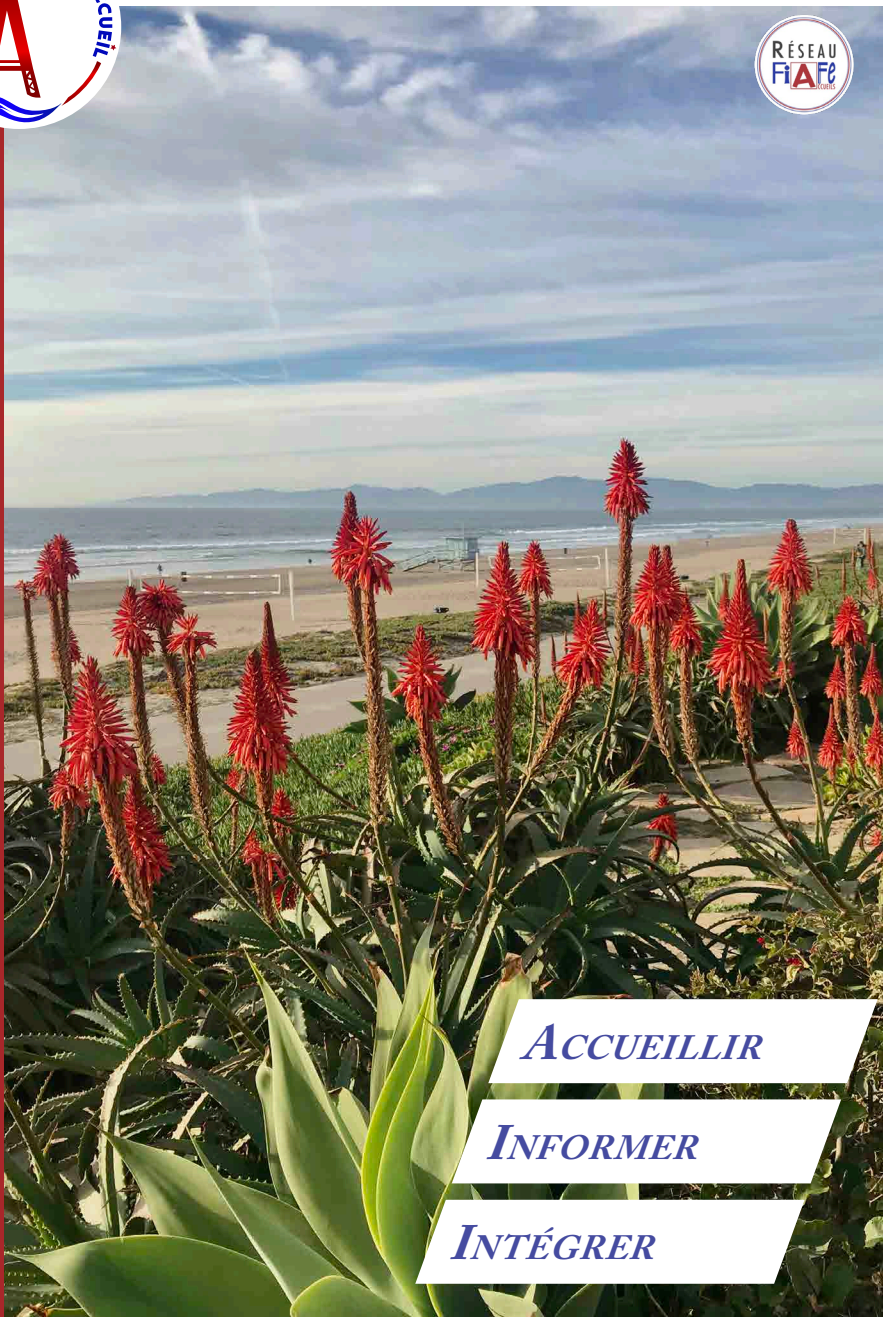
Le Petit Bulletin



Accueillir

Informer

Intégrer

N°154

Octobre
Novembre
Decembre
2020

Le Conseil d'Administration et ses directeurs

Véronique MAINGARD
Présidente
presidente@losangelesaccueil.org

Elisabeth NORMAND
Secrétaire
secretaire@losangelesaccueil.org

Sylvestre BONO
Conseiller Technologie
conseiller@losangelesaccueil.org

Laure de HILLERIN
Adhésions
adhesion@losangelesaccueil.org

Eve PROUST
Café-Rencontre
cafe@losangelesaccueil.org

Inès de TRUCHIS
Publicité
publicite@losangelesaccueil.org

Elisabeth NATAF
Activités
activite@losangelesaccueil.org

Isabelle de ROUVILLE
Évènements
evenement@losangelesaccueil.org

Emilie ROUSSEAU
Petit Bulletin
bulletin@losangelesaccueil.org

Anne de PLACE
Correctrice du Petit Bulletin

LE PETIT BULLETIN - CRÉDITS

Photo couverture : Laure de Hillerin

Photos et illustrations : David Fricaud, Ludo Garnier, Château de Pommard, Emilie Roux, Olivier Pojzman, Véronique Maingard

Qui sommes-nous ?

Los Angeles Accueil, créée en 1992 et affiliée à la FIAFE (Fédération Internationale des Accueils Français et Francophones à l'Étranger) est une association à but non lucratif ayant pour objectif de faciliter l'adaptation des nouveaux arrivants et de tisser des liens étroits entre les francophones et francophiles de Los Angeles et de ses environs. Il y a environ 220 Accueils dans 90 pays de ce formidable réseau !

Notre action s'exerce au travers de rencontres et d'activités régulières animées par une équipe de bénévoles.

Que vous viviez à Los Angeles depuis des années ou que vous veniez d'arriver, nos hôtesses sont présentes dans tous les quartiers pour vous accueillir.

Vous pouvez adhérer à notre association directement sur le site www.losangelesaccueil.org - onglet "Adhésions" ou nous écrire : contact@losangelesaccueil.org

Tarifs de la cotisation :
Famille : $50
Solo : $40
Outre-mer et étudiants : $30

Découvrez notre site :
www.losangelesaccueil.org

Suivez-nous sur
www.Facebook.com/LosAngelesAccueil
www.Instagram.com/losangelesaccueil

P.O. Box 341724, Los Angeles, CA 90034-1724
Tél : (424) 341 5540

Sommaire

Le Conseil d'Administration et ses directeurs 2
Qui sommes-nous ? 3
Message de notre présidente 5
Nos activités 8
Maman & moi 10
