

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 2.19.10

**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.

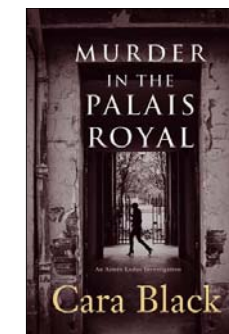
Volume 9, Issue 2

March 2010

### An evening with Cara Black

Friday March 5, 2010 at 6:30pm

San Francisco's mystery author, Cara Black, shares her latest novel with us. Set in the aftermath of Princess Diana's death in Paris, Aimée Leduc's tenth investigation, Murder in the Palais Royal, takes her to the decayed aristocratic quartier when an attempt is made on her partner, René's life. Eyewitnesses peg Aimée as the culprit. At the same time a large, mysterious sum of money appears in her firm's bank account. What Aimée discovers leads her back to her first investigation in Murder in the Marais and family secrets.



Cara Black's love affair with Paris and all things French stem from her Francophile family; a father who loved gastronomy and an uncle who studied with Georges Braque in Paris and meeting the Prix Goncourt winning author Romain Gary on her first trip to Paris. She's a member of the Marais Historic Society and the Historic Society of the 10th arrondissement. She writes the bestselling and award nominated Aimée Leduc Investigations set in the different arrondissements of Paris. Her website is www.carablack.com

Her talk will cover why she writes about Paris and why detective stories Her talk will be followed by a Q&A discussion.

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

Free event.Refreshments and snacks will be provided.

### Le mot de la Présidente

Le mois de mars, c'est une période de transition. Finies les fêtes, après les crêpes de la Chandeleur et les chocolats de la Saint Valentin en février, mais on s'achemine heureusement vers le printemps! C'est le moment du renouveau, dans la nature et ailleurs. Les fleurs printanières aux couleurs multiples sont symboliques d'autres floraisons.

En France c'est en particulier dans le domaine politique que le mois de mars 2010 va marquer une nouvelle étape. En effet, à mi-chemin du mandat présidentiel, les élections régionales qui se dérouleront le 14 et le 21 mars vont sans doute avoir une influence déterminante sur le reste du quinquennat de Sarkozy. Sa popularité, en baisse ces derniers temps, va-t-elle remonter si ces élections lui sont favorables? Attendons les résultats du scrutin pour en reparler...

Jacqueline Lindenfeld

### Mark your calendars...

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

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

### Cercle littéraire

Aux membres du cercle à bien noter:

Histoire de la femme cannibale de Maryse Condé	18 février
Entre les murs de François Bégaudeau	18 mars
L'Ecrivain de Yasmina Khadra	15 avril
Total Khéops de Jean-Claude Izzo	20 mai

Nos réunions ont toujours lieu le 3ième jeudi du mois à 7 heures du soir au centre de L'AF.  
 Comme toujours, pour la saison estivale, on prend la clé des champs.



Raymond Lemieux

## 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 coin école**

Les étudiants dans la classe pilote A1.1 aiment bien la méthode « Alter Ego ». Ils sont contents parce que le cours se fait presque entièrement en français et parce qu'ils se trouvent souvent dans des tâches communicatives proches de l'authentique. Jacqueline et moi avons interviewé des candidats susceptibles de faire des cours et nous avons pour le moment retenu la candidature de Mme Zully Amaya qui fera bientôt partie de notre groupe d'enseignants.

Jacqueline et moi irons à l'Alliance Française de San Francisco le 16 février pour participer à une journée de formation avec M. Pascal Saura, de la Délégation Générale des Alliances Françaises à Washington. J'ai hâte de partager ce que j'aurai appris avec nos enseignants. Nous avons d'ailleurs déjà fait une formation avec la nouvelle méthode et nos professeurs seront bientôt prêts à l'adopter.

Lise Melin  
Directrice de l'école

**French Language School**

www.afsantarosa.org

**BEGINNERS 1** – 2 hours/week for 9 weeks.

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.

Tuition \$252

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

**INTERMEDIATE 1** – 2 hours/week for 9 weeks.

Tuition \$252

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

**ADVANCED 1** – 2 hours/week for 9 weeks.

Tuition \$252

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

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

**Very ADVANCED** – 2 hours/week for 9 weeks.

Tuition \$252.

MONDAY 4 p.m.- 6 p.m.

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

**ADVANCED PLACEMENT for High School STUDENTS**

FRIDAY 4:00 p.m.– 5:30 p.m.

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

*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.

## Sessions for 2010

March 8th to May 8th 9 weeks

May 10th to July 10th 9 weeks

July 12th to August 28th 7 weeks

August 30th to October 30th 9 weeks

November 1st to December 17th 7 weeks

December 20th to January 2nd Foyer fermé

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.

*Causeries du jeudi*

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

avec Daphne Smith et Marina Velichinsky

**LES PROVERBES DE MARS**

"Si Mars vient en courroux,  
il deviendra trop doux."

