

**Alliance Française de Santa Rosa
French Language School**

4525 Montgomery Drive, Suite 2A
Santa Rosa, CA 95409-5358
Tel. (707) 543-8151



La Maison de L'Alliance is open:
Tues 10am – 12pm and 6pm – 8 pm
Wed 6pm – 8 pm
Thursdays : 4pm - 8pm

www.afsantarosa.org- info@afsantarosa.org



Looking for a gift idea?

Voulez-vous parler français ?
Why not offer the gift of learning French:

A Session of classes !

Call us at 543-8151

This issue was mailed on 02.27.08

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 Check One: **New member** **Renewal**
Name _____ Date _____

Address _____

City _____ State _____ Zip _____

Phone _____ Email _____

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**, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409-5358

I hereby authorize the Alliance Française de Santa Rosa to charge the following credit card

for the amount of \$ _____

I also authorize the Alliance Française de Santa Rosa to charge the same card

for the same amount every year at time of renewal.

A receipt will be sent to you in the mail as proof of your payment.

Type: Visa MasterCard Discover Other: _____

Number: _____ Exp. Date: _____ Security Code _____

Signature: _____ Date: _____

Annual Fee (12 month period) Please circle your membership level	
HS Student	\$25
French Teacher	\$30
Individual Member	\$40
Family	\$50
Friend of AFSR	\$75
Sponsor	\$100
Life Membership	\$500
Additional Donations:	
School Program	\$ _____
Cultural Program	\$ _____
<i>Merci!</i>	
<i>Gifts are tax deductible</i>	

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

ADDRESS SERVICE REQUESTED



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 8, Issue 2

March 2009

Les deux faces de Sarkozy: le président "bling-bling" et l'activiste au niveau national, européen et mondial Par Jacqueline Lindenfeld, PhD

Nicolas Sarkozy, le président "bling-bling", le "petit gamin m'as-tu vu": les appellations ironiques ne manquent pas en France pour désigner le chef de l'Etat. Les mauvaises langues le traitent de "nouveau riche" au mode de vie ostentatoire. Derrière cette image peu flatteuse, il y a un politicien "survitaminé" qui, outre ses nombreuses activités à un rythme effréné en France et à l'étranger, vient de terminer un mandat de six mois à la tête de l'Union européenne. Dans quelle mesure cet "omniprésident" réussit-il à faire avancer les choses, et à quel prix?

Jacqueline Lindenfeld, PhD, ethnologue à l'écoute de la France, nous donne quelques éléments de discussion à l'approche du mi-quinquennat de Sarkozy.

The lecture will be in French; a brief summary in English will be available.

Vista del Lago Club House - 3150 Lakeview Drive, Santa Rosa, CA 95405

Wednesday March 18, 2008 - 6:30pm

Members: free - Non-Members: \$8 - Reservation preferred

Refreshments and snacks will be provided.

Déjeuner Mensuel de l'Alliance

Sassafras Restaurant

Wednesday March 11 at noon
Choices to be made from menu
distributed before lunch. Bar service extra
Members \$20 -- Non-Members \$22
1229 North Dutton Ave, Santa Rosa.

Please reserve by calling **Adrena**
at **823-5539** by **Monday 9**

DAVID (1748-1825) ET LES PEINTRES DE L'EMPIRE

Conférence animée par Renée Morel, proposée par Le lycée
français la Pérouse et San Francisco Bay Accueil .

Vendredi 3 Avril à 10h

dans l'auditorium du Lycée Français La Pérouse,
1201 Ortega Street, San Francisco (entrée sur la 20ème Ave.)

La conférence se terminera vers 11h30. Coût: \$7/personne.
Entrée gratuite pour les classes des écoles franco-américaines.

Le Cercle Littéraire

A sa réunion du 16 avril le cercle littéraire va discuter
Jacques le Fataliste de Denis Diderot.

Jacques est un Candide picaresque qui se moque de tout le monde, aussi bien de ses camarades et de son maître que des lecteurs. Qu'il vive dans le meilleur des mondes ou non, cela n'a aucune importance puisqu'il n'y peut rien. Tout est décidé d'avance là-haut. Evidemment Diderot se cache derrière son personnage principal pour annihiler le dogme du Christianisme que la liberté d'esprit puisse coexister côte à côte avec la préséance divine. L'homme, tout en se défendant du mieux qu'il peut, se bute à jamais contre le mur de la prédestination. Heureusement que Diderot est bon écrivain et sait que, pour faire vomir cette doctrine, il faut amuser le lecteur, lui faire avaler un émétique par une préparation savante. Toutefois, à mon avis, il aurait pu faire plus vite en raccourcissant le roman par une centaine de pages.

