



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 10 Issue 9

www.afsantarosa.org

November 2011

Alliance Française de Santa Rosa presents

ANNUAL BEAUJOLAIS NOUVEAU FÊTE



Saturday, November 19th 2011
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.

Le Beaujolais Nouveau 2011 est arrivé!
Come celebrate with us the first wine of the year!
Wine tasting - Delicious food - Silent auction

BUY TICKETS EARLY!

\$40 IF RECEIVED BY
NOVEMBER 16
\$50 AT THE DOOR



MAIL CHECK TO:

AFSR, 4525 Montgomery Drive, Suite 2A, Santa Rosa, CA 95409

Any person under 21 must be accompanied by an adult

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



*Christine Piccin and
SRJC Culinary Arts Students*



Madame de Fromage



Mark your calendars

*Alliance Française de Santa Rosa invites you
to a Fête de Noel*

on Sunday December 11, 5-7pm

at Vista del Lago Clubhouse

3150 Lakeview Drive, Santa Rosa

HONORARY MEMBERS

Rosemary McElmurry
Ned Small

PRESIDENT

Jacqueline Lindenfeld

VICE-PRESIDENT

Anne Prah-Perochon

TREASURER

Daphne Smith

COMMUNICATIONS

Upi Struzak

BOARD MEMBERS

David Brautman

Andrea Croft

Kathleen Devereaux

Marie-Amélie Richard

Suzie Shupe

Sophie Suberville

Barbara Wolf

SCHOOL DIRECTOR

Lise Melin

ADMIN ASSISTANT

Marcelle Milochau



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
info@afsantarosa.org

Le mot de la présidente

Le 16 novembre 2011 à minuit, on marquera l'arrivée du Beaujolais nouveau en France. Beaucoup de bistrot et de bars resteront ouverts jusque tard dans la nuit. On y dégustera ce petit vin de table réputé pour sa jeunesse et son goût fruité, accompagné de charcuteries ou de fromages.

Il y aura de nombreuses festivités du 16 au 20 novembre dans le monde entier pour fêter le Beaujolais nouveau. En France les fêtes sont particulièrement attendues en Beaujolais, car c'est la ville de Beaulieu, située entre Lyon et Mâcon dans cette région vinicole, qui a donné son nom au vin. Depuis 65 ans l'Ordre des Compagnons du Beaujolais organise, dans leur région et ailleurs, diverses manifestations pendant les premiers jours de la sortie du Beaujolais nouveau. Cette année on pourra s'associer à leurs traditions en Beaujolais en assistant par exemple le 19 novembre à une dégustation dans une cave vinicole locale, à un déjeuner festif, ou à un défilé intitulé « Beaujolais Parade » qui se déroulera à Villefranche-sur-Saône.

Nous aurons nos propres festivités à Santa Rosa le samedi 19 novembre (voir l'annonce en première page de ce bulletin). Venez donc goûter avec nous le Beaujolais nouveau 2011, accompagné de « gourmandises », et fredonner avec nous « Boire un petit coup, c'est doux ! »

Jacqueline Lindenfeld

Chloé's Company

C'est si bon!



*Déjeuner Mensuel de l'Alliance
Chloés French Café*

Wednesday November 9

Landmark Executive Center, 3883 Airway Dr.

Come Early (11:30) to avoid the rush.

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

Coin Ecole

Because of the holidays, our next session is 7 weeks (October 31st to December 17th). We will be closed from December 19th to January 2nd.

All who know her at the Alliance are very sorry to see Marine Auraghi leave us. We all admire her professionalism and hard work. She is organized, self-managed, resilient and open-minded. She is actively looking for a job in Northern California. She has an MA in translation (English, Spanish and French), and intercultural communication. Please pass the word around!

Visit the French world with Evelyne: This is a class for intermediate students. Join Evelyne Whitman who is passionate about travel on Tuesdays from 6 to 8Pm. Learn about les DOM TOM, Belgium, Vietnam and more...

Practice communication for hotels, restaurants, and public transportation. Finally, be prepared to converse with the locals!

