



Mai

ATLANTA
accueil

Mai 2016

Volume 23 N° 9

DATES A RETENIR

Samedi 7 mai 19h

Soirée jeux

Lundi 9 mai à 10h

Café-rencontre

Dimanche 15 mai à partir de 14h

Club enfants

Jeudi 19 mai

Les filles sortent

Dimanche 21 mai de 10h à 17h

Atelier couture

Atlanta Accueil s'associe à la douleur des familles victimes des séismes en Equateur et au Japon.

L'assemblée générale de l'association aura lieu le **lundi 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.

Les candidatures doivent être envoyées à : info@atlanta-accueil au plus tard le jeudi 5 mai.

URGENT: Nous recherchons un webmaster

La soirée jeux sera l'occasion de dire au revoir à Isabelle et David qui nous quittent pour s'installer en Californie. Nous regretterons leur participation à l'association. J'ai apprécié le dévouement d'Isabelle qui a animé le Club Enfants pendant plusieurs années. Leur maison était toujours ouverte pour un café et la traditionnelle soirée de décembre ! Nous leur souhaitons bonne chance et espérons leur retour bientôt à Atlanta.

Joyeux 1er mai !

Michèle



**JE SUIS
CHARLIE**

LES ATTENTATS DE CE 22 MARS À BRUXELLES.



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**

Nettoyage de moquettes

Nettoyage au karcher

Michael à votre service

404-226-6524

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,
REALTORSSM
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

L'atelier des bricoleurs

Makers' Camp and Tinkerers' Lab

NOUVEAU
G1-G5



Camp Fabrication: Construction d'un Kart Sans Moteur

6-10 Juin: Session d'une semaine

5-15 Juillet: Session de deux semaines

La première semaine, nos dynamiques bricoleurs **fabriqueront un mini dragster**. Ils étudieront le principe des forces et mettront en application leurs compétences mathématiques pour concevoir, fabriquer et tester leur engin pour la course finale.

La deuxième semaine, les enfants passeront au niveau supérieur en participant à un défi en équipes; Il s'agira de **construire un kart sans moteur**. Ils disposeront de tous les outils nécessaires pour mesurer, couper et assembler leur véhicule.

A vos marques, prêt, partez!

Animé
par notre
bricoleuse
en chef,
Miss Kalani.



Labo Réparation: « l'usine à gaz »

20 Juin-1er Juillet: Session de deux semaines

18-22 Juillet: Session d'une semaine

À travers ce projet, les stagiaires bricoleurs devront expérimenter, apprendre et coopérer pour résoudre des problèmes.

La première semaine, nos réparateurs en herbe démonteront un appareil hors **service et analyseront chacune des pièces le composant**. Ils listeront alors les éventuelles causes de panne. Tout au long de la semaine, ils réfléchiront aux solutions à apporter. A la fin de la semaine, ils remonteront leur appareil le rendant à nouveau en opérationnel.

La seconde semaine, les participants du camp **concevront et réaliseront une « machine à gaz »** en mettant en scène les diverses pièces de leur appareil de la semaine précédente.



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

Dimanche 15 mai à partir de 14h

Allons faire du roller

666 Smyrna Hill Dr.
Smyrna, GA. 3082
Entrée \$7, location \$4
<http://www.sparklessmyrna.com/calendar>

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



Atmosphère
FRENCH RESTAURANT

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

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

- 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
- TRUITE AMANDINE
- PROFITEROLES

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 pourvoir 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.

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 []

Les candidatures doivent être envoyées à : info@atlanta-accueil.org avant le jeudi 5 mai

**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



Soirée jeux
Samedi 7 mai
à 19h

Isabelle & David Krenz-Murphy
515 Mellbrook Lane
Johns Creek GA 30005
(1) 904-254-8149

Avant leur départ pour la Californie, Isabelle et David nous diront au revoir au cours de cette soirée jeux. Le principe reste le même, 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 Isabelle de votre venue par email: bellevid@aol.com**