Raymond Lemieux



HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

PRESIDENT

Upi Struzak

VICE-PRESIDENT

Anne Prah-Perochon

VICE-PRESIDENT

Hervé Boblet

TREASURER

James Hamilton

RECORDING SECRETARY
MEMBERSHIP CHAIR

Daphne Smith

BOARD MEMBERS

Jacqueline Lindenfeld

Edith Murith

Marie-Amélie Richard

Barbara Wolf

FRENCH LANGUAGE
SCHOOL DIRECTOR

Hervé Boblet

Our newsletter *Ici L'Alliance* appears monthly along with our calendar of events. This newsletter is mailed to over 250 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,
4525 Montgomery Drive, Suite 2A,
Santa Rosa, CA 95409
info@afsantarosa.org

Private Used Book Sale in Sonoma

AFSR Santa Rosa member is selling his French books and DVDs at his home.

DVD.....\$5

Books.....\$1

Call Jean-Marie Deschamps
for more information.

707-935-7655

Causeries du jeudi

French conversation

Join us at the Foyer
of the Alliance

4pm to 5pm

avec Daphne Smith et Marina Velichinsky

Des centaines d'acheteurs pour se disputer la collection YSL-Bergé

PARIS (AFP) - Des acheteurs venus du monde entier ont commencé à se disputer lundi soir à Paris, sous l'immense nef du Grand Palais, l'exceptionnelle collection d'art amassée pendant un demi-siècle par Yves Saint Laurent et Pierre Bergé.

Les enchères, qualifiées de "vente du siècle" en raison de la personnalité des deux collectionneurs et de la qualité des pièces, ont débuté peu après 19H00 et vont durer jusqu'à mercredi soir.

Le premier lot, un paysage italien signé Edgar Degas estimé 300.000/400.000 euros, a été vendu 380.000 euros, hors frais, à un acheteur par téléphone.

Un Minotaure en marbre datant du 1er siècle après J.-C., une des 730 oeuvres mises en vente pendant ces trois jours, avait auparavant accueilli à l'entrée les centaines d'acheteurs potentiels, tous munis d'un carton d'invitation.

Se retrouvaient côte à côte, parmi les 1.200 sièges installés, des experts venus acheter pour le compte de clients soucieux de leur anonymat, mais aussi des célébrités comme Bianca Jagger, le Vicomte Linley, fils de la princesse Margaret, la journaliste Claire Chazal ou l'ancien ministre Roland Dumas.

sac du Palais d'été "Je suis là parce que c'est la vente du siècle, tout est beau, tout va être cher", prévient dans un sourire l'homme d'affaires Laurent Dassault.

Une musique classique avait accueilli, dans une ambiance feutrée et chic, les acheteurs potentiels. On pouvait croiser dans la salle un expert américain, Pablo Schugurensky, venu représenter un client de Seattle pour "cet événement majeur". Mais également une représentante de la Fondation d'art Beyeler de Bâle, Catherine Couturier, venue "pour acheter pour la fondation", ou encore la directrice des musées de France, Marie-Christine Labourdette.

"Cela arrive tous les cent ans. C'est comme un rêve", commentait une collectionneuse japonaise, Misako Takaku, venue de Tokyo dans l'espoir d' étoffer sa collection d'oeuvres de Manet.

La collection est estimée au total à quelque 200-300 millions d'euros par la maison Christie's qui organise la vente en partenariat avec Pierre Bergé et Associés.

Si cette estimation est atteinte, le record mondial pour la vente aux enchères d'une collection privée - 163 millions d'euros en 1997 à New York pour la collection Victor et Sally Ganz - sera battu.

Huit commissaires-priseurs sont mobilisés et 100 lignes de téléphone ouvertes pour l'occasion.

Deux pièces d'art chinois estimées dix millions d'euros chacune et réclamées par la Chine seront mises aux enchères mercredi, après le rejet lundi d'une procédure en référé pour suspendre leur vente.

L'homme d'affaires Pierre Bergé, compagnon du couturier Yves Saint Laurent décédé le 1er juin, a annoncé que l'argent ira à la Fondation Bergé-Saint Laurent et à la recherche médicale, notamment sur le sida.

La collection réunit tableaux modernes, mobilier Art déco, bronzes baroques, argenterie ancienne, statues antiques, signés Picasso, Brancusi, Matisse, Mondrian, Eileen Gray, Jean-Michel Frank, Ingres ou Géricault.

