3, 7pm – 8:30
 Where? Alliance Francaise de Santa Rosa
 How much? \$10 (\$15 non-members) per person

Space is limited. Please call or email to reserve your place: 535-0161, christine@piccin.com.

Come and have fun!

Class schedule can be subject to modifications.

Learn how to knit in French

Description

This short class is designed specifically for beginners who know little or nothing about knitting. Come and enjoy the ancient art of knitting at the Alliance Française. In this step-by-step workshop, you will learn how to cast on stitches, do the knit and purl stitch, and how to finish off a project such as a scarf, and leave with plenty of ideas to create more projects.

When? Saturday October 8 from 9 am - 12 pm
Where? at the Alliance Française de Santa Rosa
How much? \$60 (\$75 non-members) (4 people minimum)
What? Supply list will be mailed upon registration
 To enroll, call Anne or at 707-280-1833 or send an email anne@afsantarosa.org



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	R	E	F	L	E	X	O	L	O	G	I	E
2	E	P	I	E	R		C	A	O	U	A	S
3	J	E		G	U	M	R	I		E	M	S
4	O	E	D	I	P	I	E	N	S		B	E
5	J		R	O	T	S		E	O	L	E	
6	I	N	A	N	I	T	E		I	A	S	I
7	S	O	C		F	E	T	A	R	D		R
8	S	C		I	S	L	A	M		R	A	I
9	A	E	R	A		L	I	E	G	E	E	S
10	N		E	M	P	E	N	N	E		R	E
11	C	H	I	B	A		S	E	L	L	E	E
12	E	I	D	E	R	S		E	A	M	E	S

French Language Classes

Schedule for Winter Session 2005 8 weeks

October 31– December 24



Alliance Française de Santa Rosa
 French Language School
 613 Fourth Street, Suite 200, Santa Rosa, CA 95404
 www.afsantarosa.org - school@afsantarosa.org

BEGINNERS – Complete beginners, no diagnostic interview required.
 2 hours/week for 8 weeks – 16 hours of instruction. Tuition: \$180

6	TUESDAY	12:00 p.m. - 2:00 p.m.	11	THURSDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.
8	WEDNESDAY	10:00 a.m. - 12:00 p.m.	14	SATURDAY	2:00 p.m. - 4:00p.m.
13	SATURDAY	12:00 a.m. - 2:00 p.m.			

INTERMEDIATE – 2 hours/week for 8 weeks – Tuition \$180

12	THURSDAY	6:30 p.m.- 8:30 p.m.	10	THURSDAY	9:15 a.m. - 11:15 a.m.
9	WEDNESDAY	1:00 p.m. - 3:00 p.m.			

ADVANCED – 2 hours/week for 8 weeks – Tuition \$180

5	TUESDAY	9:15 a.m. - 11:15 a.m.	7	TUESDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.
---	---------	------------------------	---	---------	----------------------

ADVANCED Theme Class – 2 hours/week for 8 weeks – Tuition \$180

1	MONDAY	4:00 p.m.- 6:00 p.m.	4	MONDAY	6:30 p.m.- 8:30 p.m.
---	--------	----------------------	---	--------	----------------------

CHILDREN Class – 2 hours/week for 8 weeks – Tuition \$180

2	MONDAY	4:30 p.m. - 5:45 p.m. (8-12)	3	MONDAY	6:00 p.m. - 7:15 p.m. (13-16)
---	--------	------------------------------	---	--------	-------------------------------

Classes Location:

Alliance Française de Santa Rosa, Fourth St., Kress Building (2nd Floor), Santa Rosa. Public Parking available on 5th St. and at 3rd St. & D Street.

Registration & Placement:

All former students may send their registration at anytime. New students must come in for a diagnostic interview. Complete beginners do not have to take an interview.

Please be aware that class sizes are limited to eight students and some classes fill quickly. To assure your place, register early. If you have any questions, or wonder which class is best for you, please call 543-8151.

STUDENT INFO

NEW **CONTINUING**

FEEES

Please include membership fee for non-members (Individual \$32, Student \$22, Family \$42)

Tuition: \$

Membership: \$

Total: \$

Name _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Home Phone _____ Work Phone _____ E-mail _____

Please clip and mail this form, along with check payable to "Alliance Française de SR" to:
 Alliance Française de Santa Rosa, 613 4th Street, Suite 200, Santa Rosa, CA 95404.

I wish to enroll in: _____

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: 9:45am - 12:30pm
Tuesday: 4-5 pm
Thursday: 4-5 pm

Videotheque is open during class hours.

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

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



This issue was mailed on 09.15.05

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>	