



Avril

ATLANTA
accueil

Avril 2016
Volume 23 N° 8

DATES A RETENIR

Samedi 2 avril à 14h30
Club Enfants

Lundi 11 avril à 10h
Café-rencontre

Samedi 16 avril à 19h
Soirée jeux

Jeudi 21 avril
Les filles sortent

Dimanche 24 avril de 10h à 17h
Atelier couture

Atlanta Accueil tient à exprimer sa profonde sympathie aux familles des horribles attentats de Bruxelles.

Eric, notre webmaster qui réside à Montréal ne peut plus assumer la maintenance du site. **Nous sommes donc à la recherche d'un(e) remplaçant(e)** qui assurera cette tâche de maintenance du site et mettra le bulletin en ligne chaque mois. Sans webmaster, pas de site, pas de bulletin. Je suis à votre disposition pour en discuter plus amplement, vous pouvez me contacter par téléphone ou email.

L'assemblée générale de l'association aura lieu le mardi 9 mai au cours de laquelle nous élirons les postes de: président(e), vice-président(e)s, et secrétaires. Voir p.6. Je suis à votre disposition pour discuter des responsabilités et charges des différents postes.

Merci à la famille Shonkwiler qui ouvre leur porte au Club Enfants pour une chasse aux œufs. N'oubliez de vous inscrire auprès de Chimène. Voir p.5.

Pour des raisons de vacances scolaires, la soirée jeux est reportée au samedi 16 avril; les Trejo nous accueilleront pour cette soirée ludique. Merci à l'infatigable Chimène et à son assistant Gerardo !



JE SUIS CHARLIE



L' ASSOCIATION en quelques mots



Atlanta Accueil, fondée en 1994, est une association à but non lucratif, non subventionnée, apolitique, non confessionnelle, animée par des bénévoles, affiliée à la Fédération Internationale des Accueils Français et Francophones à l'Étranger (F.I.A.F.E). La mission d'Atlanta Accueil est d'accueillir les Francophones, de les aider à s'adapter à leur nouvel environnement, résoudre les problèmes de la vie courante, rencontrer des compatriotes et partager la culture américaine.

Bureau 2015-2016

Présidente	Michèle Olivères	Email: micheleoliveres@bellsouth.net	Tel: 404 229 3582
Co-présidente	Muriel Pitte	Email: mpitte@att.net	Tel: 678 281 0421
Vice-présidente	Mireille Teyssier	Email: mi_teyssier@hotmail.com	Tel: 678-549-0401
Trésorière	Nathalie Brown	Email: AAAnnuaire@atlintsol.com	Tel: 770 454 9969
Comité rédaction	Bulletin: Nadine Reboul et Mireille Teyssier Relecture: Nathalie Brown et Emmanuelle Nadaud		

Responsables – Coordinateurs

Atelier Couture	Mireille Teyssier	Email: mi_teyssier@hotmail.com
Baby-sitting	Marie-Lyne Vaudran	Email: m.vaudran@yahoo.com
Club Enfants	Chimène Tréjo	Email: dralcalax@hotmail.com
Hôtesse de quartier	Mireille Teyssier	Email: mi_teyssier@hotmail.com
Recettes Cuisine	Muriel Pitte	Email: mpitte@att.net
Webmaster:		

Hôtesse de quartier

Alpharetta: Isabelle Krenz, 678-473-0125	Buckhead: Aisha Malik, 404-697-1820
Grant Park: Mélanie Poudevigne, 404-200-0767	Marietta: Catherine Philippe, 770-321-4835
Mableton: Mireille Teyssier, 678-549-0401	Norcross: Chimène Tréjo 770 676 9410
Roswell: Muriel Pitte, 678-281-0421	Sandy Springs: Michèle Olivères, 404 229 3582
Smyrna: Isabelle Brewton, 1-504-430-2266	Stockbridge: Virginie Durr, 770-506-9159

www.atlanta-accueil.org - info@atlanta-accueil.org

La page des membres

Pet sitting

En français: garde d'animaux

Vous partez en vacances, que faire de votre chien, chat ...?

Nadine s'en occupe.

La contacter au : 404-226-6524

Vous avez des articles à vendre
une info à faire passer,
cette page est la votre.
info@atlanta-accueil.org

SERVICES IMMOBILIERS

en Anglais, Français, Néerlandais et Allemand



Spécialiste depuis
2003 d'Atlanta et sa
banlieue pour l'achat
et la vente de votre
maison.

Pour tous
renseignements,
contactez Isabelle!

