

## VINCENT S'EN VINT D'AUVERS

Vincent s'en vint d'Auvers  
un verre d'eau à la main  
A malin, malin et demi  
et ce matin de son talent  
il doute sans doute, Vincent

Ecœuré de la vie  
il vit dans l'écœurant  
Et il est bien possible  
que Vincent le sut:  
Ici devint possible  
le suicide

Vincent, bah! Il n'a pas  
besoin tout de même  
de cent vingt balles  
pour se virer de la vie  
D'une balle il a suffi--  
à la poitrine

Enfin Vincent en vint  
à vider avidement  
son verre d'eau de vie  
Et d'Auvers les cloches sonnent  
quand Vincent lentement  
vers elles s'achemine

Gachet à son chevet  
sait que tout est gâché  
Le frère prévenu  
est venu faire ses adieux  
A Dieu la grande question,  
Théo la pose:

Mon Dieu, de Vincent  
est-ce l'apothéose?  
Il lui fait cette prière:  
Ayez pitié et veuillez bien  
qu'il ne souffre plus, mon frère,  
ce malheureux

Parce qu'il vient de me dire  
qu'il est prêt à partir  
et voudrait bien mourir  
Un dernier soupir  
puis Vincent ferma les yeux.

MARGO VAN VEEN



## Comme tous les ans...

... à cette époque de l'année, on parle déjà de la rentrée littéraire qui se profile dangereusement à l'horizon !!!

Entre le 13 août et le 20 octobre, ce sera 659 romans qui sortiront cette année. Sur ce nombre, 430 seront des romans français, et 87 seront des premiers romans.

Voici une petite liste, non exhaustive, des romans qui paraîtront pour cette rentrée littéraire 2009 :

Romans français :

**Philippe Delerm** :  
Quelque chose en lui de Bartleby

**Frédéric Beigbeder** :  
Un roman français

**Delphine de Vigan** :  
Riva

**Gérard Oberlé** :  
Mémoires de Marc-Antoine Muret

**Bruno Tessarech** :  
Les sentinelles

**Patrick Poivre d'Arvor** :  
Fragments d'une femme perdue

**Hubert Haddad** :  
Géométrie d'un rêve

**Pascal Quignard** :  
La barque silencieuse

**Eric Holder** : Bella ciao

**Annelise Roux** :  
La solitude de la fleur blanche

**Léonora Miano** :  
Les aubes écarlates

**Véronique Ovaldé** :  
Vies amazones

**Anne Wiazemski** :  
Mon enfant de Berlin

**David Foenkinos** :  
La délicatesse

**Marie N'Diaye** :  
Trois femmes puissantes

**David Fauquemberg** :  
Mal tiempo

**Sylvie Germain** :  
Hors champ

**Amélie Nothomb** :  
Le voyage d'hiver

**François Bon** :  
L'incendie du Hilton

**Alberto Manguel** :  
Tous les hommes sont menteurs

**Eliette Abécassis** :  
Sépharade

**Ella Maillart** :  
Envoyée spéciale en Mandchourie

**Minh Tran Huy** :  
La double vie d'Anna Song

**Lyonel Trouillot** :  
Yanvalou pour Charlie

**Cécile Ladjali** :  
Ordalie

**Jean-Michel Guenassia** :  
Le club des Incorrigibles optimistes

**Franck Pavloff** :  
Le grand exil

## French Language School

www.afsantarosa.org

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

### School Sessions 2009-2010

August 31 to October 31 (9 weeks)  
November 2 to December 19 (7 weeks)  
January 4 to March 6 (9 weeks)  
March 8 to May 8 (9 weeks)  
May 10 to June 10 (9 weeks)

**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.

CHILDREN and CONVERSATION Classes available

**Call for more information.**

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.

## Six weeks of French food and conversation!

Immerse yourself in all things French in this exclusive new class which combines French cuisine, culture, conversation and language learning in one. French instructors Julia Fornage and Carol Stone, along with Chef Christine Piccin will take you on a delicious tour of the French countryside, helping you learn and chat in French while you cook a meal reflecting the cuisines of the French provinces. There will be language fun and games, new vocabulary, culinary demos, and lots of opportunity for conversational practice in a relaxed environment. Then everyone will sit down together to enjoy the recipes you've created. Best of all, our class size will be small (therefore learning will be accelerated).

This interactive, hands-on class will run six Thursday evenings, September 3-October 8 from 5:30-9:15 PM, and will be taught in a lovely kitchen decorated à la Française in Santa Rosa (east). Students should have completed a beginning French course.

The class fee is \$250 and your check reserves your space (first come-first served). Please include your phone number and email address. When we receive your reservation, we will send an email confirmation and directions.

Please email me with any questions: Christine@piccin.com. Please send your check and reservation to:

Christine Piccin

1256 Wikiup Drive

Santa Rosa, CA 95403

**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 6pm – 8 pm  
Wed 6pm – 8 pm  
Thursdays : 4pm - 8pm



ADDRESS SERVICE REQUESTED

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

**Is your Membership Renewal Due?**

If you do not renew within 2

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

months, we will regretfully stop sending you our newsletter and your membership benefits will expire. Call the Alliance 707.543.8151 for address changes.

