

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

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?

If you do not renew within 2 months,
we will regretfully stop sending you
our newsletter and your membership
benefits will expire.

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

Call the Alliance at 707.543.8151
for address changes.

This issue was mailed on 01.21.11

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: _____

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



Volume 10 Issue 1

www.afsantarosa.org

February 2011



Cocktail — Conférence

A Orsay, les Impressionnistes ont trouvé leur voie

Comment une gare se transforme en musée

le jeudi 10 février à 7 p.m , Vista del Lago Clubhouse, 3150 Lakeview Drive, Santa Rosa

Dans son roman, La Bête humaine, dont l'action se déroule à la gare Saint-Lazare, Emile Zola écrivait en 1889: «Les artistes d'aujourd'hui trouvent dans les gares la poésie et l'inspiration que leurs pères trouvaient dans les forêts et les rivières». Ces mots résument parfaitement l'atmosphère magique que les trains et les gares ont exercée sur les artistes de l'époque. Devenu de nos jours le véritable temple de l'Impressionnisme, Orsay est le 3ème musée de France le plus visité après le Louvre et Pompidou et le 8ème du monde!

Comment la gare d'Orsay s'est-elle transformée en un musée de classe mondiale? Quelles grandes figures de la politique, de la mode et de l'art ont joué un rôle important? Quels événements, quelles péripéties ont marqué le déroulement de cette incroyable aventure qui a culminé avec son inauguration présidée par trois présidents de la République (Mitterrand, Chirac et Giscard d'Estaing)?

Le Dr Anne Prah-Perochon, historienne et journaliste invitée à l'inauguration, présentera un programme illustré par d'authentiques documents et photos et des anecdotes vécues qui vous feront revivre les grandes heures d'Orsay.

Free event — Refreshments will be served (donations accepted)

Mark your calendars...

Come and celebrate Mardi Gras with us on Friday March 4 at 7pm at Vista del Lago. Christine Piccin will give a talk about crêpes, followed by an interactive cooking demonstration and degustation.

...More details in the next newsletter



Mardi gras est une période festive chrétienne qui marque, en apothéose, la fin de la « semaine des sept jours gras » autrefois appelés jours charnels. Cette période pendant laquelle on festoyait précède le mercredi des Cendres marquant le début du Carême. De nombreux carnavales ont lieu le Mardi gras.

En Europe, la baisse des pratiques religieuses d'abstinence durant le Carême a rendu les festivités des jours gras bien moins intenses. Aux États-Unis, à la Nouvelle-Orléans, Mardi gras est une fête très importante et réputée.

Les festivités associées au carnaval précédent, dans la tradition chrétienne, l'entrée dans le Carême pendant lequel le chrétien mange "maigre", en s'abstenant notamment de viande ; d'où l'étymologie du mot "carnaval" qui dérive du latin médiéval "carnelevare" signifiant "enlever, retirer la chair" (c'est-à-dire "retirer la viande" de la table, dont elle restera absente durant tout le carême).

Mardi gras, populairement, est aussi le jour où l'on mange les fameux "beignets de carnaval".

Déjeuner Mensuel de l'Alliance

Jack and Tony's
Wednesday February 9 at 12 pm.
115 4th Street, Santa Rosa

Please call Christiane at 542-5411
by Monday 7 to confirm.

Causeries à Sébastopol

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

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

**Le mot de la Présidente**

Brr! Il fait froid à Santa Rosa en ce début d'année 2011. Mais comment oser se plaindre, alors que la France est aux prises avec un hiver particulièrement rigoureux. En décembre il a neigé plusieurs fois à Paris, comme en faisaient foi des photos insolites à l'Internet : le Jardin des Tuilleries sous la neige, un homme faisant du ski dans les rues en pente de Montmartre... Il a même neigé sur les côtes normandes et bretonnes, comme en témoignaient de splendides photos du Mont Saint Michel entouré de neige.

