

# LE MESSENGER



## Alliance Française de Bonita Springs

Issue 34

Janvier 2010

### BOARD OF DIRECTORS

#### President

Mimi Gregory

#### Vice-President

Charles Deviterne

#### Corresponding secretary

Jean-Loup du Chéné

#### Treasurer

Elwood Schneider

#### School Coordinator

Bill Weidenfeller

#### Directors

Aline Bailey, **Membership**

Susanne Kuhn, **Book Club**

Charles Lewis, **Legal Counsellor**

Helmut Simon, **Programs**

Annick Stiefel, **Hospitality**

#### Editor Le Messenger & Website

Colette Deviterne

## LE MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE

Paris en Janvier...hélas, ce n'est pas un moment pour le beau temps: le ciel est gris, l'aube est toujours sombre jusqu'à presque neuf heures, et les températures sont dures. Mais, écoutez, il ya des soldes partout, les restaurants sont très accueillants et chauds, et vous invitent à rester un peu plus longtemps avec votre café. Et, toujours à Paris, la lumière de la nuit transforme cette ville en un conte de fées.

Je suis allée, comme chaque année, pour assister au trente-deuxième colloque de l'Alliance Française. La fondation a offert un programme sous la rubrique: "Quelle langue, quelle culture, dans un monde du numérique et du divertissement". Les conférenciers étaient variés, et l'ouverture du colloque était présentée par Herman Van ROMPUY, Président du Conseil Européen.

Bernard Kouchner nous a accueillis au Quai d'Orsay où il a prononcé un discours sur la tragédie d'Haïti, malgré le décalage horaire, car il arrivait directement de Montréal où s'était tenue un grande réunion mondiale pour l'aide à ce pauvre pays.

Nous avons aussi eu des ateliers intéressants, et un accueil par Bertrand Delanoë, maire de Paris, dans ce formidable bâtiment : l'Hôtel de Ville.

Pour terminer, nous étions tous invités au musée du Quai Branly pour une soirée de clôture. Les étudiants du Cordon Bleu avaient préparé des amuse-gueules, des confiseries, et comme toujours un très énorme gâteau, de la taille d'une grande table. La première tranche a été coupée par André Cointreau. Tout cela avec champagne et musique, ça laisse des bons souvenirs.

Why don't you come next year?

*Mimi Gregory*

### Editor Colette Deviterne ( [colettedeviterne@embarqmail.com](mailto:colettedeviterne@embarqmail.com) )

Le Message de la Présidente	1
LebRendez-Vous du 14 Octobre 2009	2
Le Rendez-Vous du 11 Novembre 2009	3
Nos Classes de Français	4
Le Rendez-Vous du 9 Décembre 2009	5
Le Dîner de Noël du 12 Décembre 2009 - Recette des Crêpes Suzette	6
Le Rendez-Vous du 20 Janvier 2010	7
Agenda	8

Members: are you missing announcements because your e-mail address has changed?

Please bring us up to date by sending your current e-mail address to: [Lovefrench@aol.com](mailto:Lovefrench@aol.com) and to the attention of Jean-Loup du Chéné. Thank you!

Please note our Phone Number: (239) 592-1735

and for update our website address:

<http://www.afbonitasprings.org>

## Le Rendez-Vous du 14 Octobre 2009

### « *Open Conversations* »

Nous nous sommes donc retrouvés pour notre premier rendez-vous de la saison le mercredi 14 Octobre à Pelican Golf Club. Nous étions environ une trentaine d'amis francophones et francophiles heureux de partager nos impressions et péripéties de l'été dernier.

Nous avons eu le plaisir, comme d'habitude, de déguster un merveilleux buffet composé par un nouveau chef qui nous avait préparé des spécialités bien françaises telles qu'une salade de canard du Périgord, du bœuf bourguignon accompagnés de tomates farcies et pour terminer un délicieux parfait aux myrtilles.

Notre activité du jour était de prétendre être des journalistes de magazines à sensations et de



recréer des histoires à scandale abracadabrantes, savoureuses et pleines de rebondissements à partir d'hommes du monde politique et artistique français.

