



# La Feuille du Bois

PRINTEMPS  
2011



Message du Comité pour le printemps



« Contentement passe richesse. »

## Contacts

### Président :

André Horning

[parlonsfrancaisaboise@gmail.com](mailto:parlonsfrancaisaboise@gmail.com)

### Vice-présidente :

Claire Bledsoe

[cbledsoe@nsd131.org](mailto:cbledsoe@nsd131.org)

### Secrétaire :

Monique Milochau

[chezmoniquenicole@live.com](mailto:chezmoniquenicole@live.com)

### Trésorière :

Janine Lytle

[janinelytle@juno.com](mailto: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](mailto:parlonsfrancaisaboise@gmail.com)

(208) 871-6693

Nampa : Janine Lytle

[janinelytle@juno.com](mailto:janinelytle@juno.com)

(208) 466-0867

### Responsable du Programme d'Education

Emilie Damour

(208)906-2240

### Consul Honoraire

Gabrielle Applequist :

[gabrielleapplequist@hotmail.com](mailto:gabrielleapplequist@hotmail.com)

(208) 323-7953

### Bibliothécaire

André Horning

[parlonsfrancaisaboise@gmail.com](mailto:parlonsfrancaisaboise@gmail.com)

(208) 871-6693

### Animatrice de Scrabble

Linda Marie Hilton

[turquoisesunset@gmail.com](mailto:turquoisesunset@gmail.com)

## La Baguette

Une **baguette de pain** est une variété de pain, reconnaissable à sa forme allongée. Cette forme de pain est emblématique de la France. Dans le monde, la baguette est un des symboles typiques de la France et plus particulièrement de Paris. Au même titre que le vin, le béréet ou le fromage, elle est devenue un symbole alors même qu'il existe d'autres variétés de pains en France et que les baguettes se trouvent aujourd'hui dans tous les pays.



On raconte qu'elle doit son origine aux campagnes napoléoniennes : les pains étaient jusqu'alors ronds pour une meilleure conservation. Cette forme aurait été inventée par les boulangers de Napoléon afin de rendre le pain plus facilement transportable par les soldats, dans une poche de leur pantalon, le long de la jambe. Une autre théorie dit que la baguette se serait développée à Paris dans les années 1920, du fait qu'elle nécessitait un temps de levage et de cuisson moindre que les pains traditionnels. En effet, ce serait à la suite d'une loi interdisant aux boulangers le travail avant 4 heures du matin, ce qui ne laissait pas le temps de préparer la boule traditionnelle. En France, il n'est pas rare de tartiner au petit déjeuner un morceau de baguette de pain avec du beurre et de la confiture, voire de tremper la tartine ainsi préparée dans un bol de café ou de chocolat. Différents pains allongés ne sont pas toujours des baguettes : la flûte ou pain parisien est un peu plus sphérique. Plus étiré, c'est une ficelle ou, dans certaines régions, une flûte.

Les Français consomment environ 23 millions de baguettes chaque jour.

Expressions :

avoir plus de la moitié de son pain cuit : to have baked more than half one's bread (elderly person)

bon comme du bon pain : good as good bread (honest and reliable person)

pour une bouchée de pain: for a mouthful of bread (a serious discount)

avoir du pain sur la planche: having bread on your plate (having plenty to do)

réussir mieux en pain qu'en farine: succeed better in bread than in flour ( a situation that begins badly turns out alright)

Venez nous rendre visite à [www.afboise.org](http://www.afboise.org) !