Isabelle Gibson

*"Une professionnelle à
votre écoute"*

HARRY NORMAN,



REALTORS[®]
Since 1930

DIRECT: 770-329-7948 • OFFICE: 770-977-9500

www.isabelle.gibson.harrynorman.com

isabelle.gibson@harrynorman.com

4651 Olde Towne Parkway • Jeanne Linden, VP/Managing Broker

www.harrynorman.com • Equal Housing Opportunity



Sautré

CHIROPRACTIC CLINIC

Sports & Family Care

770-451-0799

Nouvelle clinique: 4144 Clairmont Rd, ATL, GA 30341

Le Dr. Serge Sautré reçoit sur RDV du Lundi au Samedi

Radiographie Digitale / Posture-Scoliose-Equilibre

Spécialiste Atlas Orthogonal & Chiro du Sport

Maux de dos - Traiter la cause - Stress - Qualité de vie

Par une approche efficace et globale de la santé

La Little Da Vinci School, « une école pas comme les autres, » est dirigée par Soraya Rouchdi et animée par des enseignantes diplômées de l'Education Nationale Française.

Summer Camp



Little Da Vinci International School Une Pépinière de Créateurs et de Bricoleurs!

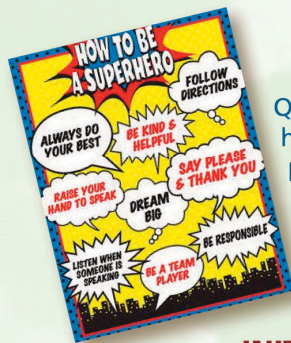
TOUS LES CAMPS SONT DISPONIBLES
EN FRANÇAIS ET EN ESPAGNOL

DES ARTISTES INSPIRÉS PAR LA NATURE (6-10 juin)

Venez vous imprégner de la beauté de notre réserve naturelle! Votre enfant puisera son inspiration dans la nature environnante pour travailler l'argile dans une ambiance festive... Feuilles, bâtons et autres cailloux enrichiront ses productions au gré de ses envies.

RECYCLAGE CRÉATIF (13-17 juin)

Mettez votre imagination au service de la protection de l'environnement! Votre enfant sera sensibilisé aux techniques de recyclage. Il découvrira que le contenu de nos poubelles regorge de trésors. Il offrira aux vieux objets et matériaux de récupération une seconde vie !



SUPER HÉROS (20-24 juin)

Qui n'a jamais rêvé d'être un super héros? Les super-héros sont appelés pour des missions de grande importance. Ils courent, sautent, virevoltent, mais par-dessus tout prennent beaucoup de plaisir à s'unir pour faire le bien.

INITIATION AU BRICOLAGE (27 juin- 1er juillet)

L'atelier du bricoleur est l'endroit parfait pour la création. On y invente, expérimente, on prend des risques calculés, on bouscule les conventions et on

recommence encore et encore. C'est un lieu magique où l'imagination n'a pas de limite et où de grandes idées voient le jour....



UNE ENVIE DE BIEN MANGER (5-8 juillet)

Une nourriture savoureuse n'est pas incompatible avec une alimentation saine et équilibrée. Venez cuisiner des recettes simples à base d'aliments frais disponibles dans nos cuisines, discuter de nos habitudes alimentaires et développer vos compétences culinaires en toute sécurité.

JEUX D'ÉTÉ (11-15 juillet)

Rejoignez notre équipe pour profiter des joies de l'été ! Nous allons nous amuser comme des fous. Nous avons toute une palette de jeux à vous faire découvrir, aucun jour ne ressemblera au précédent : jeux d'eau, jeux collectifs, jeux théâtraux, jeux de nature, jeux de plateaux...



CROISIÈRE DANS LES CARAÏBES (18-22 juillet)

Notre capitaine et son équipage vous garantissent une semaine pleine de découvertes ! N'oubliez pas de vous inscrire à la chasse au trésor et aux nombreux ateliers de la semaine (vie sous-marine, yoga, pliage de serviettes, bowling, photomaton, percussions, jeux d'eau...)

