

Alliance Française de Santa Rosa
 French Language School
 4525 Montgomery Drive, Suite 2A
 Santa Rosa, CA 95409-5358
 Tel. (707) 543-8151



ADDRESS SERVICE REQUESTED

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

Le Foyer de L'Alliance is open
 Wednesday 4-6pm
 and by appointment at other times.

www.afsantarosa.org
 info@afsantarosa.org

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 at 707.543.8151 for
 address changes.

This issue was mailed on 10.23.09

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
Additional Donations:	
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 8

November 2009



Le Beaujolais Nouveau est arrivé! Fundraising Event 2009

VENEZ AVEC NOUS CELEBRER
 L'ARRIVEE DU BEAUJOLAIS NOUVEAU !

This event will celebrate the arrival of the latest vintage of Beaujolais Nouveau and brings us together for a special evening of tasting and celebration in the French tradition. This will be a perfect occasion for our guests to mingle while sampling this year's first wine, and indulging in French delicacies such as pâtés, cheeses, charcuterie, and participate in a raffle.

Join us for this festive tradition!

Date: Friday, 20 November, 2009 - 6PM to 8:30PM
Venue: Vista del Lago Club House - 3150 Lakeview Drive, Santa Rosa, CA 95405
Ticket Price: \$30 in advance - received by November 16.
 Reservation preferred by sending in advance your check to the AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409-5358.
 Tickets will also be sold at the door for \$35 if space is still available.

Limited space available
 Advance tickets recommended



*Déjeuner Mensuel de l'Alliance
 Sassafras Restaurant*
 Wednesday **November 11** at noon.
 Choices to be made from menu
 distributed before lunch.
 Members \$20 - Non-Members \$22
 1229 North Dutton Ave, Santa Rosa.
 Please reserve by calling **Adrena** at
823-5539 by Monday **November 9**

Causeries du jeudi
 French conversation at the Foyer of the
 Alliance from 4 - 5pm
 avec Daphne Smith et
 Marina Velichinsky

Cercle littéraire
 NO ET MOI de Delphine de Vigan
 Le cercle réunit le 3ième jeudi du mois
 au Foyer de l'Alliance
 Raymond Lemieux

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

Causeries in Healdsburg
 Wednesdays at 4 to 5pm only in French and
 5 to 6pm bilingual
 Lots of talk en français!
 Please call Myrna Greene for the address at
 707-433-3677.

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 pm at Sassafras
 restaurant (1229 North Dutton Avenue, SR.)
 Contact Evelyn Anderson:
 sonprov@sbcglobal.net or 707-576-1124

HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

PRESIDENT

Jacqueline Lindenfeld

VICE-PRESIDENT

Anne Prah-Perochon

TREASURER

Daphne Smith

COMMUNICATIONS

Upi Struzak

BOARD MEMBERS

Andrea Croft

Eleonore Miller

Edith Murith

Marie-Amélie Richard

Nancy Rogers

Suzie Shupe

Sophie Suberville

Barbara Wolf

SCHOOL DIRECTOR

Lise Melin



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

Le mot de la Présidente

Il faut parfois savoir "faire contre mauvaise fortune bon coeur"... C'était le cas à notre pique-nique automnal du dimanche 11 octobre au Château St Jean. Au début nous grelottions, frileusement emmitouffés dans des manteaux d'hiver, mais la bonne chère et surtout le bavardage amical nous ont aidés à oublier un peu le mauvais temps pendant deux heures.

Ceci dit, nous serons bien contents d'être à l'abri des intempéries de novembre pour notre Fête annuelle du Beaujolais Nouveau, à laquelle j'espère que vous viendrez nombreux. Vous y goûterez le Beaujolais Nouveau de cette année, accompagné d'autres vins et de gourmandises alléchantes, vous y rencontrerez vos amis et connaissances dans une atmosphère joyeuse. Venez donc faire la fête avec nous le 20 novembre!

Alors à bientôt.

Jacqueline Lindenfeld

Le coin école

C'est avec grand plaisir que je travaille depuis un mois avec nos très dévoués professeurs Hervé Boblet et Jacqueline Lindenfeld. Nous avons eu jusqu'à date trois réunions et nous voulons vous assurer que les choses sont bel et bien en préparation pour la restructuration de l'école. Nous sommes tous très excités parce que les changements que nous proposons se fondent sur les besoins et les intérêts de nos étudiants. Notre but est de fournir un service de très grande qualité à un prix qui reste abordable. Je suis très heureuse d'être parmi vous, et j'espère que j'aurai bientôt le plaisir de vous rencontrer à l'Alliance.

A bientôt !

Lise Melin

La fête de Merci Donnant...

Quand on arrive dans un pays, on découvre ses habitudes, son fonctionnement et aussi ses fêtes. Certaines sont communes aux vôtres, d'autres non. C'est le cas de Thanksgiving.

Cette fête qui célèbre la pacification entre les tribus Indiennes aborigènes et les tous premiers immigrants est devenue une des mes fêtes favorites au fil des ans. Elle est célébrée en famille. Les gens se regroupent, se retrouvent tous autour d'une table pour manger, boire, échanger, parler, partager. Beaucoup d'enfants reviennent de leur campus universitaires ou de leur ville de travail revoir parents et grands parents, les gens voyagent pour quelques jours, on planifie longtemps à l'avance, on organise son weekend, c'est un jeudi on aura donc 4 jours devant soi ... une sorte de "grandes vacances" pour des gens qui n'ont que 2 semaines de congé annuel.