Tout cela nous a bien fait rire naturellement et a enclencher bien d'autres discussions sur l'actualité d'aujourd'hui.

Comme d'habitude, nous avons passé un bon moment dans une atmosphère décontractée et joviale avec tous nos amis de l'Alliance Française.

**Marie-Noëlle Bases**

#### LA FAYETTE CIRCLE

Vincent Bolloré  
Arnaud et Béatrice Bordalis  
Charles et Colette Deviterne  
Walter & Geneviève Galliford  
Peter & Mimi Gregory  
Michel & Nicole Heck-Deviterne  
Richard & Gina Klym  
Maître Bernard Laprie  
George & Madeleine Michaels  
Régis & Michelle Sanson  
Wayne & Darlene Williams

#### AMBASSADEURS

Ernest & Elsie Hunt

#### PATRONS

Richard & Aline Bailey  
Maggie Bercovici & Brown Collins  
Daniel Bumstead & Barrett Edwards  
Nasser & Ingaborg Chahmirzadi  
Jean-Loup & Martine du Chéné  
Trixie Dorsett  
Neal & Raquel Dunning  
Peter & Jan Eschauzier  
John & Charlotte Ferguson  
Leigh Fiedler  
Leighton & Aileen Hardey  
Robert & Karin Holmes  
Joanne Jacobs  
Myron & Rowena Kratzer  
Josef & Susanne Kuhn  
John Lautermann

Raymonde Nesti  
Chester & Ulla Norris  
Joëlle Paganucci  
Denise Parent  
Al & Catherine Rapuano  
Margaret Ridge  
Bruce & Jane Robert  
Joëlle Rossano  
Helmut & Hedi Simon  
Paul Sinesi  
Brigitte Smith  
Mary Sue Steffen  
Annick & Douglas Stiefel-Werner  
Gérard & Ursula Swart  
Bill Weidenfeller  
John & Lee Wleugel

## Le Rendez-Vous du 11 Novembre 2009

« *The Slaves in Our Own Backyard* » by Christine Buckley

Our November luncheon was honored by a most impressive presentation in French and English given by Christine Buckley, author extraordinaire as evidenced in her book “The slaves in our own backyard: white slavery”. Sixteen of these were sold to members after her address. There were 81 members and guests presents. Ms. Buckley, who also spent some years in Vietnam on a number of projects to help relieve suffering among the many poor and down trodden and who is also fluent in the language, emphasized that white slavery exists throughout the world today. The victims whether in Vietnam or in Southwest Florida share many problems of similar nature. All are oppressed by their “masters” who virtually own them through financial means.

She pointed out most effectively that, while many among us are unaware, there is such massive exploitation in places like Immokalee. There, laborers from central



and south America, are housed at outrageous rentals and packed into trailer camps. They are principally involved in back breaking farm work with long hours, low pay and virtual dependence. Such situations not only exist but flourish today and the public remains for the most part ignorant.



Ms. Buckley emphasized this anomaly in the 21st century at our very doorsteps as well as ajar and we all must react by doing whatever we can as individuals to alleviate this situation.

Further confirmation was voiced by Ms. Jan Eschauzier who as been active in this work and a member of the Alliance Française present.



Ms. Buckley was applauded by our group for a very stirring and thought provoking presentation.

*Ronald Murphy*



Our good friend, Denyse Sinesi, died on December 2nd. A supporter not only of our chapter here in Bonita Springs, but of the Alliance Française network, she will be greatly missed.

Speaking personally, Denyse and her husband Paul are "Alliance Amis" from our days together in Boston. I share many wonderful memories of times together and remind our membership [today](#) that Denyse was one of our founding members of the Bonita chapter and her support will stay with us forever.

Mimi

## NOS CLASSES DE FRANÇAIS

**Level One, Beginners:** Professor: Denise Hale

**Level Two, Advanced Beginners:** Professor: Denise Hale

**Level Three, Intermediate:** Professor: Florence Barrillon-Pomes

**Level Four, Advanced:** Professor: Florence Barrillon-Pomes

**Level Five, Advanced Plus:** Professor: Florence Barrillon-Pomes

**French Conversation:** Professors: Florence Barrillon Pomes, Denise Hale

Day and evening classes at all levels. Classes may be tailored to students specific needs. Private, Semi-private. Discussion groups, Literary circle, French film review, Travelers French and classes for children are available. A minimum of three students required in each class.