French Cinéma: This class is for strong intermediate, advanced and fluent students. Join Dr. David Brautman on Thursdays from 5:00 to 7:00PM for what promises to be an excellent class. "Il y aura des films de gangsters des années 30, 40, 50, incluant le vocabulaire de cette époque – "Riffifi", "Grisbi", "Bob le Flambeur" et "Pepe le Moko." On peut même terminer cette unité en costume si on veut, sans flingue bien sûr! On va bien s'amuser!"

Our A1.1 to A2.6 classes are for students who want to progress incrementally from session to session. Our very patient Carole Stone is back, and will be teaching A1.2 on Tuesday evenings. This class is for those who have a whisper of French. Our new teacher Corinne Naro will be teaching A2.6. Corinne is doing her masters in FLE (Français Langue Étrangère), and we should all benefit from her experience.

Lise Melin

Directrice de l'Ecole AFSR—
lise@afsantarosa.org — tel: 707-543-8151

Class Schedule

Our classes are scheduled by reservation with the School Director. Three or more students are needed to constitute a class, with a maximum of 8 students per class. We offer the following classes, based upon sufficient enrollment, first come: first served. To reserve a seat, please contact the School Director, lise@afsantarosa.org — tel: 707-543-8151

Schedule: October 31 to December 17

DAY	TIME	CLASS	LEVELS	LOCATION	DURATION
Monday	4:00 to 6:00	Cours à thème	Fluent	Foyer	7 weeks
Monday	5:00 to 7:00	A1.2	Beginner	Petaluma	7 weeks
Monday	6:00 to 8:00	A1.6	Beginner	Foyer	7 weeks
Monday	6:30 to 8:30	Cours à thème	Fluent	Foyer	7 weeks
Tuesday	5:30 to 7:30	A2.2	Intermediate	Petaluma	7 weeks
Tuesday	6:00 to 8:00	The French World	Intermediate/Advanced	Foyer	7 weeks
Tuesday	6:00 to 8:00	A1.2	Beginner	Foyer	7 weeks
Wednesday	3:30 to 5:00	Grenadine	Grades 5,6 and 7	SRACS	7 weeks
Wednesday	6:00 to 8:00	A2.6	Intermediate	Foyer	6 weeks
Thursday	10:00 to 12:00	Conversation	Advanced/impromptu	Foyer	6 weeks
Thursday	3:30 to 4:30	Grands Matous	Children ages 5 to 7	Foyer	6 weeks
Thursday	5:00 to 7:00	Cinéma	Intermediate/Advanced	Foyer	6 weeks
Thursday	6:00 to 8:00	A1.3	Beginners		6 weeks
Thursday	6:00 to 8:00	Conversation	Advanced/impromptu	Foyer	6 weeks

Our group classes are **\$14.00 / hour** for 2 consecutive hours per week. **Materials** available for purchase from instructor.

Our schedule is affected by enrollment and may change accordingly. We offer the following classes, based upon sufficient enrollment. To reserve a seat, please contact Lise Melin: School Director

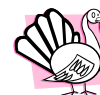
Pour les enfants francophones — CNED offert par PAFEA

Représentantes locales:

- Corinne Naro: inkpainting2002@yahoo.com (Corinne est une de nos enseignantes)
- Ghislaine Géry: 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.*

Happy Thanksgiving!



Saviez-vous:

« Découverte par les conquistadores espagnols au Mexique, alors qu'ils se croyaient en Inde, cette volaille prit le nom de "poule d'Inde", qui plus tard devint "dinde". C'est grâce à elle que les colons débarqués du Mayflower le dernier jeudi de novembre 1620 pour s'installer en Amérique, ont survécu à la famine. Depuis, c'est la seule et unique viande que l'on y déguste pour célébrer le Thanksgiving. »
Le Journal des Femmes.

SRACS:

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

PETALUMA:

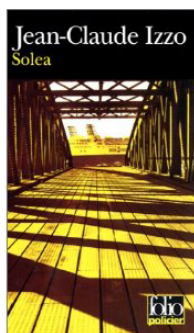
Conference room
at P.O.S.T.-Wellness by Design
224A Weller St
Petaluma, CA 94952

Cercle littéraire

Note à propos du roman *Solea* de Jean-Claude Izzo que le cercle va discuter le 15 novembre

