



La Feuille du Bois

HIVER
2011



Message du Comité pour l'hiver



"Vieillir, c'est quand on dit Tu à tout le monde, et que tout le monde nous dit Vous."

Contacts

Président :

André Horning

parlonsfrancaisaboise@gmail.com

Vice-présidente :

Claire Bledsoe

cbledsoe@nsd131.org

Secrétaire :

Monique Milochau

chezmoniquenicole@live.com

Trésorière :

Janine Lytle

janinelytle@juno.com

Rédactrice de La Feuille du Bois :

Claire Bledsoe

Artiste mise en page de La Feuille du Bois:

Ryan Bledsoe

Animateur/-trice de conversation

Boise : André Horning

parlonsfrancaisaboise@gmail.com

(208) 871-6693

Nampa : Janine Lytle

janinelytle@juno.com

(208) 466-0867

Responsable du Programme d'Education

Emilie Damour

(208)906-2240

Consul Honoraire

Gabrielle Applequist :

gabrielleapplequist@hotmail.com

(208) 323-7953

Bibliothécaire

André Horning

parlonsfrancaisaboise@gmail.com

(208) 871-6693

Animatrice de Scrabble

Linda Marie Hilton

turquoisesunset@gmail.com

THE GIFTS OF THE MAGI: THE GALETTE DES ROIS AND EPIPHANIE

Le roi de la galette

Christmas only comes once a year, but when does it ever end? The answer changes from country to country. In America, it ends when the tree is down and the wrapping paper has been thrown away, but in France, the final hurrah of the Christmas season comes with the Epiphany on



January 6th (the twelfth day of Christmas). *L'Epiphanie*, or *le jour des Rois*, is the feast day celebrating the newborn Christ being visited by the Magi, and since the Middle Ages, the French have *fêted* Twelfth Night with the *galette des rois*, the King's Cake. The traditional *galette des rois* is a round flaky cake filled with delicious *frangipane* (an almond-flavored paste), and has a figurine, charm or bean hidden inside, referred to in French as *la fève*. The youngest person in the room gets the high honor of announcing which person gets which *tranche* (slice) of cake, and the lucky person to bite into her slice and discover *la fève* is made king, or queen, for the day, and wears a gold paper crown. Lording over all the others, *le Roi* chooses a royal mate by dropping that *fève* into the wine glass of a beloved.

Venez nous rendre visite à www.afboise.org !

Notre adresse électronique est

afdeboise@gmail.com



Calendrier des activités d'hiver 2011

Janvier

Mercredi 12 Conversation à Boise
Mercredi 19 Conversation à Nampa

Février

Mercredi 9 Conversation à Boise
Mercredi 16 Conversation à Nampa

Mars

Mercredi 9 Conversation à Boise
Mercredi 16 Conversation à Nampa

Causeries mensuelles

Boise : Deuxième mercredi du mois de 17h30 à 19h00
au Flick's, au loft
646 Fulton Street, Boise
Contact : André Horning
parlonsfrancaisaboise@gmail.com
(208) 871-6693

Nampa : Troisième mercredi du mois de 16h30 à 18h00
Flying M
1314 2nd Street South, Nampa
Contact : Janine Lytle
janinelytle@juno.com
(208) 466-0867

Le saviez-vous ?

3 bonnes raisons...

... de garder une photo de sa mère sur soi :

1. pour avoir une excuse quand on se moque de ta tronche
2. pour lui faire une bonne surprise quand elle va fouiller dans ton portefeuille
3. pour gratter ton pare-brise quand il est givré

Scrabble:

S'il vous plaît, apportez vos dictionnaires français et jouons au Scrabble !

If you are interested in a good game of Scrabble in French, send an email to Linda Hilton at turquoisesunset@gmail.com or call her at (208) 340-6474. It's great fun!! Together you can choose a time and place to meet downtown.

L'union fait la force !
(Many hands make light work!)

Avez-vous un talent ou un passe-temps préféré que vous voudriez partager avec des membres de l'Alliance Française de Boise ?
Voudriez-vous donner un coup de main avec...

Activités / Feuille du Bois / Ciné-club / Cercle de lecture / Site web / Conversations / Service d'abonnés / et cetera ?

Contactez-nous !

Coin français

Trois petits mots de notre Consule Honoraire de France en Idaho, Gabrielle Applequist

1. La procédure visant à la délivrance du passeport biométrique implique la double comparution des demandeurs à San Francisco. Déposez une demande auprès de Gabrielle Applequist avant la fin du mois de janvier.