Pour plus d'informations,
appelez le 678 510 1214

www.littledavincischool.org/summer-camp

LITTLE DA VINCI
INTERNATIONAL SCHOOL
4055 Roswell Rd., Atlanta, GA 30342



Baby-sitting - Liste francophone

Si vous souhaitez en faire partie ou ne plus en faire partie, contactez Marie-Lyne Vaudran: 404-966-7583 ou m.vaudran@yahoo.com

Alpharetta	Dominique Juif (30 ans +)	770-442-0475
Buckhead	Clara Lévisse (17 ans)	678-662-1604
Buckhead	Hugo Lévisse (14 ans)	678-662-1604
Marietta	Violaine Casagrande (20 ans +)	678-557-8663
Norcross/Sandy Springs	Nadine Reboul (30 ans +)	404-226-6524

Club Enfants

Samedi 2 avril à partir de 14h30

La famille SHONKWILER nous accueille dans leur petit coin de paradis pour une chasse aux œufs

2321 Meadow Lakes Drive
Watkinsville, GA 30677

Merci à chaque famille d'apporter un goûter à partager et un panier pour chaque enfant
L'Accueil offre œufs et rafraîchissements

Veuillez répondre avant mercredi 30 mars en m'informant combien d'enfants participeront.

Inscriptions auprès de Chimène: 770-676-9410; dralcalax@hotmail.com



Atlanta Magazine's Best 100 Restaurants
Atlanta Magazine's Best Sunday Hideout
Creative Loafing Best French
Zagat Revue Rated Excellent

NOW OPEN FOR LUNCH

\$25 MENU 3 COURSES

SOUPE A L'OIGNON
 FOIE GRAS
 ESCARGOTS
 CROTON DE CHEVRE CHAUD
 CONFIT DE CANARD
 ONGLET AUX ECHALOTTES
 FOIE DE VEAU
 QUICHE
 BRUNCH
 MOULES FRITES
 SALADE NICOISE
 TROITE AMANDINE
 PROFITEROLES

1620 Piedmont Ave Atlanta GA 30324 - Tel: 678 702 1620 (Fermeture le Lundi) - www.atmospherebistro.com

Elections du Bureau 2016 -2017

L'Assemblée Générale de l'Accueil se tiendra le lundi 9 mai 2016 et un nouveau bureau sera élu.

Les postes à pourvois sont :

Président(e): dirige et anime l'association ; est responsable de la bonne marche de l'association et de l'exécution des décisions du bureau; convoque et préside les réunions du bureau et de l'assemblée générale; assiste à toutes les manifestations annuelles, mensuelles et autres organisées par l'association.

Vice-président(e)s: assurent la coordination des activités mensuelles et annuelles: cafés et soirées jeux, ateliers, repas de bienvenue, galette des rois, etc., assistent à toutes les manifestations organisées par l'association.

(Les statuts de l'association stipulent que les candidat(e)s aux postes de présidente et vice-présidentes doivent être membres de l'association depuis au moins 1 an)

Secrétaires : sont chargé(e)s de la mise en page, de la rédaction et de l'envoi du bulletin mensuel (PC et logiciel Publisher); de la mise à jour de l'annuaire des membres, de rassembler les informations pertinentes au bulletin et à l'annuaire des membres, de répondre au courrier reçu par l'Accueil et de rédiger le procès verbal des réunions du bureau et de l'assemblée générale.

Les candidat(e)s aux postes de président(e)s et vice-président(e)s doivent être membres d'Atlanta Accueil depuis au moins un (1) an.

Bulletin de candidature

Nom & Prénom: _____ Président(e) []

Nom & Prénom: _____ Vice-président(e)s []

Nom & Prénom: _____ Vice-président(e)s []

Nom & Prénom: _____ Secrétaire Générale []

Nom & Prénom: _____ Secrétaire []

**Merci d'apporter votre bulletin de vote lors l'assemblée générale le lundi 9 mai
Chaque membre du bureau sera élu à la majorité absolue des membres présents à l'assemblée générale,
et devra représenter 1/3 de la totalité des membres de l'association**

Rendez-vous du mois



*Café-rencontre
Lundi 11 avril
à 10h*

Mireille Teyssier
6481 Century Park Place
Mableton GA 30126
Tel: 770 858 5758

Merci Mireille de nous accueillir. Echangeons livres, magazines etc. Pensez à apporter vos idées, un plat sucré ou salé et une boisson

Il est impératif de prévenir Mireille de votre venue: mi_teyssier@hotmail.com, ou par téléphone



*Soirée jeux
Samedi 16 avril
à 19h*

Chimène & Gerardo Trejo
3990 Blackburn Way
Duluth GA 30096
Tel: 770 676 9410

Soirée jeux « pot luck ». Chacun apporte un plat salé ou sucré et une boisson. Nous pourrons donc nous restaurer avant de commencer à jouer.