Classes are of **8 consecutive** weeks \$: 150.00, 1½ hour weekly.

**4 consecutive** weeks: \$ 75.00, 1½ hour weekly [Summer only..June through September]

### Classes must be taken consecutively

Private class 1hr.: \$40 Semi private class 1hr.[2 people] \$25 each

Our office, where all classes are held, is located at 11983 Tamiami Trail N. [US 41] Room 136.

Clementine has drawn a little map for you below

« COME JOIN US FOR A BREATH OF FRENCH AIR »

« OUR SCHOOL IS OPEN YEAR ROUND AND OUR TEACHERS ARE ALWAYS AVAILABLE »

Our classes are offered at all levels and are taught only by Native French Speakers.

We follow the suggested curriculum of the Alliance Française de Paris, part of a Worldwide Network supporting French Language and Culture.

« WE HAVE A CLASS FOR YOU »

You must be a member of the Alliance Française of Bonita Springs to join our classes.

Student fee is \$ 15 for he first year, \$ 30 thereafter.

For information, please call (239) 592-1735 and ask for Bill Weidenfeller

Contact us at :LOVEFRENCH@aol.com

or visit our web site at: <http://www.afbonitasprings.org>

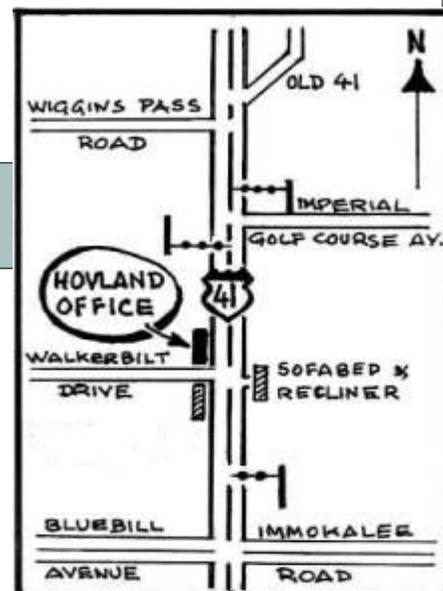
Nous vous rappelons que + de 150 livres d'auteurs français contemporains sont gratuitement à la disposition de nos membres à notre Bibliothèque située dans notre salle de classe dont l'adresse est ci-dessous avec le plan.

Clémentine heard that you were having trouble locating our Office/ Classroom/Library. Here his a little map to help you :→→→→→

We are located on US 41, 1,3 mile North of Pelican Marsh, exit on 41 and 0,5 mile North of Immokalee Road. We are on the left side of 41 as you are heading North, just after the yellow blinkers.

11983 Tamiami Trail North (US 41) Room 136

(Entry to parking from Walkerbilt Drive)



## Le Rendez-Vous du 9 Décembre 2009

### French or Foe

Mimi connaissait l'auteure américaine Polly Platt, qui a écrit un livre intitulé "French or Foe?" pour les Américains qui s'installent en France et ne connaissent pas bien les mentalités, coutumes et comportements des Français.

Pour illustrer le fossé culturel qui sépare les Français des Américains, notre professeur Florence a écrit quelques vignettes interprétées par six de ses étudiants.

Avec beaucoup d'humour Polly Platt énumère les principales "règles" à observer quand on vit en France.

Règle numéro un: ne souriez pas béatement ! Endossez plutôt une "mine d'enterrement" et ne souriez pas sans raison si vous ne voulez pas passer pour "légèrement dérangé". En France un sourire se mérite !

Règle numéro deux: flirtez, faites la conversation. Quand vous demandez quelque chose rappelez-vous la formule magique de Polly Platt: "excusez-moi de vous déranger, Madame (Monsieur), mais pourriez-vous avoir la gentillesse de...." En France, les gens qui acceptent de vous servir vous rendent un service, pas le contraire ! Et Aline d'évoquer la réponse magistrale d'un commerçant à une cliente qui lui rappelait que "le client est roi": madame, notre dernier roi, nous lui avons coupé la tête!"