Café-rencontre
Lundi 9 mai
à 10h

Michèle Olivères
710 Mabry Road
Atlanta GA 30328
Tel: 770-394-7270

Assemblée générale de l'association avec récapitulation des activités et autres manifestations. Le quitus fiscal vous sera remis et nous procéderons à l'élection du nouveau bureau. Pensez à apporter vos idées, un plat sucré ou salé et une boisson. **Merci de prévenir Michèle de votre venue: micheleoliveres@bellsouth.net ou par téléphone**



Les filles sortent
Jeudi 19 mai

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 21 mai
entre 10h et 17h

Michèle Olivères
710 Mabry Road
Atlanta GA 30328
Tel: 770-394-7270

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 Michèle de votre venue.** A vos aiguilles mesdames !



Les recettes de Muriel

En avril mai fais ce qu'il te plaît

Rouleaux de printemps au porc

• Ingrédients

- 2 côtes ou échine de porc
- 200 g de vermicelles de riz ou de soja
- 8-10 galettes de riz
- 200 g de pousses de soja
- 10 brins de coriandre fraîche, 1 gousse d'ail finement hachée et quelques feuilles de salade
- 1 c. à café de gingembre en poudre, 1 c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à café de cumin en poudre
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation

- Préparer la marinade: 3-4 c. à soupe d'huile d'olive, gingembre, coriandre et cumin en poudre et ail haché
- Emincer la viande crue puis mélanger avec la marinade. Réserver au frais
- Couper les feuilles de salade en lamelles. Cuire les vermicelles de riz selon les indications sur l'emballage
- Une fois cuits, égoutter et passer sous l'eau froide pour refroidir et éviter qu'ils ne collent
- Faire cuire la viande marinée environ 10 min à feu moyen. Verser la marinade dans la poêle, saler et poivrer
- Faire tremper la feuille de riz dans l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne translucide et molle
- Étaler dans une assiette. Garnir avec des vermicelles froids, du porc tiède, de la salade, des pousses de soja et un brin de coriandre. Rabattre la partie du bas sur les ingrédients, puis chaque côté
- La galette se colle automatiquement. Rouler serré et déguster

Croustillants aux asperges

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 feuilles de brick
- 200 g d'asperges vertes fraîches ou surgelées
- 4 fines tranches de jambon
- Salade, huile et vinaigre, sel, poivre

Préparation

- Faire cuire les asperges à la vapeur ou à l'eau 10 à 15 min et laisser égoutter
- Couper les feuilles de brick en deux, et faire de même avec les tranches de jambon
- Poser sur chaque 1/2 feuille de brick une 1/2 tranche de jambon
- Plier la feuille de façon à faire un grand rectangle. Déposer 3 asperges et rouler en cigare
- Maintenir avec un pic en bois ou coller avec du blanc d'œuf
- Badigeonner d'huile et faire dorer à la poêle dans un peu d'huile ou au four à 220°C
- Servir sur un lit de salade assaisonnée



Les recettes de Muriel

En mai fais ce qu'il te plaît

Salade pommes et feta

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de feta nature
- 2 pommes Granny Smith
- Pousses d'épinard, mâche ou mesclun
- Pour la vinaigrette: moutarde, vinaigre, huiles, sel, poivre
- 1 c. à café de pesto

Préparation

- Préparer une vinaigrette et ajouter le pesto
- Eplucher les pommes et les couper en cubes
- Incorporer immédiatement à la vinaigrette pour éviter qu'elles ne noircissent
- Ajouter la feta coupée en cubes et les pousses de salade

Cheesecake express sans cuisson aux fruits rouges

Ingrédients

- 300 g de crème liquide et 300 g de fromage frais à tartiner
- 200 g de biscuits sablés et 50 g de beurre fondu
- 150 g de sucre et 50 g de cassonade
- 300 g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres etc.)
- 1 gousse de vanille, coulis de fruits rouges et 2 cc d'agar ou 2 feuilles de gélatine