Tout cela n'a pas empêché les Français de célébrer les fêtes de fin d'année comme il se doit. La nuit de la Saint Sylvestre (31 décembre) a une fois de plus attiré des foules sur les Champs-Élysées (plus de 200.000 personnes) bravant le froid glacial pour « enterrer » l'année 2010 en buvant du champagne au son bruyant et joyeux des klaxons de voitures. Vive l'année 2011 !

Jacqueline Lindenfeld

In Memoriam
Deux amis nous ont quittés récemment

Michael Berkes est décédé le 10 décembre 2010. Polyglotte (il parlait couramment une dizaine de langues), ce bon ami hongrois régalaient nos réunions de nombreuses anecdotes pleines d'humour qu'il avait acquises le long d'une vie très mouvementée. Michael va beaucoup nous manquer.

Denise Guillemin est disparue le 6 janvier 2011, victime d'une crise cardiaque. Originaire de Tahiti, Denise et son mari Daniel avaient été longtemps membres fidèles de notre Alliance, avant de quitter récemment la région pour aller habiter à Rancho Cordova. La chaleureuse personnalité de Denise, marquée par l'enthousiasme et la bonne humeur, va vraiment nous manquer. Nous adressons à Daniel nos pensées les plus affectueuses.

Malgré ces tristes nouvelles, notre Alliance va poursuivre sa mission, enrichie par les apports de ces deux amis vivement regrettés.

Michel Rousselain

Le Cercle littéraire

Voici l'ordre des livres que nous allons lire et discuter depuis janvier jusqu'au mois de mai:

le 27 janvier Art de Yasmina Rezale 17 février Le ventre de Paris d'Emile Zolale 17 mars Le Neveu de Rameau de Denis Diderotle 21 avril Le Rocher de Tanios d'Amin Maaloufle 19 mai Chourmo de Jean-Claude Izzo

Toujours au centre de l'AF le troisième jeudi du mois à 7 heures du soir, et où nous occuperons une nouvelle salle pour nos discussions.

Raymond Lemieux

→ Voir l'introduction au livre pour le mois de février à la page 4.

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

Cuisiner avec Christine*François' Grand Marnier Crêpes*

Crêpes are served for *Chandeleur* (Feb. 2) as wheat is the symbol of the beginning of spring, and if you hold a coin in your hand while tossing a crêpe, it's supposed to bring riches for the coming year. Fill crêpes with Nutella and bananas, jam, or butter and sugar, and serve with cider or champagne. Bon appétit!

makes 4 servings (2 crêpes per serving--the batter will make enough for 9 or 10 crêpes; your first one will often be an "oops".)

Batter

- 2/3 cup milk
- 1/2 cup all-purpose flour
- 1 large egg
- 1 Tbl. orange-flavored liqueur (Cointreau, Triple Sec or Grand Marnier), optional
- 1 Tbl. melted butter
- 2 tsp. sugar
- 1/8 tsp. salt

Place ingredients in blender and blend 10 seconds, or whisk vigorously in a medium mixing bowl until smooth. Refrigerate 1 hour so the batter can relax, so the crêpes will be tender. (This can be prepared up to 2 days ahead and refrigerated.)

Batter should be thin, like cream. Stir in a tablespoon or more water if necessary. Heat a 7-8" skillet or crêpe pan over medium high heat. Brush pan quickly with a folded paper towel moistened with melted butter and heat a few seconds more.

Use a 1/4 cup measuring cup as a ladle, measure about 3 tablespoons batter into center of hot pan, quickly lifting, tipping, and shaking pan to swirl batter over entire surface. Cook 30 seconds to 1 minute, until edges of crêpe are crispy and light brown, and start to curl away from the pan. (If the crêpe cooks faster than 30 seconds, reduce heat.) With the tip of a spatula lift up crêpe and with the help of your fingers, peel it from pan and flip it over. Cook 15-20 seconds more, remove, and stack on a plate. Wipe any crumbs from pan with buttered paper towel and cook remaining crêpes. Some recipes say to layer them with waxed paper so they don't stick. I've found that unnecessary.