Il est impératif de prévenir Chimène de votre venue par email: dralcalax@hotmail.com ou par téléphone



*Les filles sortent
Jeudi 21 avril*

Sortie entre filles qui se retrouvent pour un film et un resto. Si vous souhaitez vous joindre à nous, contactez Michèle: micheleoliveres@bellsouth.net



*Atelier couture
Dimanche 24 avril
entre 10h et 17h*

Mireille Teyssier
6481 Century Park Place
Mableton GA 30126
Tel: 770 858 5758
678-549-0401-Portable

Cet atelier vous apprendra à réaliser un ouvrage et/ou vous aidera à terminer un projet. Apportez : tissus, vêtements à réparer ou à modifier, matériel de couture et machine si vous en possédez une. La porte vous est ouverte, venez quand vous le voulez ou pouvez mais si vous pensez rester pour midi apportez votre pique-nique.

Pour une question d'organisation, **prévenez Mireille et indiquez-lui votre projet.** A vos aiguilles mesdames !



Ballotins de saumon fumé à l'œuf poché

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tranches de saumon fumé et 4 œufs
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse et 1 filet de vinaigre
- 2 petites échalotes hachées et 2 c. à soupe de ciboulette hachée

Préparation

- Faire pocher les œufs un par un dans une casserole d'eau bouillante avec 1 goutte de vinaigre, 3 min chacun
- Les égoutter sur du papier absorbant
- Mélanger la crème fraîche, les échalotes et la ciboulette. Saler, poivrer
- Poser une tranche de saumon dans le fond d'un bol, déposer délicatement l'œuf poché au centre
- Ajouter la préparation de crème et rabattre les coins de la tranche de saumon afin d'obtenir un ballotin
- Le retourner sur une assiette
- Faire de même pour les 4 ballotins. Mettre au frais au moins 2 heures
- Servir à l'assiette sur un lit de salade assaisonnée au vinaigre balsamique, quelques tomates cerises, quelques brins de ciboulette, quelques œufs de lompes ...

Cari de poisson au lait de coco

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 filets de poisson blanc au choix, (tilapia, aiglefin etc...)
- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de pois chiches, rincés et égouttés
- 1 boîte de 398 ml (14 oz) de lait de coco et 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 patate douce pelée et coupée en cubes et 1 poivron rouge épépiné et coupé en cubes
- 1 oignon haché et 4 gousses d'ail haché
- 2 c. à soupe de gingembre frais pelé et finement haché, 2 c. à soupe de poudre de cari
- 1 pincée de flocons de piment fort broyé, 1 citron vert coupé en quatre

Préparation

- Faire revenir l'oignon, l'ail et le gingembre dans 2 c. à soupe d'huile
- Ajouter les légumes et les épices et cuire 1 min. Ajouter le lait de coco et les pois chiches
- Porter à ébullition et laisser mijoter doucement à couvert 20 min ou jusqu'à ce que la patate soit bien tendre
- Saler, poivrer.
- Dans une poêle cuire le poisson dans le reste de l'huile (1c. à soupe) . Saler, poivrer
- Repartir le mélange de pois chiches au lait de coco dans des assiettes creuses et y déposer le poisson
- Servir avec des quartiers de citron vert



Les recettes de Muriel

En avril ne te découvre pas d'un fil

Gâteau « truffe » au chocolat

Ingrédients

- 250 g de chocolat noir, grossièrement haché
- 170 g de beurre non salé, coupé en cubes
- 5 œufs
- 230 g de cassonade
- 30 g de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à soupe de cacao

Préparation

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F (180°C)
- Beurrer un moule à charnière de 20 cm et tapisser le fond de papier parchemin
- Dans un bol au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre
- Dans un autre bol, mélanger les œufs, la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène
- Incorporer la farine puis le mélange de chocolat. Verser dans le moule
- Cuire au four 40 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre
- Le centre du gâteau ne doit pas être tremblotant. Laisser refroidir dans le moule au moins 3 heures
- Démouler et déposer le gâteau sur un plat de service. A l'aide d'un tamis, saupoudrer le dessus de cacao
- Délicieux tel quel ou avec de la crème chantilly

Que se passe-t-il à Atlanta en avril ?

<http://www.atlantadowntown.com/events#april-2016>



Vin du mois
Vin du mois

Sélection d'Olivier

Forlorn Hope – Carignan « The Kerrigans » Poor Ranch 2014 Mendocino : la révolution Californienne en marche.