De fait, le pays s'arrête pour 1 journée. Comme si tout était sur "pause". Moi qui étais impressionnée par les horaires non stop des supermarchés, je sais que ce jour là, eux aussi, ferment leurs portes.

Comme une respiration dans ce pays où tout bouge tout le temps, comme une suspension au rythme de travail. Même les dimanches n'ont pas ce calme et ce sentiment de mis à l'arrêt total. Même Noël ici ne marque pas cet arrêt.

Cette fête est une fête pour tous quelque soit votre ethnie, votre croyance religieuse, votre classe sociale. Une fête sans cadeaux aussi.

Eh! Oui! On ne s'offre rien à Thanksgiving; seulement la joie de se retrouver et de penser à inviter celui qui restera seul Et cette valeur là est sûrement une vraie nécessité dans un monde toujours plus commercial.

Je me souviens de mon regard interloqué lors de ma découverte de la taille des cuisinières et de leur four. Mais on en comprend tout le sens quand on sait que le repas traditionnel se fait autour d'une Dinde, énorme, qui mettra des heures à cuire. Je me souviens de mieux comprendre alors les séries télé américaines, berçant mon enfance de petite française, ne saisissant jamais ces allusions à la Dinde...

On y sert aussi cette baie rouge cranberry difficile à traduire en français car elle n'est pas cultivée en France et ne fait pas partie de la tradition culinaire.

C'est aussi pour cela que j'aime Thanksgiving ; parce que cela n'existe pas en France. Parce que cette fête n'a pas été commercialement récupérée, et surtout, pas encore exportée. Elle reste unique et locale. Merci de la préserver. A traduire "Thanksgiving" cela devient presque ridicule mais tout de même je vous souhaite Bon "Mercidonnant" comme on dirait en France!



Emmanuelle Serroy-Leaf

French Language School

www.afsantarosa.org

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

BEGINNERS – Complete beginners, no diagnostic interview. 2 hours/week for 7 weeks - 14 hours of instruction. Tuition \$196

MONDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.
TUESDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.
WEDNESDAY	10:00 a.m.- 12:00 p.m.

ADVANCED BEGINNERS – Beginners with little knowledge of French, no diagnostic interview required. 2 hours/week for 7 weeks – 14 hours of instruction. Tuition: \$196

MONDAY	10:00 a.m. - 12:00 p.m.
WEDNESDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.

INTERMEDIATE – 2 hours/week for 7 weeks
14 hours of instruction. Tuition \$196

FRIDAY	10:00 a.m. - 12:00 p.m.
--------	-------------------------

School Sessions 2009-2010

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)

ADVANCED – 2 hours/week for 7 weeks –14 hours of instruction. Tuition \$196

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

ADVANCED Theme Class – Fluent level - 2 hours/week for 7 weeks – 14 hours of instruction. Tuition \$196

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.

Dans la Cuisine avec Christine

Here's a recipe which I made for a recent Range to Plate Sonoma County meat event. The sauce takes advantage of all those garden tomatoes that you had to pick quickly to get them out of the rain!

Grass-fed Beef Meatloaf with Chunky Ketchup & Smokey Salt

- makes 4-6 servings
- 1 medium onion
- 4 cloves garlic
- 1 Tbl. oil
- 1 ½ lbs. ground grass-fed beef or burger meat
- 4 -5 slices smoked bacon, finely minced or ground
- 3-4 Tbl. minced fresh parsley
- 1 Tbl. Worcestershire sauce
- 1 tsp. minced fresh thyme
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. pepper
- ½ tsp. hot sauce, like Cholula or Tabasco
- ¾ cup dry French bread crumbs
- ½ cup plain yogurt
- 2 eggs, beaten
- 1 tsp. smoked salt (optional)

Preheat oven to 350 degrees. Mince the onions and garlic and sauté until golden, about 8 minutes. Scrape into a mixing bowl and cool.

Combine the next 8 ingredients in a large bowl and mix well to combine. Add the bread crumbs, yogurt and eggs to the onion mixture, mix well, then stir it into the meat mixture. Shape into a loaf and place in a baking dish or pan, smoothing mixture away from sides of pan. Bake at 350 degrees to an internal temperature of 150-155 degrees. Carefully pour off accumulated fat and slice. Serve with zesty ketchup and sprinkling of smoked salt, if desired.

Chunky Zesty Ketchup Makes about 2 cups

- 4 lbs. tomatoes, cored
- 1 small onion, chopped
- 3-4 cloves garlic, chopped
- ½ cup brown sugar, lightly packed
- ½ cup red wine vinegar
- 2 tsp. salt
- ½ tsp Spanish smoked paprika
- ¼ tsp. EACH: cayenne, cinnamon, dry mustard & pepper
- 1/8 tsp. ground cloves

Peel tomatoes by dipping in boiling water for a few seconds then slipping skins off. Chop or pulse in a food processor. Combine all ingredients in a thick bottomed sauce pot and bring to a boil. Reduce heat to medium low and simmer partially covered until very thick. This could take a couple hours, depending on the depth of the sauce in the pan. Stir from time to time to insure it's not sticking on the bottom. If it is, reduce heat to low and stir more often. Adjust final flavor to your taste with salt, a little sugar or vinegar. Serve, or pulse with an immersion/stick blender for a smoother texture.