Crêpes can be made ahead, cooled completely, then wrapped and refrigerated or frozen. Bring to room temperature then warm them gently before filling.

Upcoming classes
through SRJC's Community Education
French through Cuisine : Language, culture and cooking!

6 Thurs., Feb 3-Mar 10, 5:30-9:30 p.m.

Why We Love Paris!
3 Wed., Feb. 9-23, 7-9 p.m.Please email me for more details: Christine@piccin.com**Pour les enfants francophones**

CNED offert par PAFEA —
Représentante locale: Ghislaine Géry
email: ghislaine.gery@gmail.com

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.

The Mailman or "Le Facteur" - Jean-Michel Poulnot

CHARMING APARTMENT IN A HILL TOP VILLAGE OF THE LUBERON PARC, IN PROVENCE (FRANCE)

Quiet, spacious (65 square meters), independent apartment in the downstairs of a large private home. One bedroom (with a queen size bed), a living room with a couch, a dining room with comfortable and stylish furnishings, fully equipped kitchen, bathroom with shower, terrace with outdoor furniture and a beautiful view of the Luberon mountain.

It is located in the medieval village of St Martin de Castillon at about 15kms from the town of Apt, 10kms from Alpes de Haute Provence and about 60kms East of Avignon. The location is also conveniently situated for making day trips to the Luberon plateau villages (Gordes, Bonnieux, Lacoste, Roussillon, Menerbes), Aix-en-Provence, St-Rémy, Arles and Les Baux.

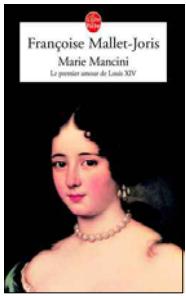
Internet by wifi. Screened windows. 2 top quality bikes for rent. Easy car parking, just in front of the entrance. The apartment is within a 5-minute walk to a pizzeria, cafe, grocery and there is a fine restaurant 5mn away by car. A broader selection of shopping, dining options, and two large supermarkets can be found in nearby Apt, which also has a wonderful Saturday morning market. Ideal for 2 to 3 persons without pets. English spoken.

I would like to trade my apartment in Provence for an apartment in Santa Rosa or close by for 2 weeks (between the begin of April and May 15th). and another exchange for 2 weeks with someone from Berkeley or around. Thereafter it will be available as a weekly vacation rental.

Contact: Nicoline - E.mail: nicolineprovence@orange.fr or tel. 0334 90 75 14 84 between 10 a.m. and 8 p.m. French time.

LE SAVIEZ-VOUS?

«Vous m'aimez, vous êtes roi, et je pars!»



Le cardinal Mazarin avait cinq nièces, les sœurs Mancini. Brillantes et jolies, elles connurent un grand succès à la cour de Louis XIV, et les multiples aventures de trois d'entre elles défrayèrent la chronique du Grand Siècle.

Après avoir fait la cour à l'aînée, Laure, puis à la seconde, Olympe, le jeune roi tomba éperdument amoureux de Marie, la troisième. Si Mazarin avait alors donné son consentement, les deux jeunes gens se seraient certainement mariés aussitôt.

Mais Marie avait eu l'imprudence de dresser le roi contre son oncle qu'elle méprisait. Le cardinal comprit qu'une fois reine, elle le ferait congédier... et il la fit enfermer dans la forteresse de Brouage près de La Rochelle, cependant qu'il négociait le mariage de Louis XIV avec sa cousine, l'infante Marie-Thérèse d'Espagne.

La séparation fut douloureuse pour les deux amoureux qui pleurèrent abondamment. C'est alors que Marie Mancini adressa au roi ces touchants mots de reproche: «Vous m'aimez, vous êtes roi, et je pars!»

Le Cercle littéraire

Nous allons discuter le 17 février A 7:PM :

“Le Ventre de Paris” d' Emile Zola

Ce roman (Le Ventre de Paris) a beau faire partie des Rougon-Macquart, il est loin d'être le chef-d'œuvre de la série. Ce qui nous permet de faire un tour des Halles comme nul autre, jamais vues de si près et aussi méticuleusement par ceux de nous qui avons eu la chance de visiter les lieux avant la fin des années 1960 quand on a transféré le vieux marché à Rungis.

