

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 1.22.09

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 9, Issue 1

February 2010

"Moliere in Sonoma: Translating *Le Malade Imaginaire* for an American audience"

By Scott Hornstein



Assistant Professor of Dramaturgy and Contemporary Theater at Sonoma State University

Scott Hornstein will give his lecture in French at 7 pm on Thursday February 11
 at Vista del Lago Recreation Room, 3150 Lakeview Drive, Santa Rosa, CA 95405.

This is a prelude to a series of events around the performance of *The Imaginary Invalid*
 at Sonoma State University in late March.

Free event

Scott Hornstein was formerly Manager of Play Development for Cornerstone Theater Company and Literary Director for the Black Dahlia Theater. Numerous freelance dramaturgy credits include Denver Center, Oregon Shakespeare Festival, Berkeley Rep, and the Old Globe, where he dramaturged for Arthur Miller on his penultimate play *Resurrection Blues*. He has directed at Native Voices, East West Players, and the West Coast Ensemble, and taught at SCR, AADA, AMDA, and UCSD. MFA in Dramaturgy from UCSD.

Cercle littéraire

Ce groupe se réunit à 7h le 3e jeudi du mois.

Mark your calendars...

Cara Black will give a presentation of her latest book *Meurtre dans le Marais* at 6:30 pm on Friday March 5 at Vista del Lago Recreation Room (see address above).

Hilary Kaiser, a Franco-American historian, will give a lecture in French on WWII French war brides in America. It will take place at 7pm on Friday April 9 at Vista del Lago (see address above).

Déjeuner Mensuel de l'Alliance

Jack and Tony's

Wednesday **February 10** at 12 pm.
 115 4th Street, Santa Rosa

Please call Christiane at 542-5411
 by Monday **February 8** to confirm



French Language, Culture and Cuisine

Immerse yourself in all things French in this class which combines French cuisine, culture, conversation and language learning. 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.

This interactive, hands-on class will run six Thursday evenings, Feb. 4-Mar. 11, from 5:30-9:15 PM at SRJC's Culinary Arts Center at the Brickyard.

Students should have completed a beginning French course.

Class fee is \$251. Call (707) 527-4372 or register through SRJC's Community Education via this direct link: <https://busapp02.santarosa.edu/CommunityEducation/ListCourse.aspx?CourseVrsnNbr=01035501&ID=2010349&AvailToPublic=1>

Ratatouille selon Lise

Pour servir comme hors d'œuvre avec des craquelins

- 1 aubergine
- 3 poivrons rouges
- 1 boîte de cœurs d'artichauts (sans marinade)
- 3 courgettes
- 1 oignon rouge
- De l'ail

400 degré Fahrenheit. Après la cuisson, ajoutez au goût:

- Du jus de citron
- Un peu d'ail cru
- De l'huile d'olive et du vinaigre balsamique
- Du sel et du poivre
- Des olives noires émincées
- Des câpres
- Des pignons

Enrobez ces ingrédients d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Faites rôtir au four à

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

Si vous vous plaignez du froid ici, on va vous envoyer en France où vous aurez vraiment le droit de vous plaindre, en cet hiver particulièrement rigoureux: neige et verglas même en Provence! Ceci dit, les Français n'ont pas oublié de célébrer joyeusement les fêtes de début d'année: le Jour de l'An avec champagne et étrennes, la Fête de la Chandeleur avec de belles galettes.

Revenons à Santa Rosa, où j'espère que beaucoup d'entre vous auront également célébré ces fêtes. Pour AFSR le mois de janvier 2010 marque un nouveau départ pour l'Ecole (voir les bonnes nouvelles dans le Coin Ecole ci-dessous). Par contre nous regrettons la fermeture du restaurant Sassafras où avait lieu le déjeuner mensuel, et nous espérons trouver rapidement un autre endroit de convivialité. Restez donc à l'écoute!

Jacqueline Lindenfeld

Le coin école

J'ai rencontré M. Ledermann, le directeur de l'Alliance Française de San Francisco pour la première fois le 23 décembre 2009. Nous entrevoyons une riche association et j'apprécie beaucoup son esprit de collaboration. Il invite nos enseignants à participer aux stages de formation de l'Alliance de San Francisco. Quelle merveilleuse opportunité ! Ce semestre-ci, nous offrons une classe pilote A1.1 avec notre nouvelle méthode « Alter Ego ». J'enseigne cette classe moi-même le mardi de 18 :00 à 20 :00 heures. Cette méthode couvre les niveaux d'A1 à C1 du AF FRAMES et du CECR (cadre européen commun de référence pour les langues). Nous ajouterons une classe par session. Quelle grande aventure !

Nos effectifs augmentent. Notre école a maintenant 47 étudiants !

Lise Melin
Directrice de l'école

Lyon, Ville de Haute Civilisation

L'été dernier, j'ai eu l'occasion d'aller à Lyon. Vraiment, ma destination était la Bourgogne. Par hasard, mon avion a atterri près de Lyon. Depuis longtemps, j'avais envie d'aller à Lyon. Voilà! L'heure est arrivée!