Toujours irrésistible, ce Montale. Et trop tendre pour survivre indéfiniment. Toutes les femmes, comme vous savez, tombent amoureux de Fabio et lui amoureux d'elles, peu importe qu'il se trouve au tournant de l'âge mûr sur la pente de la vieillesse. Au moment où nous en sommes, il a perdu tous ses jeunes amis à la mort ou de vue. Heureusement qu'il y a encore quelques vieux amis par-ci par-là, de bonnes choses à manger et davantage de bonnes bouteilles à boire. Admettons-le, il faudrait avoir un estomac de fer pour boire comme le font ces gens-là, Fabio en particulier, et la tête solide pour fonctionner à peu près bien. Ce qui n'est pas le cas, comme nous finissons par nous rendre compte, d'autant plus qu'il n'est pas question d'un crime "ordinaire" mais de toute une organisation criminelle. Aussi voyons-nous qu'on n'échappe pas à la mafia dont le bras est long et la volonté aussi ferme qu'invincible. Fabio a beau, pour une fois, se décider de tuer -- de tuer l'assassin de ses amis -- il est loin d'arriver à buter le monstre, cette saloperie de mafia. Et l'odeur de la mort qui enveloppe le roman tout entier finira par empoisonner Fabio lui-même. La belle femme qu'est Marseille, si séduisante soit-elle, perd un peu de son charme sous ce nuage de la mort.

Raymond Lemieux



Causeries du jeudi

French conversation
at 4pm at the Foyer

avec Daphne Smith et Marina Velichinsky

Causeries à Sebastopol

Lundi de 5pm à 6pm chez Berkeley Malm

Tel: 823-3794 or berkelea@sbcglobal.net

Causeries à Healdsburg

2e et 4e mercredi du mois

Please call 433-8074 for details

L'origine du Guide Michelin

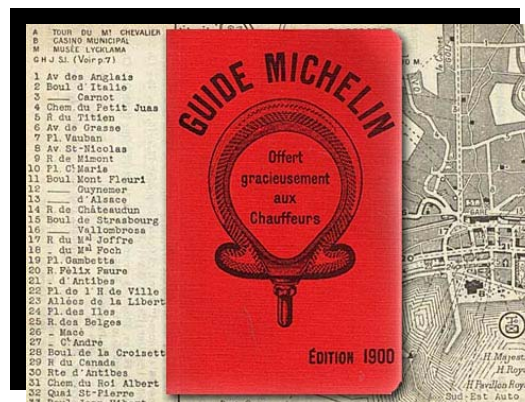
Le premier des guides Michelin a été créé en 1900 par André Michelin et son frère Édouard. Publié à l'occasion de l'exposition universelle de 1900, c'était un guide publicitaire, offert avec l'achat de pneumatiques. La France comptait alors 2.400 conducteurs, pionniers de l'automobile à qui le guide fournissait des informations précieuses : liste des rares garagistes, des médecins, plan de quelques villes et liste des curiosités.

Jusqu'en 1908, il comporta des "réclames", les annonces d'hôtels et de mécaniciens. La suppression des publicités fut solennellement annoncée : "[...] tout comme la femme de Cesar, Bibendum ne doit pas être soupçonné. Cette année, on ne trouvera dans notre guide aucune réclame payante [...]".

À partir de 1920, le guide n'est plus donné, mais vendu (une légende affirme que l'un des frères Michelin avait aperçu dans un garage une pile de guides utilisée comme cale pour un essieu). En contrepartie, les restaurants apparaissent, les informations étant fournies par les clients de Michelin et par les premiers inspecteurs anonymes. Cet ajout des restaurants augmente le nombre de pages, donc le prix de revient du guide. Néanmoins, les indications "mérite un détour" ou "vaut le voyage" doivent en bonne logique inciter les automobilistes à consommer du pneu. En revanche, l'accueil est catastrophique, peu de personnes se montrant enclines à payer ce qu'elles ont toujours reçu gratuitement. Se retrouvant avec des milliers d'invendus, Michelin les fait distribuer gratuitement aux écoles afin de récompenser les élèves les plus méritants lors de la distribution des prix. L'opération se révèle excellente en termes d'image en valorisant ainsi le guide, qui dès l'année suivante trouvera des acheteurs.