Règle numéro trois: faites un effort ! Essayez de comprendre et de parler le français et n'ayez pas peur de faire des erreurs. Attention quand même à ces mots qui se ressemblent mais qui n'ont pas la même signification en anglais et en français, ces fameux "faux-amis" si dangereux... comme le mot baiser qu'il vaut mieux ne pas conjuguer !

Règle numéro quatre: les Français ont toujours raison. Ils n'aiment pas admettre leurs erreurs. Plus tôt vous le comprendrez, mieux ce sera...

Règle numéro cinq: do not take no for an answer ! Les Français veulent être séduits, persuadés. C'est presque un jeu.. comme le marchandage au Moyen-Orient.

Règle numéro six: attendez-vous à être critiqués... surtout si votre belle-mère est française !

Espérons que la leçon aura été entendue. Mimi, en tout cas, entourée des professeurs et des acteurs et actrices, a encouragé les participants à s'inscrire aux classes de français de notre Alliance.

Nos remerciements à Florence qui a écrit les vignettes, dirigé et encouragé les étudiants à "monter sur les planches".

Merci beaucoup !

**Helmut Simon**

## Le Dîner de Noël du 12 Décembre 2009

### Noël chez BLEU PROVENCE

The annual Diner de Noël was on 12 December at BLEU PROVENCE.

The restaurant was very cosy, beautifully decorated in festive Christmas decor. We had the new room almost to ourselves.

The menu was well chosen:

- Starters of warm Goat Cheese on a bed of Salad or Scallops on the half-shell grilled "A La Plancha", absolutely delicious.
- The main course was Loup de Mer baked with Chablis Beurre Blanc and vegetables. Or Beef Tenderloin, au Gratin Potatoes and Asparagus with Sauce béarnaise, Pepper or Roquefort Sauce. Excellent.

- As desert the choice was Traditional Crème Brulée or Molleux Chaud, a warm Chocolate Cake with Coffe Ice Cream and Raspberry coulis.

The wines selected were Château Ducasse, Bordeaux Blanc 2008, perfect with the Scallops, and Château Aney, Haut-Medoc, Cru Bourgeois 2005, wonderful with the Beef Tenderloin.

We were a party of 43 members, who enjoyed a wonderful evening.

**Helmut Simon**

## C'est la Chandeleur !! Mangeons des crêpes !!

### *Recette des Crêpes Suzette*

#### **Pour 6 personnes**

(18 à 20 crêpes)

#### *Préparation pour les crêpes*

8.8 oz de Farine

4 oeufs

2 cups de lait

1 Tbsp d'huile

1 pincée de sel

2 Tbsp de beurre

4 Tbsp de liqueur d'orange

#### *Préparation Suzette*

4 Tbsp de beurre

1 orange

1 verre de Cognac

1 verre de liqueur d'orange

4 Tbsp de sucre en poudre



Les crêpes Suzette se préparent au moment de servir, mais les crêpes doivent être faites d'avance. Dans une terrine, mettez la farine tamisée, le sel, les œufs. Délayez en ajoutant le lait petit à petit pour obtenir une pâte sans grumeaux. Ajoutez l'huile, laissez reposer 2 heures. Au moment de faire les crêpes, la pâte doit être assez fluide pour recouvrir rapidement le fond de la poêle. Au besoin ajoutez de l'eau, après la liqueur. À chaque crêpe, graissez la poêle avec une noisette de beurre. Faites-les très fines, retournez-les à la spatule (les crêpes fines ne sautent pas), entassez-les les unes sur les autres sans les sucrer, laissez en attente. Deux heures avant de servir; maniez les 4 Tbsp de beurre avec le zeste de l'orange râpé. Pour flamber les crêpes, mettez une noix de beurre orangé dans la poêle sur feu moyen, posez une crêpe, retournez-la aussitôt, sucrez-la légèrement, pliez-la en quatre, déposez-la sur une assiette chaude. Faites de même avec toutes les crêpes. Remettez-les dans la poêle, arrosez avec les alcools mélangés, saupoudrez largement de sucre, amenez à ébullition, flambez, servez.

