

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

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 10.28.10

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 - American Express is not accepted

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 9

November 2010



Alliance Française de Santa Rosa presents

9th Annual Beaujolais Nouveau Fête

Saturday, November 20th 2010
 6 to 9 PM

Vista del Lago Club House
 3150 Lakeview Drive
 Santa Rosa

*The perfect occasion to mingle while
 sampling the wine and indulging in
 French delicacies locally crafted.*

Proceeds benefit the Alliance Française de Santa Rosa,
 Language School and Cultural Center

Le Beaujolais Nouveau 2010 est arrivé!
Come celebrate with us the first wine of the year!

Wine - Hors d'oeuvre - Silent Auction



Tom and Andrea Croft

Christine Piccin and
 SRJC Culinary Arts Students



Madame de Fromage

BUY TICKETS EARLY!
 \$35 IF RECEIVED BY NOVEMBER 15
 \$45 AT THE DOOR

MAIL CHECK TO:
 AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A,
 Santa Rosa, CA 95409-5358.

Any person under 21 must be accompanied by an adult

HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

PRESIDENT

Jacqueline Lindenfeld

VICE-PRESIDENT

Anne Prah-Perochon

TREASURER

Daphne Smith

COMMUNICATIONS

Upi Struzak

BOARD MEMBERS

Andrea Croft

Marie-Amélie Richard

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.

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**

Le mot de la Présidente

Déjà le mois de novembre, et avec lui le retour de la célébration du Beaujolais Nouveau! En France les avis sont partagés quant à l'importance de cette fête, car certains Français considèrent le beaujolais comme un « petit vin », pour ne pas dire « de la piquette »... C'est pour lutter contre cette attitude que deux journalistes bien connus en France (Bernard Pivot, membre de l'Académie Goncourt, et Périco Légasse, chroniqueur gastronomique au magazine Marianne) ont créé le 11 décembre 2009 un Comité de Défense du Beaujolais. Composé de dix membres, ce comité doit se réunir chaque année pour déguster divers beaujolais nouveaux et donner des prix aux meilleurs. Comme le dit Périco Légasse, le principal objectif de ce concours est de rappeler que le beaujolais est « un vin festif » et « un symbole de l'identité française ».

Nous vous invitons à vous joindre à ce mouvement en participant le samedi 20 novembre à la soirée du Beaujolais Nouveau organisée par AFSR (voir les détails dans ce bulletin). Ce sera une belle fête, avec une abondance de vins et de mets français, et une ambiance fort sympathique !

Jacqueline Lindenfeld

Lost and found

The following items were left behind at the July 11 AFSR Bastille Day picnic:

- 1 red plastic salad bowl
- 1 decorated dessert plate
- 2 sets of matching knives and forks
- 1 serving spoon with fruit decorations
- 1 soup spoon
- 1 dessert fork
- 1 fabric multicolor (mostly orange and yellow) place mat.

If you recognize any of these items as yours, please come and retrieve them at the Foyer on any Wednesday 4-6pm, or send an e-mail message to jlind@sonic.net for other arrangements.

*Déjeuner Mensuel de l'Alliance
Jack and Tony's*

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

Please call Christiane at 542-5411
by Monday 9 to confirm.

Causeries à Sebastopol

Nouvelle Causerie lundi de 5pm à 6pm
chez Berkeley Malm - 444 Pleasant Hill Ave.

Tel: 823-3794, berkelea@sbcglobal.net

Causeries du jeudi

French conversation
at 4pm at the Foyer
avec Daphne Smith et
Marina Velichinsky

Mark your calendars

Alliance Française de Santa Rosa invites
you to a Xmas party to be held
on Sunday December 12, 5-7pm
at Vista del Lago Clubhouse
3150 Lakeview Drive, Santa Rosa

QUELLE EST L'ORIGINE DE...

Canapé

Le grec «kônôpeion» (de «kônôps»: moustique) désignait un lit de repos entouré d'une moustiquaire, utilisé en Egypte pour se protéger des moustiques qui y pullulaient. C'est ce mot qui est à l'origine de notre canapé, meuble pouvant également servir de lit.

Cuisiner avec Christine

DARK CHOCOLATE MINI-MACAROONS

Credit for this recipe goes to Chef Cathy Burgett of SRJC's Culinary Arts Program. Making macaroons is not really difficult, but the steps should be done as described—don't skip anything or modify. The results are worth it!

Makes 120 cookies/60 sandwiches at 1"

- 1 # powdered sugar (3 1/2 cups) + 1/2 cup additional powdered sugar (2 oz.)
- 2 cups blanched almonds, finely ground (9 oz.)
- 1/2 cup unsifted cocoa powder
- 8 egg whites, room temperature
- 1 tsp. vanilla

Ganache

- 8 oz. chocolate, finely chopped
- 1 cup heavy cream

Make the ganache: Bring the cream to a boil in a heavy-based pan. Pour it over the chocolate in a bowl and stir gently with a whisk until the chocolate melts and ganache is smooth. Set aside to cool.