En 1926, les "étoiles de bonne table" apparaissent pour désigner les meilleurs restaurants, et en 1931, le classement en 1, 2 et 3 étoiles qui récompense d'abord l'axe Paris-Lyon-Marseille (axe de la Nationale 6 et la Nationale 7). 1926 sera aussi l'année de la création du Guide régional Michelin, le premier guide touristique Michelin, ancêtre du Guide Vert.

Pour l'anecdote, il semblerait qu'en 1944, l'état-major allié craignait que la progression des troupes après le débarquement de Normandie ne soit ralentie sur les routes et surtout dans les villes françaises, car toute signalisation y avait été détruite ou démontée par l'occupant allemand. Avec l'accord secret de la direction de Michelin à Paris, l'état-major allié choisit de distribuer à chaque officier une reproduction de la dernière édition du Guide, celle de 1939, car elle comportait des centaines de plans de villes, détaillés et actualisés.



Cuisiner avec Christine

Orange Flower Custards (Crèmes Parfumées à l'Eau de Fleur d'Oranger

makes 8 servings

- 1/2 cup sugar
- 6 Tbl. cornstarch
- 1/4 tsp. salt
- 1 whole egg + 3 egg yolks
- 2 1/2 cups whole milk
- 1 1/4 cups half and half
- 1 3" cinnamon stick
- 2 Tbl. unsalted butter
- 1 Tbl. orange flower water
- 2 cups fresh berries
- 1 Tbl. sugar
- Cinnamon

1. Combine sugar, cornstarch, and salt in large saucepan and whisk to combine. Add egg yolks and whole egg, whisking well. Whisk in milk and half and half until mixture is smooth. Add cinnamon stick and cook over medium heat, stirring occasionally, until it starts to steam, then whisk constantly until thickened. This should take 10-12 minutes in all.
2. Remove custard from heat; remove cinnamon stick and discard. Whisk in butter and orange flower water. Let stand until cooled slightly, about 10 minutes, whisking often to prevent a crust from forming.
3. Transfer custard to a bowl or individual cups. Cover with plastic, pressing plastic to custard surface. Refrigerate until chilled. About 15 minutes before serving, stir together berries and sugar and let stand. Top custard with fresh berries and any accumulated juices. Sprinkle with cinnamon.



10 Fascinating Facts About Beaujolais Nouveau Every Wine Lover Should Know:

1. Beaujolais [1] [BOE-zjoh-lay] Nouveau is always released the third Thursday of November, regardless of the start of the harvest.
2. The region of Beaujolais is 34 miles long from north to south and 7 to 9 miles wide. There are nearly 4,000 grape growers who make their living in this picturesque region just north of France's third largest city, Lyon.
3. All the grapes in the Beaujolais region must be picked by hand. These are the only vineyards, along with Champagne [3], where hand harvesting is mandatory.
4. Gamay (Gamay noir Jus Blanc) is the only grape permitted for Beaujolais. While certain California wineries may label their wine "Gamay Beaujolais" this is not the same grape variety as what is grown in France, and is quite different in taste and growing habits.
5. Beaujolais Nouveau cannot be made from grapes grown in the 10 crus (great growths) of Beaujolais-only from grapes coming from the appellations of Beaujolais and Beaujolais-Villages.
6. Beaujolais Nouveau owes its easy drinkability to a winemaking process called carbonic maceration, also called whole berry fermentation. This technique preserves the fresh, fruity quality of the wine, without extracting bitter tannins from the grape skins.
7. Beaujolais Nouveau is meant to be drunk young-in average vintages it should be consumed by the following May after its release. However, in excellent vintages (such as 2000) the wine can

live much longer and can be enjoyed until the next harvest rolls around.

8. Serve Beaujolais Nouveau slightly cool, at about 55 degrees Fahrenheit-the wine is more refreshing and its forward fruit more apparent than if you serve it at room temperature.
9. Approximately 1/3 of the entire crop of the Beaujolais region is sold as Beaujolais Nouveau.
10. The region of Beaujolais is known for its fabulous food. The famed Paul Bocuse Restaurant is just minutes from the heart of Beaujolais, as is Georges Blanc's eponymous culinary temple. These great restaurants have plenty of Beaujolais on their wine lists. This quintessential food wine goes well with either haute cuisine or Tuesday night's meat loaf.



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?

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 10.17.11

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 Oth-
 er _____

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 _____

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>	