Zola nous fait voir, entre beaucoup d'autres choses, comment il faut s'y prendre pour réussir un bon boudin depuis la saignée du cochon jusqu'à l'emballage des boyaux, y compris la cuisson. On assiste aussi à la criée du poisson, reprise comme nous pouvons l'imaginer dans tous les autres pavillons des Halles.

Le plus curieux peut-être est cette prévue de "Papillon", escapade inventée mais tout aussi réelle. C'est à croire que rien n'a changé depuis le déportage de Florent et son expérience en Cayenne sur l'île du Diable.

En plus d'une peinture nature morte énorme, il y a bien sûr des histoires d'amour, commérages, intrigues, malveillances de toutes espèces ainsi que rivalités et vengeances. Ainsi Florent tombera victime des belles, la Normande et Lisa. Chez Zola, les maigres finissent toujours par être écrasés sous le poids des gras, les pauvres par les riches. Quoi de neuf?

Raymond Lemieux

QUELLE EST L'ORIGINE DE...

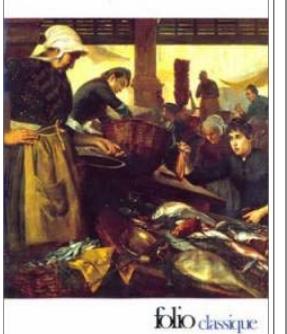
Se morfondre

À l'origine, ce verbe s'appliquait aux chevaux qui étaient atteints d'un catarrhe et qui, pour cette raison, se «fondaient en morve»!

De là, morfondre est passé d'abord au sens de «prendre froid», puis à la signification actuelle «perdre du temps à attendre», car une longue attente peut vous transir de froid!

Zola

Le Ventre de Paris
Préface d'Henri Guillemin
Édition d'Henri Mitterand



folio classique

Le coin école

We have a new and much larger classroom at the Foyer. The small room will be reserved for private classes only. We are now offering an advanced beginners class in Petaluma. Next session, these students will graduate to A2, the intermediate level. Christina Kauk is our instructor in Petaluma, and classes are offered in a beautiful location right on the river.

Emilie Pirard is our new instructor for children's classes. She is a 29 year old French-American citizen from a French father and American mother. She was born in Cairo, Egypt and grew up in Saint Germain en Laye, just a few miles North of Paris. She is also a singer in a French local band called Dgiin.

Bastien Poux is teaching an intermediate level class. He is a 24 years old Frenchman. He grew up in the Parisian region, in the city of Pontoise. He has a visa to work in the United States as a geologist in the field of geothermal energy.

Our very popular summer teacher Marine Auraghi is coming back just on time for the March session!

Quel plaisir de les accueillir parmi nous!

Lise Melin
Directrice de l'école

January 3rd to March 5th

Day	Time	Class	Levels	Location
Monday	4:00 - 6:00	Cours à thème	Fluent	Foyer
Monday	6:00 - 8:00	A1.2	Beginners	Foyer
Monday	6:30 - 8:30	Cours à thème	Fluent	Foyer
Wednesday	1:00 - 1:45	Tatou le Matou 1	Children 3 and 4yrs old	Foyer
Wednesday	2:00 - 3:00	Tatou le Matou 2	Children 5 to 7yrs old	Foyer
Wednesday	3:30 - 5:00	Grenadine	5th, 6th, 7th graders	SRACS*
Wednesday	5:00 - 7:00	A1.6	Advanced Beginners	PET*
Wednesday	6:00 - 8:00	A2.2	Intermediate	Foyer
Thursday	10:00 - 12:00	Conversation	Advanced/ impromptu	Foyer
Thursday	6:00 - 8:00	Conversation	Advanced/ impromptu	Foyer

SRACS:

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

PET:

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



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

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

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.