2. Comme en France, pour voter, vous devez être inscrit/-e sur les listes électorales.

3. Vérifiez/Renouvelez votre carte consulaire !

Veillez contacter Gabrielle Applequist dès que possible pour un rendez-vous à gabrielleapplequist@hotmail.com ou au (208) 724-4482.

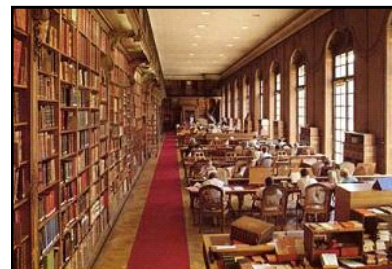
Vous trouverez tous les détails à notre site web : www.afboise.org.

Rats de bibliothèque

Bibliothèque française

Nous sommes en train de monter une bibliothèque française. Si vous avez des livres en français que vous ne voulez plus garder chez vous, veuillez les donner à l'Alliance Française de Boise.

Contact : André Horning
parlonsfrancaisaboise@gmail.com



Taratatsoin

Selon l'Organisation Mondiale du Tourisme, le Top 3 des destinations touristiques au monde pourrait être bouleversé cette année. La France garderait sa place de leader, devant les Etats-Unis, mais la troisième marche du podium pourrait être ravie par la Chine, au détriment de l'Espagne, reléguée à la quatrième position.

La Chine, qui mise dorénavant énormément sur son tourisme, gagne du terrain d'année en année. Il y a dix ans encore, le pays ne recevait que 8 millions de voyageurs, contre plus de 50 millions l'an dernier.

L'an dernier, la France avait accueilli 74,2 millions de touristes internationaux, les Etats-Unis 54,9 millions, l'Espagne 52,2 millions et la Chine 50,9 millions.

Galette des Rois

Servings: 8

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 35 minutes

Ingredients:

2 round sheets of puff pastry from Pepperidge Farms
1 1/3 cup sliced almonds or 1 cup powdered almonds
3 1/2 tablespoons softened butter
1/2 cup of sugar (4 oz.)
3 egg yolks

Directions:

Heat oven to 400°F.
Cut the pastry to fit a 9" cake pan.

Almond Paste:

Finely chop the sliced almonds to make a powder.
In a bowl, mix the almonds and the sugar. Then stir in 2 yolks and softened butter.

Place one round sheet of the pastry into the greased cake pan.
Slightly moisten the edge of the pastry with water.

Place the almond cream in the center of the sheet without spreading it too much.
Cover with the second sheet of pastry. Pinch the edges to seal the "pie".

Dilute the last egg yolk with a teaspoon water and "paint" the top of the pastry. You can also make designs with the tip of a knife.

Bake for 35 minutes at 400°F.

Serve 5 minutes after baking when it is still warm or reheat in warm oven.

Bon appétit !



Côté humour Cotisations Dans la cuisine

A mother mouse and a baby mouse are walking along, when all of a sudden, a cat attacks them. The mother mouse goes, "BARK!" and the cat runs away." See?" says the mother mouse to her baby. "Now do you see why it's important to learn a foreign language?"

Comment sait-on qu'une blonde s'est servie d'un ordinateur ?
Il y a du typex sur l'écran.

L'Alliance Française de Boise dépend de vos cotisations pour vous apporter la Feuille du Bois et des activités familiales. Payez vos cotisations à Janine Lytle.

Tarif étudiants et 3^{ème} âge : \$15
Tarif individuel : \$25
Tarif famille : \$35

Merci !

French Oven Temps

Très doux = 150°F - Barely Warm

Doux = 200°F - Warm

Moyen = 300°F - Medium

Chaud = 375°F - Hot

Très chaud = 500°F - Very Hot



La Feuille du Bois

Les pièges de la langue française

Rentrer dans sa coquille : se replier sur soi

Rentrer, rester... dans sa coquille « se renfermer dans l'isolement, l'inaction ». Au XVIIe siècle, *rentrer dans sa coquille* signifiait plus précisément « se retirer d'une entreprise téméraire ». Comme dans l'expression antonyme *sortir de sa coquille* (fin XVIIe s.), la métaphore s'appuie sur le comportement de l'escargot et d'animaux similaires.

RENTRE
DANS SA
COQUILLE



Elle-Lomb

Le monde est un livre, ceux qui ne voyagent pas n'en lisent qu'une page. *Saint Augustin*



Alliance Française de Boise

a/s Monique Milochau, secrétaire
755 W Cedar Pointe Way
Nampa ID 83686