This issue was mailed on 08.14.09

**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
<b>Additional Donations:</b>	
School Program	\$ _____
Cultural Program	\$ _____
<i>Merci!</i>	
<i>Gifts are tax deductible</i>	



# 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 6

June - July 2009

Tuesday September, 15 2009 at 6 p.m. at Restaurant La Gare, 208 Wilson Street in Santa Rosa  
**ASSEMBLEE GENERALE DE L'ALLIANCE FRANCAISE DE SANTA ROSA**

We will also officially install our officers and Board members for the 2009-2010 year.

Nous avons le plaisir de vous faire-part de notre conférencière :

**LA ROUTE NAPOLEON**  
Sur les traces de l'Empereur, de Golfe-Juan à Grenoble

Par le Dr. Anne Prah-Perochon

Le 26 février 1815, accompagné de 1 200 hommes, Napoléon Ier quitte l'île d'Elbe en Méditerranée, où il vit en exil depuis environ dix mois pour rejoindre Paris, dans l'espoir de recouvrer sa couronne. Le 1er mars, l'Empereur débarque sur le rivage de Vallauris, sur la Côte d'Azur, à Golfe-Juan. Pour éviter les troupes royales dans la Vallée du Rhône, il opte pour le Grand Chemin des Alpes, route extrêmement difficile mais plus directe. Le 7 mars, il est à Grenoble et remonte vers Paris pour cent jours d'un pouvoir qui se terminera définitivement avec la défaite de Waterloo le 18 juin 1815.

Nous suivrons, au jour le jour, la marche de l'Empereur en suivant l'itinéraire appelé depuis «la Route Napoléon». Cette épopée nous fera rencontrer les fidèles qui l'ont accompagné dans cette entreprise enrichie de faits héroïques et d'anecdotes étranges ou amusantes. En outre, ce voyage nous permettra de traverser les paysages grandioses de Provence, de Haute-Provence et des Alpes. Tout le long du parcours, des plaques commémoratives figurant des aigles aux ailes déployées sont inspirées par les paroles de Napoléon: «L'Aigle volera de clocher en clocher jusqu'aux tours de Notre-Dame».

Anne Prah-Perochon, co-proprétaire et rédactrice-en-chef du Journal Français et de France Today jusqu'en 2005, continue à écrire pour ces publications. Fulbright Scholar, Anne Prah-Perochon est docteur en histoire médiévale de l'Université d'Aix-en-Provence et possède un M.A. en philologie anglaise. Elle a longtemps enseigné l'art et l'histoire de France à l'Université de Berkeley ainsi qu'à l'Université de San Francisco. Elle est l'auteur

de deux ouvrages d'histoire médiévale ainsi que de certaines d'articles sur l'histoire et la civilisation françaises. Ses conférences dans des musées, universités et associations culturelles se chiffrent par centaines. Le Dr Anne Prah-Perochon est chevalier de la Légion d'Honneur et Officier des Palmes Académiques pour son rôle dans la promotion de la culture française à l'étranger.

**La Gare Menu**

Salade composée

or

Boeuf - Steak Frites (Beef)

or

Poisson - Saumon Sauce fine au beurre (Wild Salmon)

or

Goby de Volaille ( Stuffed Leg of Chicken)

or

Spinakopita-spinach, Garden Vegetables and Feta cheese in Flaky phyllo pastry

or

Fromages, Dessert, Café/thé

The conference will be in French; the non-French speakers should have no problems following the conference as it will be illustrated by reference maps, and a slide show.

The price for this special dinner and conference is \$35 wine not included. Tickets for the conference only are \$12.

All reservations are due by **Friday, September 11 2009** by sending your check to AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A Santa Rosa, CA 95409-5358.

Please do not forget to indicate your entrée selection: beef, fish, chicken or vegetarian on your check.

Dinner begins promptly at 6:30 pm  
Conference begins promptly at 7:45 pm

**- Reservations are required for both - Merci.**

## 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

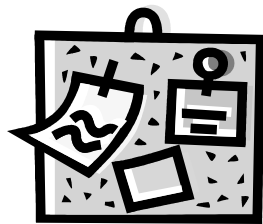
Send all correspondence regarding the newsletter, advertising and the website to:

Alliance Française de Santa Rosa,  
4525 Montgomery Drive, Suite 2A,  
Santa Rosa, CA 95409  
info@afsantarosa.org

## French Language School

At the Language School of the Alliance Française de Santa Rosa, we offer a wide array of beginner to advanced and specialized courses ("classes à thèmes") at various proficiency levels for adults and children. Our classes are taught by native French speakers who strive to make each class a unique, productive, and enjoyable experience. To ensure a personalized, student-centered experience, classes are limited to a maximum of seven students and are scheduled at convenient times during the day. For our students, studying at the Alliance offers an opportunity to meet a diverse network of individuals, linked by their passion for French culture. Whether your interests are linguistic, cultural, or professional, we have a course for you!

Hervé Boblet, School Director



## General Elections 2009-2010

## Become an Alliance Board Member ~ Still time to respond!

Please mail us your candidature to: Nominating Committee, Alliance Française de Santa Rosa, to AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409-5358.

