



Le Piaf

Bulletin bimestriel de l'Alliance Française de Toledo
Bimonthly newsletter of Toledo's French Alliance

Numéro/Issue 14

Décembre/December 2010

EDITORIAL

"Mon beau sapin, roi des forêts,
que j'aime ta verdure..."

Bonjour à vous et surtout
Joyeuses fêtes de fin d'année !

Thanksgiving is behind us, but
the wonderful period of
holidays is ahead of us.

It officially starts December 8th
with our Annual French
Christmas Diner and its very
appetizing menu at Carranor
Club.

Try the endives soup and read
the Chat de Meaux fairy tale -
furry tail-, this might warm up
your long and freezing winter
days.

If you have any suggestions or
comments, please contact
Rodolphe Jamet at
guylebleux@free.fr, and, as
usual, we greatly appreciate

PRESENTATION

The Alliance Française of Toledo
is an educational, cultural non-
profit organization.

Its objectives are to encourage
and develop the study and
knowledge of the French
language and culture, and to
promote friendship between the
Francophone and American
peoples.

BOARD

Marci Cannon Fisher	President
Rodolphe Jamet	Vice President
Thomas Reed	Treasurer
Dave Barnes	Secretary

Calendar of events

February 9th	↩	Board meeting, 7:00pm
Diner au restaurant	⇒	Rosies, Toledo, 12/09 at 6:30pm Sakura, Toledo, 01/11 at 6:30pm
Christmas Dinner	⇒	Carranor Club, 12/08 at 6:30pm

Annual French Christmas Dinner

Enjoy our annual elegant celebration of the season in the warm atmosphere of
Perrysburg's Carranor Club (502 East Second Street, **december 8th at 6:30 pm**).
Good company, good food and good wine will go far to ease wintertime blues.
This will be a traditional Christmas feast in the Burgundian style:

- Champagne & gougères
- Terrine de filets de sole
- Escargot en croûte
- Soupe de châtaigne
- Maigret de canard, gratin de courge butternut et épinards
- Salade: poires, noix, bleu d'Auvergne
- Bûche de Noël
- Café

Mot de la présidente de la Fédération

"Our Annual meeting in New Orleans [10/21/10] was most certainly a successful coming
together for all who attended. Under the careful planning of President **Alexandra
Stafford**, we had the opportunity to exchange best practices, enjoy good company, profit
from wonderful food, music, accommodations and most importantly share French-
American friendship.

We had, for the fourth year in a row, the support of our French Ambassador, **M. Pierre
Vimont**, who spoke at our Prix Charbonnier luncheon. Present from Paris was our Prix
recipient, **Comte Gilbert de Pusy La Fayette**, whose appreciation was evident. He also
spoke at our Annual Meeting, recognizing the work of our network and praising the A-F
efforts for the support of the French language.

We were fortunate to welcome **M. Antonin Baudry**, Conseiller Culturel at the Embassy of
France in New York, who outlined some of the future projects of the Cultural Services. As
he had just arrived in the US we greatly appreciated his attending.

Jean Francois Chénin, our new Delegeue General, was warmly welcomed by his "flock" and
gave us a very thorough briefing which is included in this issue of AF en Bref. He noted
the new location for the Delegation in Miami, Florida. He is currently awaiting the arrival
of the DG Pedagogique as well as the new cultural attaché. When he is not wearing his DG
hat, he is also the Executive Director of the Miami chapter.

I want to thank all the members of the New Orleans chapter who helped make our stay so
memorable. Thanks are also due to the Federation Board Members who are the glue that
keeps us all together.

See you in Louisville in 2011!

Mimi C. Gregory, President"

ACTUALITÉS FRANCOPHONES

* Fin novembre vient d'être lancée la 26e campagne d'hiver de l'association Restos du Coeur, fondée par l'humouriste Coluche. Cette année des dizaines de millions de repas gratuits vont être distribués à des centaines de milliers de personnes démunies à travers toute la France.

* Les derniers jours de Novembre ont apporté en France une vague de neige et de verglas inattendue. L'est et l'ouest du pays ont vu tomber plusieurs centimètres de neige (jusqu'à 20 au centre de Lyon), immobilisant le trafic pour plusieurs heures certains jours.

* Cet automne, la suisse a percé le plus grand tunnel ferroviaire au monde ; il traverse sur 57 km le mont Gothard dans les Alpes suisse et va constituer un axe de transport stratégique entre l'Europe du nord et l'Europe du Sud.

Conte de fé(e)lin : Le chat de Meaux

Il était une fois un chat de Meaux qui vivait dans un château.