Pour beaucoup de Français, les vins Californiens restent catalogués dans le registre « bombe de fruit bodybuildé », vins technologiquement sans défaut, mais sans âme. Ce stéréotype est véhiculé par l'armada des vins produits en grande masse par des domaines à la réputation bien établie, mais qui au fil des années ont envahi les rayons des magasins, à grand coups de marketing, avec des nectars monolithiques, richement extraits, à haut degré alcoolique, et qui fatiguent le palais après la première gorgée. Mais la tendance est en train de changer. Depuis plus d'une dizaine d'années, une nouvelle génération de vigneron artisans, ayant puisé leur inspiration chez les rebelles de la première heure (Paul Draper de « Ridge » et Jim Clendenen de « Au Bon Climat ») mais également lors de leurs rencontres avec leur homologues Français et Italiens, sont à l'origine de la « révolution Californienne » dont la philosophie est la confection de vins exprimant une réelle identité de terroir, combinée avec une recherche d'équilibre, finesse et minéralité et du suivi des principes de la viticulture organique/biodynamique. Matthew Rorick, vigneron créateur du Domaine Forlorn Hope est l'un de ces nouveaux pionniers et ses vins m'ont ébloui par leur naturel à deux reprises, dont dernièrement lors d'une dégustation chez mon caviste préféré (devinez lequel). Matthew est l'image du Californien surfeur/hippie, à l'allure décontractée, qui cache toutefois une volonté farouche d'excellence. Après avoir étudié l'œnologie et la viticulture à l'université UC Davis à San Francisco, et effectué ses armes de vinificateur dans le monde entier pendant 10 ans, il décida de changer radicalement sa façon de faire du vin, pour adopter la viticulture Bio et non interventionniste, allant totalement à contre sens des vins concentrés, sur extraits et hyper fruités « à la mode ». Il créa en 2005 **Forlorn Hope** avec pour objectif de donner la priorité à l'expression de terroirs méconnus, aux cépages non conventionnels en Californie (Riesling par exemple), et élaborer des micro-cuvées à faibles rendements, ne dépassant que rarement 1.500 caisses. Son succès a été instantané et fait l'objet depuis d'un suivi fidèle de fans ravis de trouver des vins sortant de l'ordinaire. L'un des vins les plus marquants, dégusté dernièrement au Caveau, et qui repose dans ma cave aujourd'hui, est son **Carignan « The Kerrigans » Poor Ranch 2014 de Mendocino**, sous-région au Nord de la Napa Valley, provenant de vignes plantées en 1950, vinifié en barriques de chêne neutre de 500 litres, puis embouteillé sans filtration avec un minimum de soufre ajouté. **Un bouquet d'une grande pureté d'où se dégagent des arômes de garrigue, terre fraîche, réglisse, figue et fruits noirs. En bouche, les tannins veloutés enveloppent le palais de saveurs épicées et fruitées tout en retenue avec une très belle acidité et une longueur en bouche impressionnante, signature des vieilles vignes.** Seulement 261 caisses de ce nectar unique ont été produites en 2014, et Éric a pu en grappiller une ou deux caisses. Ce Carignan de toute beauté peut s'apprécier dès maintenant sur un râble de lapin aux olives, et oignons confits, également sur un filet de saumon sauce teriyaki, mais sa structure tannique lui permettra de vieillir harmonieusement vers davantage de complexité sur une période de 5 ans.

Disponible au magasin Le Caveau au prix de \$34.99 *le prix pouvant varier au gré du caviste, il est donné ici à titre purement indicatif.



FORUM DES FRANCOPHONES

d'Atlanta et sa région

Pour faciliter les communications entre les membres d'Atlanta Accueil, un Forum général de discussion est ouvert à l'adresse suivante, où il suffit de s'enregistrer:
<http://atlanta-accueil.frbb.net>



N'oubliez pas de consulter
le site de l'association:
www.atlanta-accueil.org



et de devenir ami avec nos
membres grâce à Facebook
sur simple demande

Bulletin d'adhésion 2015-2016

Nom: Prénom:

Nom conjoint(e): Prénom conjoint(e):

Profession: Activités/Loisirs:

Adresse:

Ville/Etat: Code postal:

Téléphone: Portable:

Email:

Enfants: Prénom et date de naissance:

Des photos sont prises lors de nos différents rendez-vous et peuvent être publiées dans le bulletin ou sur notre site. Donnez-nous votre accord pour les exploiter si vous figurez dessus [] oui [] non

Montant: Cotisation de base: \$30, de soutien: \$50, étudiants, stagiaires et au pair: \$20.

Merci de renvoyer ce bulletin d'adhésion accompagné de votre chèque à l'ordre d'Atlanta Accueil à:
Atlanta Accueil - c/o Nathalie Brown - 3160 Embury Hills Drive - Atlanta GA 30341



The Lenox Building
3399 Peachtree Road NE
Suite 500
Atlanta GA 30326