J'ai loué une voiture à l'aéroport pour aller à Lyon et puis en Bourgogne. En descendant dans mon hôtel à Lyon, j'étais très contente. Quelle jolie ville! C'est très ancien à partir de sa fondation en 43 BCE par Munatius Planus, un lieutenant de Caesar. En fait, on peut voir des ruines romaines dans le Vieux Lyon. Je les ai vues et c'était merveilleux. Lyon se trouve dans la région Rhône-Alpes. Deux grands fleuves, la Saône et le Rhône, traversent la ville. Au nord et à l'ouest, il y a des grandes collines sur lesquelles, on voit de beaux monuments comme: La Basilique Notre Dame de Fourvière, le Palais des Archevêques et La Tour Métallique qui ressemble à La Tour Eiffel. Au nord, on trouve le quartier Croix-Rousse qui a des maisons aux toits rouges. En fait, La Croix-Rousse, Presque Isle (la terre entre la Saône et le Rhône) et le Vieux Lyon sont tous reconnus comme des Sites d'Héritage d'UNESCO. Dans la période médiévale, La Croix-Rousse était le quartier ouvrier. Lyon était la capitale de la soie en ce temps-là. Une de mes choses favorites était la promenade dans le Vieux Lyon. C'est très historique et charmant avec beaucoup de petites boutiques, des bouchons, des enseignes artistiques et surtout des traboules. Ces passages secrets ont été construits au Moyen Age. Ils passent à travers des bâtiments pour lier des rues, d'un côté à l'autre. A l'époque médiévale, ils étaient utilisés pour apporter des grands rouleaux de soie pour les transporter et les exporter. Plus récemment, les traboules ont été utilisés par La Résistance Française pour se cacher contre les Nazis. Et maintenant, quand on traverse ces passages avec ses lumières douces, on peut vraiment sentir l'histoire et le sens des choses cachées et secrètes.

Si vous avez l'occasion d'aller en France, n'oubliez pas Lyon. Faites un petit tour dans des traboules, flânez dans le Vieux Lyon, mangez dans votre bouchon favori et sentez l'histoire dans les rues. Vous n'aurez pas de regrets.



Kathleen Devereaux,
étudiante dans le cours Très Avancé de Jacqueline Lindenfeld

French Language School

www.afsantarosa.org

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

BEGINNERS 1 – 2 hours/week for 9 weeks - 18 hours of instruction. Tuition \$252

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

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

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

INTERMEDIATE 1 – 2 hours/week for 9 weeks 18 hours of instruction. Tuition \$252

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

Causeries du jeudi

French conversation at the Foyer of the
Alliance from 4 - 5pm

avec Daphne Smith et
Marina Velichinsky

School Sessions 2009-2010

January 4 to March 6 (9 weeks)
March 8 to May 8 (9 weeks)
May 10 to June 10 (9 weeks)

ADVANCED 1 – 2 hours/week for 9 weeks –18 hours of instruction. Tuition \$252

THURSDAY	6:00 p.m.- 8:00 p.m.
FRIDAY	11:00 a.m. - 12:00 p.m.

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

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

ADVANCED PLACEMENT for HS STUDENTS

FRIDAY	4:00 p.m.– 5:30 p.m.
--------	----------------------

Besides group classes, the AFSR also offers private one on one classes / tutoring at a time to accommodate your schedule.

The cost is \$45 an hour. Just email our School Director for more information.

Cuisiner avec Christine*Tarte à l'Oignon (Alsatian Onion Tart)*

This tart uses a tender pâte brisée crust that is delicious and easy to work with. If you get a tear while rolling out your crust, just pat it back together. Bon appétit!

makes 6 servings

- 1-1/4 cups all purpose flour
- 1 tsp. sugar
- 1/2 tsp. salt
- 4 Tbl. unsalted butter, chilled
- 3 Tbl. shortening, FROZEN
- 3-4 Tbl. ice cold water
- 2 Tbl. olive oil
- 1 ½ lbs. yellow onions (2-3 large), peeled and very thinly sliced
- 1 large egg
- ½ cup crème fraîche or heavy cream
- Salt and freshly ground pepper
- Grated nutmeg

Mix flour, sugar and salt in a large bowl. Quickly grate in butter and shortening and toss with flour. Stir in water until dough starts to come together. Bring dough together with your hands, knead for a few seconds, flatten into disc, wrap in plastic and refrigerate 30 minutes before rolling (or up to 2 days, or freeze, then thaw in refrigerator before rolling).

Heat the oil in a large skillet over medium heat, and sauté the onions, stirring regularly, until they are lightly golden—just beginning to caramelize—and tender.

While the onions are cooking, roll out the pastry and line a 9-10" removable-bottom tart shell with it. Cover it with plastic wrap, and chill in the refrigerator. Adjust oven rack to lower middle part of oven. Preheat the oven to 375 degrees.

In a small bowl, beat the egg with the crème fraîche or cream. Add a couple big pinches salt and a pinch each of pepper and nutmeg. Add the onions, stirring to combine.

Remove the tart shell from the refrigerator and fill it with the onion and egg mixture. Bake for 30 minutes, or until the filling is golden brown