Un jour, le chat de Meaux qui portait un chapeau et une écharpe aux couleurs chatoyantes marcha nonchalamment le long d'un chemin.

Après quelques minutes, il rencontra un pacha monté sur un chameau.

Le chat de Meaux demanda au pacha : "Pourquoi êtes-vous venu à Meaux ?"

Le pacha lui répondit : "Je voulais m'échapper d'une terrible chaleur"

Le chat invita alors le pacha au château pour le présenter à sa châtelaine.

Celle-ci, qui préparait du poisson à la chapelure avec des échalotes, les accueillit respectueusement. Ils mangèrent et burent à satiété puis fumèrent de la chataire pendant que le pacha raconta des histoires extraordinaires.

Rassasié le pacha fit chaleureusement ses adieux et reprit la route.

Le chat de Meaux et sa châtelaine se sourirent.

"Quel être charmant !" minaуда la châtelaine

"Ah oui, ce pacha, quel "chat"cré personnage !" conclua le chat de Meaux.

(Cassandra Jamet)

THE PALATE

Soupe à l'endive/Endive soup
 6-8 persons/servings

750 g d'endives/25 oz of endives, 4 carottes pelées et coupées en morceaux/4 carrots peeled and cut into pieces, 1 oignon émincé/1 chopped onion, 2 cuillère à soupe de beurre/2 tbs of butter, 2 l bouillon de volaille/67.5 fl oz chicken stock, thym/thyme, sel et poivre/salt and pepper, crème fraîche/sour cream

Retirer les feuilles vertes de l'endive et couper la en rondelles fines.

Fondre le beurre dans une grande casserole et ajouter l'oignon, laisser cuire pendant 5 minutes à feu doux. Puis verser le bouillon et porter à ébullition. Ajouter les carottes et baisser le feu. Cuire à couvert pendant 10 minutes puis ajouter les endives. Cuire de nouveau pendant 10 minutes. Ajouter le thym, sel et poivre. Faire chauffer pendant encore quelques minutes.

Servir immédiatement avec un peu de crème fraîche.

LA LANGUE

Réponses (des questions dans Le Piaf #13) :

La **cancoillotte** est un fromage de la région Franche-Comté.

"**Dilemme**" s'écrit avc deux "m", contrairement à "indemne".

Lorsque l'on dit de quelqu'un qu'il est **cartésien**, à qui fait-on référence ?

L'expression familière **au taquet** signifie avoir atteint une limite infranchissable.

Ex : Mon cousin aime la vitesse, il roule toujours au taquet.

Quel est l'intrus : vin, vain, vingt, vent, vint ?

Réponses au prochain numéro

Un chant de Noël français classique/ A classic French Christmas Carol

"Petit Papa Noël", par/by Tino Rossi (1947)

C'est la belle nuit de Noël
La neige étend son manteau blanc
Et les yeux levés vers le ciel,
A genoux, les petits enfants,
Avant de fermer les paupières,
Font une dernière prière.

{Refrain:}

Petit Papa Noël
Quand tu descendras du ciel
Avec des jouets par milliers
N'oublie pas mon petit soulier

Mais, avant de partir,
Il faudra bien te couvrir
Dehors tu vas avoir si froid
C'est un peu à cause de moi

Il me tarde tant que le jour se lève
Pour voir si tu m'as apporté
Tous les beaux joujoux que je vois en rêve
Et que je t'ai commandés

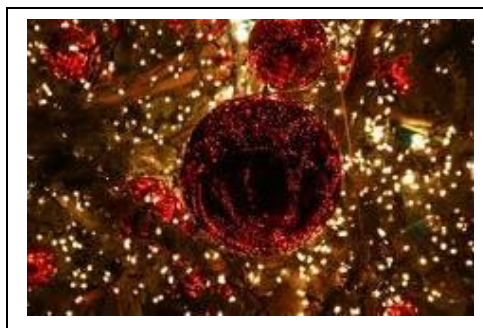
{Refrain}

Le marchand de sable est passé
Les enfants vont faire dodo
Et tu vas pouvoir commencer
Avec ta hotte sur le dos
Au son des cloches des églises
Ta distribution de surprises

Et quand tu seras sur ton beau nuage
Viens d'abord sur notre maison
Je n'ai pas été tous les jours très sage
Mais j'en demande pardon

{Refrain}

Petit Papa Noël...



Vidéo et paroles/Video and lyrics

<http://www.youtube.com/watch?v=rR5NyGhKQkc>