



# Le Piaf

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

Numéro/Issue 15

Février/February 2011

## EDITORIAL

The wave of snow and frigid temperatures that hit France and other European countries last December finally caught up with us.

Luckily, our Alliance française offers you some activities that will keep you warm and cozy.

How about a delicious meal at an Indian or Italian restaurant where French will be spoken?

Or a nice cultural night spent at the museum to watch a French movie? Listening to the musical *La Révolution française* might even warm you up more than expected...

Whatever you choose, the Alliance française will bring sun back into your dull and dark winter days!

If you have any suggestions or comments, please contact Rodolphe Jamet at [guylebleux@free.fr](mailto:guylebleux@free.fr), and, as usual, we greatly appreciate your continued support.

## 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	⇒	Indian Jewel, Toledo, 02/10 at 6:30pm Poco Piatti, Perrysburg, 03/08 at 6:30pm
Vendredi Cinéma	⇒	"Welcome" (Lioret, 2009), Museum, 02/25 at 7pm "Indigènes" (Bouchareb, 2006), Museum, 03/25 at 7pm

## La Chandeleur

Each February 2nd, French people celebrate the Presentation of Jesus at the Temple by making and eating crêpes.

This religious celebration was originally a pagan Candlemas that honored purification and fertility.

Now called Chandeleur, this celebration is also the day of crêpes, when all family members (from children to elderly) and also friends, gather to prepare the crêpes and eat them altogether.

Crêpes with granulated sugar, melted chocolate, vanilla icecream, fruit jams, crème Chantilly (whipped cream), or any kind of sweet ingredients your cupboard has in storage.

It is a nice way to make you smile and feel good in the middle of the winter.

## Repas de Noël français annuel

Chaleureusement accueillis par Carranor Club à Perrysburg, les membres de l'Alliance française de Toledo ont pu se régaler les papilles durant le repas de Noël du 8 décembre dernier.

Le menu était à la mesure du cadre charmant et du service impeccable.

Comme amuse-gueule des gougères et du champagne. En entrée, une terrine de filets de sole, des escargots en croûte, suivis d'une délicieuse soupe aux châtaignes. Le plat principal était composé d'un magret de canard accompagné d'un gratin de courges et d'épinards. Ensuite une salade au bleu d'Auvergne et enfin de la bûche de Noël comme incontournable dessert.

Les convives, ravis de la soirée, imaginaient déjà le repas de Noël prochain...

## ACTUALITÉS FRANCOPHONES

\* Auteur littéraire antillais à succès et chantre du métissage, Édouard Glissant est décédé début février 2011 à l'âge de 82 ans. Il s'est fait connaître par son roman "La lézarde" en 1958.

\* Contrairement à certains pays européens comme la Belgique, l'Espagne et les Pays-Bas, la France ne reconnaît pas officiellement les mariages entre personnes du même sexe. Cela n'a pas empêché la maire de Montpellier de célébrer symboliquement le mariage d'un couple homosexuel franco-portugais le 04 février.

\* La Cour des Comptes a récemment estimé que le recours par l'armée française aux sociétés privées représente environ 5% de son budget ; c'est à peu près autant qu'en Allemagne mais 5 fois moins qu'en Angleterre.

### La Révolution française...en musique

Vous avez tous entendu parler voir même écouté la comédie musicale Les misérables (d'après le roman de Victor Hugo) pendant les années 1990 et 2000.

Saviez-vous que ce n'était pas le premier coup d'essai des auteurs Claude-Michel Schönberg (pour la musique) et Alain Boublil (pour les paroles) ?

Au début des années 1970, les deux compères, accompagnés de deux autres co-auteurs (Raymond Jeannot et Jean-Max Rivière), ont créé leur toute première comédie musicale dont le thème est la Révolution française.

Sur fond historique rappelant les faits de cet épisode fondamental de l'histoire de France, depuis la prise de la Bastille jusqu'à la fin de la Terreur, la comédie fait évoluer une histoire d'amour impossible entre un artisan, héros de la révolution, et une fille d'une famille noble proche du roi Louis XVI.

Certes la Révolution française n'a pas connu le même succès que sa soeur cadette mais les ingrédients du succès, qui prirent avec Les misérables, étaient déjà présents.

Des mélodies et des arrangements superbes et surprenants, des genres musicaux allant du blues au classique, des interprètes plus ou moins connus (dont le très fameux Bashung qui connaîtra par la suite une carrière exemplaire) mais talentueux, et des paroles simples et poétiques.

Chacun y trouvera son compte : la petite histoire, la grande Histoire, la poésie, la musique, les passions humaines, bref le rêve et l'imagination à l'état brut.

Si les Misérables vous ont fait pleurer, la Révolution française vous fera vibrer...

### THE PALATE

#### Cake aux fruits confits/Fruit confit cake

beurre (butter) et farine (flour) pour le moule (cake pan).

230 g farine (2 cups flour), 1 c-à-c levure chimique (1/2 tbs baking powder),

3/4 c-à-c sel (1/3 tbs salt), 170g beurre (1 cup butter), 135 g sucre (2/3 cup sugar), 3 gros oeufs (3 large eggs), 1 c-à-c extrait vanille (1/2 tbs vanilla extract), 80 g fruits confits (2/3 cup fruit confit)

- préchauffez four à 190° C (preheat oven at 375° F), beurrez et farinez moule à cake. Tamisez farine, levure et sel (sift flour, powder and salt).

Mélangez beurre et sucre (mix butter and sugar). Ajoutez les oeufs un par un en fouettant bien (add one egg at a time, whisk well), puis la vanille.

Enrobez les fruits de farine (coat fruits with flour) et mettez dans pâte (put in the batter). Versez dans le moule (pour in the pan) et faites cuire environ 50 minutes (and bake about 50 minutes).

### LA LANGUE

Réponses (des questions dans Le Piaf #14) :

Lorsque l'on dit de quelqu'un qu'il est **cartésien**, on fait référence à Descartes, célèbre philosophe scientifique du XVII<sup>e</sup> siècle.

L'intrus est "vent".

Comment s'appellent les habitants de **Montélimar** : Montélimariens, Montiliens ou Limarmontois ?

L'**héliotropisme** est l'attraction des gens vers les régions ensoleillées et l'**haliotropisme** l'attraction vers les littoraux.

Quelle est la **spécialité** de Montélimar : la crêpe, l'escargot ou le nougat ?

Réponses au prochain numéro

### Annual French Christmas Dinner

"The dining room at Carranor glowed with holiday decorations and a warm fire .  
Dwight, Judy and Tom had pulled off another grand coup." (Dave Barnes)



*Soupe de châtaignes*

*Escargots en croûte*

*Magret de canard*