Le clou de la vente est un Picasso cubiste estimé 25-30 millions d'euros mais les spécialistes ont surtout remarqué, par leur rareté sur le marché, des pièces telles que la sculpture "Madame L.R." de Brancusi (estimée 15-20 M EUR) -- ces deux oeuvres seront vendues dès lundi soir --, des banquettes signées Miklos (2-3 M), le "fauteuil aux dragons" (2-3 M) d'Eileen Gray ou "La belle haleine, Eau de toilette" de Marcel Duchamp (1-1,5 M).

Plus d'info. a www.france-amerique.com

French Language School

www.afsantarosa.org

For registration please contact the Director at herve@afsantarosa.org or call 707.543.8151

School Sessions 2008-2009

March 9 - Mai 8 (9 weeks)

Mai 11 - July 10 (9 weeks)

Besides group classes, the AFSR also offers private one on one classes / tutoring at a time to accommodate your schedule. The cost is \$55 an hour. Just email our School Director for more information.

BEGINNERS – Complete beginners, no diagnostic interview. 2 hours/week for 9 weeks - 18 hours of instruction. Tuition \$252

MONDAY 6:00 p.m.- 8:00 p.m.

ADVANCED BEGINNERS – Beginners with little knowledge of French, no diagnostic interview required. 2 hours/week for 9 weeks – 18 hours of instruction. Tuition: \$252

MONDAY 11:00 a.m. - 1:00 p.m.
WEDNESDAY 6:00 p.m.- 8:00 p.m.

INTERMEDIATE – 2 hours/week for 9 weeks
18 hours of instruction. Tuition \$252

THURSDAY 6:00 p.m.- 8:00 p.m.
FRIDAY 10:00 a.m. - 12:00 p.m.

ADVANCED – 2 hours/week for 9 weeks –18 hours of instruction. Tuition \$252

TUESDAY 6:00 p.m.- 8:00 p.m.

ADVANCED Theme Class – Fluent level - 2 hours/week for 9 weeks – 18 hours of instruction. Tuition \$252

Discussion of various texts on French language, culture and society.

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

Special interest Classes:

CHILDREN Classes

CONVERSATION Classes

One on One Classes available

Call for more information

Dans la Cuisine avec Christine

Here's a warming stew for chilly wet weather! Bon appétit!

Provence-style Beef Stew (Daube de Boeuf)

makes 6 servings

- 3 lbs. boneless beef chuck roast, 2" thick
- 4 Tbl. oil
- 3 oz. diced bacon
- 1 large onion, chopped
- 5 clv. garlic, peeled
- 2 large carrots, chopped
- 1 med. fennel bulb, chopped
- 4 Tbl. flour
- 2 cups beef broth
- 2 cups dry fruity red wine, such as Côtes du Rhône
- 1 1x4" strip of orange zest
- 2 tsp. herbes de Provence
- 2 bay leaves
- 1/4 tsp. black pepper
- 2-4 Tbl. balsamic vinegar
- chopped parsley

Trim gristle, fat and silver skin from beef. Cut meat into 2" cubes. Sprinkle with salt & pepper.

Heat a large Dutch oven over medium-high heat. Add 2 Tbl. oil and heat through. Brown half the beef cubes on all sides. This will take about 10 minutes. You don't want to steam the meat so don't overcrowd it. If liquid appears, increase heat to high. Scoop out browned meat into a bowl and deglaze the pan with 1/2 cup water, scraping up browned bits. Add this glaze to meat in bowl.

Wipe out pot with a paper towel, add 2 Tbl. oil and reheat pan. Brown remaining meat, then deglaze pan again. Add glaze to meat and set aside.

Add bacon to pan and brown over medium heat, stirring often. Add vegetables and cook until soft, about 4 minutes.

Stir in the flour and cook stirring often until lightly golden, about 3 minutes more. (This is a roux.) Set aside 1/4 cup of the wine. Whisk the rest of the wine and the broth into the roux. Bring to a boil over medium high heat, whisking often.

Add the orange zest, herbs, meat, and juices to the pot. Bring to a boil, cover, reduce heat and simmer 2 hours or until meat is fork-tender. This can also be done in a 325°F oven.

Add balsamic vinegar and reserved 1/4 cup wine and cook uncovered 5 minutes more. Season with salt as needed.

Serve over fat noodles mashed potato puree. Sprinkle with chopped parsley.

Email me for more info: christine@piccin.com