"Mars venteux, vergers pommeux."

"Poussière de mars, poussière d'or."

"Quand Mars mouillé sera,  
bien du vin tu récolteras."

**La France Autrement: Neuf Mois à Marseille**

Quand mon mari et moi avons décidé de passer une année en France, nous avons demandé l'avis de plusieurs amis en France. Nous leur avons dit qu'on voulait s'installer dans une ville et non pas à la campagne. Nous cherchions une vie culturelle variée et vivante. Nous voulions un endroit où il n'y aurait pas beaucoup d'anglophones puisque notre but était de rencontrer des français et vivre comme des Français en France. De très bons amis n'ont pas hésité; ils nous ont conseillé de choisir Marseille.

Nous sommes ici depuis le mois de septembre et nous n'avons pas du tout regretté notre choix de ville. Comme disent souvent les gens qu'on rencontre ici, «Marseille c'est particulier» et c'est vrai. Si vous cherchez une ville où tout est toujours propre, où tout le monde est blanc, où il n'y a jamais d'embouteillages et où tout est pittoresque, vous ne serez pas content à Marseille. Mais si vous connaissez déjà assez bien la



France, vous parlez français, vous voulez facilement rencontrer des gens, vous voulez connaître la France du 21e siècle en toute sa diversité et profiter du creuset des cultures variées qui existent ici, vous serez bien récompensé à Marseille. Marseille est une ville méditerranéenne et aussi une ville populaire. C'est aussi la ville la plus ancienne de France, fondée il y a 26 siècles par les Phocéens, les Grecs d'Asie Mineure. Le mythe fondateur nous dit que la ville est née du mariage de Protes le Phocéén avec Gyptis la Ségobrige (un

peuple celto ligure). Et de cette union est née cette ville cosmopolite qui est ouverte à la mer et au monde.

Marseille a toujours été une ville d'asile et d'immigration, recevant des immigrés d'Italie, d'Arménie, de la Corse, de l'Espagne, et des Juifs d'Europe de l'Est et de l'Afrique du Nord, des pieds-noirs et plus récemment des Maghrébins, des Vietnamiens, des Comoriens, des Africains, des Turcs et des Français des Antilles. Bien qu'il y ait des quartiers défavorisés dans le nord de Marseille avec d'énormes HLM, beaucoup d'immigrés habitent au centre ville où tout le monde se côtoie dans les rues étroites où on trouve de petits magasins qui vendent des épices exotiques, des produits alimentaires qui viennent des quatre coins du monde, des vêtements d'Afrique, et des bouchers halal ainsi que le marché Noailles.

Pendant les émeutes en France en Novembre 2005 où les banlieues des autres grandes villes de France ont souffert de la violence, les quartiers « difficiles » de Marseille sont restés calmes. On dit que c'est peut-être parce que les gens ici se voient d'abord comme Marseillais, («Fier d'être Marseillais» est une des devises de l'Olympique de Marseille, son équipe de football bien-aimée) et après comme Français, Algériens ou Turcs.

(à continuer dans le prochain bulletin)

Peggy Hammett,

ancienne étudiante du cours très avancé de Jacqueline Lindenfeld

Si vous voulez suivre plus nos aventures à Marseille, lisez notre blog (en anglais) à saymarsay.wordpress.com

**Cuisiner avec Christine***Coq au Vin*

Cool spring weather is still a great time for this flavorful braised dish.

Makes 4 servings

- 1 chicken, or about 2 pounds of chicken pieces
- salt and pepper
- 2-3 oz. bacon, cut into lardons

- 12 small onions, peeled
- 8 oz. small mushrooms, cleaned
- 2 cloves garlic, crushed or minced
- 1 oz. Cognac or brandy
- 2 tbl. flour

- 2 cups red wine (Burgundy/pinot noir, or a lighter Rhone style)
- 1 bouquet garni or several tablespoons chopped herbs (fresh parsley and thyme are nice)

Cut up chicken into serving pieces and salt and pepper them. In a hot skillet, brown bacon under almost crispy, stirring often. Scoop from pan, leaving fat, and set aside in a large bowl. Brown the chicken pieces quickly on all sides in the bacon fat. Set them aside with the bacon. Remove any excess fat, leaving just a film on the bottom of the pan.

Add the onions and mushrooms to the pan over medium-high heat and cook while stirring occasionally until nicely caramelized. Add garlic and stir for 30 seconds. Add brandy and cook until liquid has mostly evaporated. Reduce heat and stir in flour. Cook, stirring constantly, about a minute.

Stir in red wine and bring to a boil over medium-high heat while stirring constantly. Add herb bouquet, chicken pieces and a little of the bacon. Reduce heat to medium-low, cover and cook about 30 minutes.

Add remaining bacon, taste sauce then season with salt and pepper as needed. Cover and simmer another 15 minutes or so, until tender.

Serve with mashed potatoes or noodles.