Preheat the oven to 350°F. Line three half sheet pans with parchment paper.

Toast ground almonds.

Sift together the one pound of powdered sugar, the almonds, and the cocoa powder.

Blend the ingredients well, and add any nut particles that are too big to sift through the mesh. Whip the egg whites at medium speed until they form soft peaks. Increase the speed a little and add the 1/2 cup powdered sugar and the vanilla. Whip just until stiff but not dry. Gently fold all the dry ingredients into the whites.



Immediately transfer the batter into a large pastry bag fitted with a medium plain tip (you will have to do that in a couple batches). Pipe small rounds of batter about 1 inch in diameter (quarter-sized), spacing them 1" apart to allow for spreading. Allow the cookies to dry at room temperature for 30 minutes.

When time to bake, double-sheet the baking pan. Bake about 10 minutes, until the cookies are puffed and firm on top. They should have a hard shiny finish. Remove the parchment sheets and cookies from the pans and cool them on a rack. When cool, lift the cookies from the paper with a metal spatula, or gently peel them off with your fingers.

When the ganache is cool but not cold/firm, whip briefly with a hand mixer to a fluffy consistency. Use it right away, transferring to a pastry bag. Turn half of the cookies over and pipe a large mound in the center of half of them. Gently press the lids on. There should be enough ganache so that it shows in the middle.

Store refrigerated, in an air-tight container.

L'Action de Grâce

D'où vient la tradition de l'Action de Grâce? First, DID YOU KNOW THAT... l'Action de Grâce est célébrée au Canada et aux États-Unis à des dates différentes? D'abord aux États-Unis, la tradition du "Thanksgiving" date de 1621, soit l'année suivant l'arrivée des "Pilgrim Fathers", ce groupe de dissidents religieux puritains qui a quitté l'Angleterre pour s'installer en Amérique et fonder une nouvelle religion. En 1621 donc, les Pilgrims signent un traité avec une tribu aux affiliaisons algonquines, assurant ainsi la paix en Nouvelle-Angleterre. C'est la signature de ce premier traité de paix qu'on célébra en 1621.

Toutefois, c'est le 29 juin 1676 que le "Thanksgiving" américain est devenu une fête nationale, jour de reconnaissance et de prières pour toutes les bontés accordées et pour la paix dans la communauté. En 1782, cette fête est passée du 29 juin au 28 novembre. On célébrait alors non seulement la paix mais aussi les récoltes généreuses. C'est en 1898 que le dernier jeudi du mois de novembre a été proclamé jour du "Thanksgiving" aux États-Unis.

Dans les faits, on fête la saison des récoltes un peu partout dans le monde. Les dates et les coutumes diffèrent cependant d'un pays à l'autre. Contrairement à ce qu'on pourrait penser, la tradition canadienne de l'Action de Grâce ne vient pas des États-Unis. Elle date de 1576, année où un explorateur anglais, Martin Frobisher, est arrivé en Amérique du Nord en cherchant la route vers l'Orient. Il a tenté en vain de trouver de l'or et d'établir une nouvelle colonie. Malgré ses nom

breux échecs, il a tout de même célébré la première fête de l'Action de Grâce au pays, 45 ans avant les Pilgrims...

C'est en 1957 que le parlement canadien a proclamé l'Action de Grâce "fête nationale". Cette fête est depuis célébrée le deuxième lundi du mois d'octobre, soit un mois avant les Américains. Cet écart est attribuable aux différences saisonnières entre les deux pays. En effet, comme nous faisons nos récoltes un mois avant les Américains, il est tout à fait normal que nous célébrions l'Action de Grâce un mois avant eux !

À vrai dire, les racines de l'Action de Grâce remontent à plus de 2000 ans, époque où les prêtres et les druides celtiques fêtaient la saison de la moisson. Cette fête était si importante pour ce peuple qu'elle marquait la fin de son calendrier.

Finalement, pourquoi mangeons-nous de la dinde à l'Action de Grâce ? C'est qu'en octobre, la dinde a été engraisée tout l'été et elle est prête à être dégustée... Bon appétit !

Happy Thanksgiving!

Nathalie Lessard (Québec)

La Guinguette

French & Italian Music Trio



Christiane Lelaure • vocalist
 Al Haas • guitare & vocals
 Robert Lunceford • accordéon

Close your eyes and let the music of La Guinguette transport you into the heart of Paris, or perhaps the small towns and villages of southern Italy. Enchanting melodies made famous by the likes of Edith Piaf, Fabrizio di Andre, Lucienne Delye and Mireille Mathieu are interpreted by these wonderful performers, weaving their talents into an embroidery of accordéon, guitare, and beautiful vocals, performed in the original French and Italian languages.