Notre adresse électronique est

[afdeboise@gmail.com](mailto:afdeboise@gmail.com)



## Calendrier des activités de printemps 2011

### Avril

**Mercredi 13** Conversation à Boise  
**Mercredi 20** Conversation à Nampa

### Mai

**Mercredi 11** Conversation à Boise  
**Mercredi 18** Conversation à Nampa

### Juin

**Mercredi 8** Conversation à Boise  
**Mercredi 15** 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](mailto: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](mailto:janinelytle@juno.com)  
(208) 466-0867

## Le saviez-vous ?

**Pourquoi les bébés belges sont-ils plus petits que les bébés français ?**

**- Parce qu'ils naissent dans les choux de Bruxelles !**

**Pourquoi les Normands prennent un verre plein, et un verre vide quand ils s'en vont dormir ?**

**- Parce qu'il y a des nuits où ils ont soif et des nuits où ils n'ont pas soif.**

### 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](mailto: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

### Demande de passeport

Les Français qui doivent faire leur demande de passeport ou renouveler leur passeport doivent maintenant se présenter au Consulat général de France à San Francisco avec leur dossier pour leurs empreintes digitales.

Ils devront ensuite revenir y chercher leur passeport biométriques environ trois semaines plus tard.

Voir la liste des documents à présenter sur le site web du consulat: [consulfrance-sanfrancisco.org](http://consulfrance-sanfrancisco.org).

Si vous n'êtes pas encore inscrits au consulat, on vous encourage de le faire avant votre demande de passeport.

Pour tout renseignement, s'adresser à Gabrielle: 323-7953 ou 724-4482.

## 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](mailto:parlonsfrancaisaboise@gmail.com)



## TOP 8 FRENCH FILMS OF 2010

### ROMANTIC COMEDY:

L'Arnacoeur (Heartbreaker)

### COMPELLING DOCUMENTARY :

Océans (Oceans)

### FESTIVE SEQUEL:

Camping 2

### SPIRITUAL BLOCKBUSTER :

Des Hommes et des Dieux (Of Gods and Men)

### OCCULT MYSTERY :

Les Aventures Extraordinaires d'Adèle Blanc-Sec

### BURLESQUE ROAD MOVIE :

Tournée (On Tour)

### DARKLY ABSURD:

Le Bruit des Glaçons (The Clink of Ice)

### POIGNANT TRIBUTE TO JACQUES

### TATI :

L'Illusionniste (The Illusionist)

# Pain Perdu "Montagnard"

Pour 6 personnes

Temps de préparation et cuisson : 10 mn et 30 mn

R  
e  
c  
e  
t  
t  
e

## Ingrédients:

- 150 g de pain rassis
- 200 g de fromage à pâte molle comme le Saint Albray ou le Reblochon (7 oz)
- 200 g de jambon blanc ou fumé – environ 4 tranches
- 4 œufs
- 1/2 litre de lait entier (2 cups)
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 cuillère à café de beurre pour beurrer le plat à gratin
- Sel et poivre

## Préparation :

Battre les œufs, le lait, les herbes de Provence, le sel et le poivre,

Beurrer un plat à gratin de taille standard,

Couper le pain en petits morceaux de quelques centimètres et tapisser le fond du plat,

Disperser le jambon coupé en petits morceaux sur le pain,

Gratter la peau du fromage puis couper le en tranche ; disposer les tranches de fromage sur le jambon,

Verser la préparation lait / œufs dans le plat et enfourner à four chaud 210 degrés C (Thermo 7) pendant 30 minutes.

Bon appétit !



## Côté humour Cotisations Dans la cuisine

### Côté humour :

Les perles de Renault assistance

-Ma voiture est née en 1995.

-...avec un "F" comme dans "farmacie".

-J'ai ma Laguna qui cause et elle me cause qu'il y a une anomalie.

-J'ai la garantie, j'ai ma carte sur moi et pourtant je suis en panne. Je ne comprends pas !

-Je vous appelle d'une cabine. J'ai ma voiture qui est restée à l'extérieur.

-Pourriez-vous m'envoyer un dépanneur pour qu'il voie si c'est la peine qu'il vienne.

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<sup>ème</sup> 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



### Avoir la frite : être en forme, se sentir capable de réussir

L'expression semble provenir du milieu des comédiens ; son origine est obscure. Elle appartient au registre très familier et s'est répandue après 1965. Voir aussi «avoir la pêche».

*Dis-moi qui tu fréquentes, je te dirai qui tu es. (A man is known by the company)*



Alliance Française de Boise

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



---

---

---