Tell us about yourself: Name, Address, Contact information, Professional activities, Interests.

Please respond by September 10, 2009

Board of Directors of AFSR

## Cercle littéraire

*Dominique* d'Eugène Fromentin sera discuté le 10 septembre.

Si jamais l'on a eu l'idée de confondre amour et bonheur, il faut lire *Dominique*, afin de s'en remettre. Il n'y a guère de plus ennuyeux qu'un jeune passionné de vingt ans. Le roman est un interminable soupir où l'on voudrait voir le couple en question en venir à autre chose qu'un souvenir mais rien, rien du tout ne se passe, si frustrant qu'à la fin le lecteur voudrait se faire entremetteur pour introduire les misérables au lit. Eh bien, alors, dites-vous, pourquoi se donner la peine de lire *Dominique*? Parce que, parce que quelqu'un d'irresponsable l'a proposé? parce que c'est un "classique"? parce que c'est admirablement bien écrit? comme l'a reconnu Aurore Dupin (sans doute délirante dans sa vieillesse, elle qui sous le nom de plume de George Sand a écrit une série de romans d'une fadeur désespérante)! Oui et non. Tout de même, il s'agit bien d'un amour quasi-idyllique, de ce fol amour qui ne finit pas de tourmenter le plus sain (et saint) d'entre nous. Il est peut-être bon de regarder la chose de tous les côtés. Aussi y a-t-il dans ce livre d'autres aspects à examiner. Une autre année d'aventures imaginaires (les moins périlleuse et souvent les plus satisfaisantes) commence. A bientôt.

Raymond Lemieux

*C'est quoi un dicton?*

Phrase courte et si possible incisive  
servant à faire passer un message plus ou moins clair.

*Les plaisanteries les plus courtes sont les meilleures.*  
*Rira bien qui rira le dernier.*

## Dans la Cuisine avec Christine

*Creole Shrimp*

I recommend easy-peel shrimp which have already been deveined—they're ready to cook and shrimp has much more flavor when cooked with shells on. This recipe takes just minutes to prepare and don't worry: it's not spicy. It is a variation of my friend Terri Wuerthner's recipe from her cookbook, "In a Cajun Kitchen."

Makes 4-6 servings

- 2 lbs. raw shrimp, deveined, shells on (if frozen, no need to thaw)
- 1 lemon
- 6 Tbl. butter
- 1/3 cup olive oil
- 2 green onions, sliced
- 2-3 cloves garlic, minced
- 3-4 Tbl. fresh parsley, minced
- 1 Tbl. minced fresh herbs such as thyme, rosemary, or marjoram
- 2-3 tsp. Worcestershire sauce
- 2 tsp. paprika
- 1 tsp. salt
- 1/4-1/2 tsp. cayenne pepper
- 1/4 tsp. sugar

Slice half of the lemon for finger bowls. Juice the other half. Melt the butter and stir together in a large mixing bowl with the lemon juice and remaining ingredients marinade ingredients; add the shrimp and stir gently to coat. Let marinate one hour or so. If the shrimp are fresh, marinate in the fridge; if frozen, on the countertop is preferable so they start to defrost.

When ready to eat, heat a large skillet over medium heat. Add shrimp and stir gently until they're partially cooked, about half to 2/3 pink. Turn off heat, cover and let stand five minutes—the shrimp will finish cooking on their own and will be extra-tender.

In the summer, I cook the shrimp in a pan on the barbecue. Or, if I'm making a lot, I spread the marinated shrimp on cookie sheets and bake in a 325 degree oven for 10 minutes total, stirring them gently halfway through the cooking time.

Serve immediately in bowls, with fresh bread to soak up the sauce.

*Bon appétit!*

*Starting soon...*

## WHY WE LOVE PARIS!

Three Weds. September 9, 16 & 23 7:00 PM-9:00 PM

Register through SRJC Community Education  
<https://busapp02.santarosa.edu/CommunityEducation/>  
or email me for more info: [christine@piccin.com](mailto:christine@piccin.com)

La Gare celebrates 30 years  
in Railroad Square!

The City Council of Santa Rosa will make a special proclamation to La Gare **August 25 at 4:00 p.m.** in Council Chambers. Join us if you can.

208 Wilson Street, Santa Rosa, CA  
95401 - 707-528-4355

[www.lagarerestaurant.com](http://www.lagarerestaurant.com)



## Voulez-vous parler français?

*French Chat*

A monthly French Chat takes place at Sassafras on the first Friday of each month. Please join us for convivial conversation in French beginning at 6:15 p.m. at Sassafras restaurant (1229 North Dutton Avenue, Santa Rosa); It is always helpful to the restaurant if we know approximately how many will attend. Please let Evelyn Anderson ([sonprov@sbcglobal.net](mailto:sonprov@sbcglobal.net), 576-1124) know if you can, but don't worry if you decide at the last minute.

*Le saviez-vous ?*

Le réseau compte plus d'un millier  
d'Alliances françaises dans 136 pays.  
Les Alliances accueillent plus de  
460 000 étudiants.

*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*