SUNDAY EVENING • NOVEMBER 14th • 5:00 PM
THE GLASER CENTER
 Santa Rosa's Downtown Performing Arts Center
 at the UUCSR
 547 Mendocino Avenue • Santa Rosa
Admission \$10

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

LE SAVIEZ-VOUS?

« Il avait été à la peine, c'était bien raison qu'il fût à l'honneur! »



Après avoir délivré la ville d'Orléans, Jeanne d'Arc voulut décider le roi Charles VII à se faire sacrer à Reims, car, aux yeux du peuple, cette cérémonie avait une énorme importance religieuse et politique.

Le roi, mal conseillé, hésita près de deux mois, mais de nouvelles victoires de Jeanne le décidèrent enfin.

Le 17 juillet 1429, le sacre eut lieu en grande pompe à la cathédrale de Reims, et Jeanne d'Arc se tint debout près du maître-autel, son étendard à la main. Aucun autre chef de guerre n'avait été admis à apporter le sien.

Lors du procès de Jeanne d'Arc, l'un des interrogateurs lui demanda pourquoi elle avait été la seule à bénéficier de cette grande faveur. « Il avait été à la peine, répondit-elle fièrement en parlant de son étendard, c'était bien raison qu'il fût à l'honneur! »

Pour les enfants francophones

CNED offert par PAFEA — Représentante locale: Ghislaine Géry
 email: guilou@pacbell.net

PAFEA donne des cours de français aux **enfants francophones** ayant comme base pédagogique les cours du CNED (Organisme français de cours à distance). Les enfants bénéficiant de cet enseignement, avec seulement 4 heures par semaine, suivent le même niveau que les enfants scolarisés en France. Les cours de toutes les classes PAFEA sont enseignés par des instructeurs qualifiés de langue Française.

Cette information vous est fournie à titre gracieux. Il n'y a aucun lien entre la PAFEA et l'AFSR.

Le coin école

Better safe than sorry!

A few weeks ago, one of our co-tenants was intruded upon by an unsavory character. She was not hurt, but very frightened. She had omitted to lock the door to the building although it was after dark on a Friday night when she was alone in the building. We have responded to this intrusion by reminding all our teachers to lock the entrance door to the building after 6:00pm or after dark (whichever comes first). Late students are asked to knock on the window so the instructor can let them in. Furthermore, we recommend our students use the buddy system when returning to their cars. These recommendations are given to students at the Santa Rosa Junior College, Sonoma State and other institutions of higher learning. We all want our students to be careful and safe.

Ne semons pas la peur, mais continuons à prendre des précautions! Merci.

Lise Melin
 Directrice de l'école

Class schedule: November—December 2010				
Day	Time	Class	Levels	Location
Monday	4:00 to 6:00	Cours à thème	Fluent	Foyer
Monday	6:00 to 8:00	A1.1	Beginners	Foyer
Monday	6:30 to 8:30	Cours à thème	Fluent	Foyer
Tuesday	3:00 to 5:00	A1.5	Intermediate beginners	Foyer
Tuesday	6:00 to 8:00	A1.5	Intermediate beginners	Foyer
Tuesday	6:00 to 8:00	A1.4	Intermediate beginners	Foyer
Thursday	10:00 to 12:00	A1.1	Beginners	PET
Wednesday	1:00 to 1:45	Tatou le Matou	Children 3 to 4 years old	Foyer
Wednesday	2:00 to 3:00	Tatou le Matou	Children 5 to 7 years old	Foyer
Wednesday	3:30 to 5:00	Grenadine	5 th , 6 th , 7 th graders	SRACS
Wednesday	6:00 to 8:00	A2.1	Advanced beginners	Foyer
Wednesday	6:00 to 8:00	B1.2	Advanced	Foyer
Thursday	10:00 to 12:00	Conversation	Advanced	Foyer
Thursday	6:00 to 8:00	Conversation	Advanced	Foyer
Friday	12:30 to 2:30	A1.2	Beginners	Foyer

Our group classes are \$14.00 / hour for 2 consecutive hours per week.

PET:

Conference room at P.O.S.T.-
 Wellness by Design.
 224A Weller St
 Petaluma, CA 94952

SRACS:

Santa Rosa Accelerated Charter School
 (Next to the Middle School)
 4650 Badger Road
 Santa Rosa, CA 95409

Please do not call SRACS or the Wellness center.

Note: Our schedule is affected by enrollment and may change accordingly. For information: lise@afsantarosa.org

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.