Préparation

- Ecraser les biscuits, ajouter le beurre fondu, la cassonade et bien mélanger
- Tapisser le fond d'un plat à gâteau à fond amovible avec cette préparation, bien tasser et mettre au frais
- Détendre le fromage frais au fouet et monter la crème liquide entière en Chantilly en ajoutant le sucre et la vanille
- Incorporer progressivement la crème fouettée au fromage frais et verser le mélange sur le fond de biscuit
- Réserver au frais au moins 6h
- Chauffer le coulis de fruits rouges avec 1 cc d'agar ou 1 feuille de gélatine, verser sur le cheesecake et décorer de fruits rouges
- Mettre au frigo pour la nuit. Le cheesecake prendra une belle consistance ferme, légère et crémeuse
- Pour plus de gourmandise, servir avec un peu de Chantilly



Vin du mois
Vin du mois

Sélection d'Olivier

Kopke – Porto Colheita blanc 2005 (375ml): rare et sublime

Histoire d'une rencontre exceptionnelle avec un produit rare. Pour ceux d'entre vous qui parcourez fidèlement (je l'espère) mes newsletters, les Portos de la maison Kopke avaient fait l'objet d'une rubrique en Février 2012 sur un LBV 2007 (late bottled vintage) réellement savoureux. Depuis cette date, j'ai dégusté régulièrement les Portos de cette vénérable maison, encore trop méconnue des amateurs, mais qui, petit à petit, conquiert une place de choix sur le marché Américain, ce qui est amplement mérité, tellement la qualité des produits Kopke sont constants, sans parler de leur prix tout à fait compétitifs. Il est instructif de rappeler que Kopke est la marque la plus ancienne de vins de Porto, ayant été établie en 1638 par la famille Kopke d'origine Allemande, immigrante au Portugal. Après 4 siècles de succès, la marque Kopke est aujourd'hui reconnue parmi l'élite des vins de Porto par les amateurs du monde entier, qui acclament son style particulier et sa collection unique de vintage Colheita (littéralement Porto Tawny millésimé). Si je m'étais régalaré jusqu'alors des Tawnies millésimés, quelle n'a pas été ma totale surprise lorsque j'ai été pour la première fois en présence d'un Colheita « blanc » millésime (le 2005 en l'occurrence). Les Portos blancs sont plutôt rares et restent encore dans un relatif anonymat. Ils ne représentent certes que moins de 10% de la production de Portos et moins de 5% des étals des cavistes. Pourtant Le Porto Blanc, élaboré à partir du cépage Malvasia Fina, et vinifié selon la méthode des Tawnies (vieillessement en barrique de chêne avec oxydation volontaire) comptent parmi les vins fortifiés les plus extraordinaires au monde, et commencent à faire parler d'eux. Le Kopke Colheita Blanc 2005 a été présenté sur le marché d'Atlanta lors de la dernière visite en Octobre dernier de notre importateur, qui avait amené dans sa valise une demi bouteille. La réaction des premiers dégustateurs équivalait à celle que l'on peut avoir la première fois que l'on découvre un paysage de rêve ou un monument historique légendaire : stupéfaction et coup de foudre immédiat. Il faut dire que cette rareté a de quoi « décoiffer » tout néophyte : d'abord, une couleur jaune ambre d'une intensité remarquable, comme un vieux Sauternes ; puis une explosion d'arômes de fruits secs, cerises au sirop, caramel, épices orientales. Enfin en bouche, le Colheita 2005 délivre des saveurs à la fois riches et fraîches, une structure onctueuse, élégante, et une finale extrêmement longue et distinguée. Cette petite merveille est une fantaisie que chacun peut s'offrir au moins une fois dans sa vie. La conservation est facile : en cave non ouvert bouteille debout, et 1 à 3 mois conservé au frigo une fois ouvert. Il n'y a pas de saisons pour un Porto de cette classe, savourez le toute l'année frais, soit à l'apéritif sur des toasts de foie gras, soit au dessert sur un gâteau aux amandes, une tarte au citron, voire un entremet au chocolat au lait (pas noir), soit tout simplement en digestif, à la place de l'éternel Scotch ou Cognac... sensations garanties.

Disponible en demi-bouteille au magasin Le Caveau au prix de \$33.99. ***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



Robe Muguet , Christian Dior