## Le Rendez-Vous du 20 Janvier 2010

### Visite de M. Gaël de Maisonneuve, *Consul Général de France*

#### La Fête des Rois

Quelle meilleure façon d'inaugurer 2010 que de nous retrouver nombreux – plus de 100 – à fêter les Rois avec l'Alliance Française à Pelican Marsh le mercredi 20 Janvier.

Le nouveau Consul Général de France à Miami, M. Gaël de Maisonneuve nous avait fait l'honneur de sa visite, accompagné de M. Norbert Duffort, son Attaché Culturel et de M. Christophe Arnaud son Attaché de Presse.

Notre Présidente Mimi Gregory nous a souhaité la bienvenue à tous et particulièrement à une douzaine de personnes qui étaient là pour la première fois avant de nous encourager à aller profiter du très bon repas que la cuisine de Pelican Marsh nous avait préparé.

Le dessert traditionnel étant la Galette des Rois, nous avons pu couronner un nouveau couple royal cette année, la Reine : Colette Deviterne et le Roi : Ronald Murphy.

Après le dessert, nous sommes passés aux choses sérieuses, et je parle

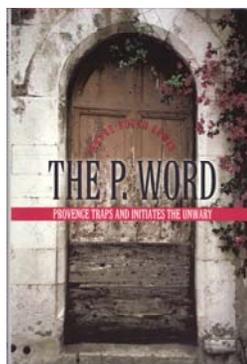


de notre second Concours Annuel, « Questions pour un Champion ». Il s'agit de 10 questions sur l'Histoire et - la petite histoire - de France, et chaque table a passé un bon moment à discuter du nom historique d'un des chevaux de Napoléon, (laquelle de ses victoires avait-il choisi de commémorer ainsi?), à essayer de se souvenir des noms des Premiers Ministres, à compter les variétés possibles de Fondues, etc. etc.. j'en passe et des meilleures!

Tout le monde s'est donné beaucoup de mal mais certaines équipes ont réussi mieux que d'autres puisque sur un total maximum possible de 15 points, une équipe a obtenu 14, une autre 13 et 2 autres 12. Personnellement j'aurai au moins appris un nouveau mot: « covoiturage » pour « carpooling »!

Altogether a great program which brought people together for good food, fellowship, and intellectual stimulation. Vive la France.

**Catherine Rapuano**



WOW! Another author in our midst! Congratulations to Renée Lewis on the publication of her book, "The P. Word", a primer on life in Provence for the uninitiated.

A compendium of "happenings" as a renter in Provence, there are many lessons to be learned with gentle humor to guide the way. A must read for our membership..thank you Renée!





Alliance Française  
de Bonita Springs

## Alliance Française de Bonita Springs



### RETURN ADDRESS

P.O.Box 1511  
Bonita Springs  
FL. 34133

Affix address label

### REMEMBER

☎ (239) 592-1735

Le 18 Février

Le 18 Mars

Le 21 Avril

Le 19 Mai

## AGENDA

⇒ **Jeudi 18 Février 2010** : at Pelican Marsh Golf Club @ Noon

*Speaker : Rob Mc Anney, Diplomate du « State Department »*

⇒ **Jeudi 18 Mars 2010** : at Pelican Marsh Golf Club @ 11h30

**Assemblée Générale** suivie de notre déjeuner et

« *The Andes By Bicycle* » *Speaker: Bill Weidenfeller*

**Mercredi 21 Avril 2010** : at Pelican Marsh Golf Club @ Noon

*Jeu : « Le Petit Bac »*

**Mercredi 19 Mai 2010** : at Pelican Marsh Golf Club @ Noon

*Subject: TBA*

## EUROVIEW BOOK CLUB

*The AF Book club will read “ the Girl With the Dragon Tattoo ” by Stieg Larsson, for our February assignment.*

*If you are interested in joining us, please call Susanne Kuhn at : 239-561-8561, for details.*