Rencontres au parc 11
Activités randonnée et natation 12
Initiation culinaire par David Fricaud 14
Recettes 15
Conférence sur la chirurgie esthétique 18
Entretien avec Ludo Garnier 20
Conférence les Grands Crus de Bourgogne 22
Happy Hour 26
Rencontre à l'air libre 28
Conférence astuces photos 30
Conférence le monde des huîtres 32
Nouveau site internet 34
Notre carnet 36
Gratitude 37

Message de notre présidente

Bonjour à tous,

La rentrée de notre association, généralement si festive et joyeuse avec les retrouvailles de la rentrée, a été différente en cette année-virus 2020, mais non moins conviviale avec une rencontre de la rentrée très amicale bien que tamisée, suivie d'un pique-nique familial que nous organisons à la plage le 3 octobre pour remplacer notre grand barbecue annuel qui n'était pas autorisé par les autorités locales. Et puisque personne ne sait de quoi l'avenir sera fait, nous allons continuer à vous divertir avec des activités à l'air libre en petits groupes et en respectant les gestes barrières, et avec des activités virtuelles.
Il semble que nous aurons des vents contraires de face pour encore un bout de temps mais la motivation de notre équipe nous permettra de continuer à naviguer la pandémie jusqu'à ce que notre ciel soit dégagé de tous ces nuages. Nous serons prêts pour un grand retour ensoleillé et dès que nous le pourrons, ce sera la fête ! Tenez bon, plus l'attente aura été longue et plus la joie sera grande.

La TEAM L.A. Accueil a bien travaillé cet été. L'occasion s'étant présentée pour continuer notre modernisation, nous l'avons saisie et nous avons complètement refondu notre site web. Il a été

construit par Julien Bellegueulle de la compagnie BloBuL qui a fait le site de plus de vingt Accueils de notre réseau FIAFE. Merci et bravo à Laure de Hillerin qui est devenue notre webmaster, merci aussi à ceux qui ont apporté une grande aide au projet.
Et bienvenue à notre nouvelle Responsable du Petit Bulletin, Émilie Rousseau qui nous rejoint avec un beau bagage en marketing et informatique. Nous avons encore quelques postes à remplir, notamment celui très important de Trésorier(e) ainsi qu'une Responsable des nouveaux membres au sein du conseil d'administration.

C'est le moment de revoir les

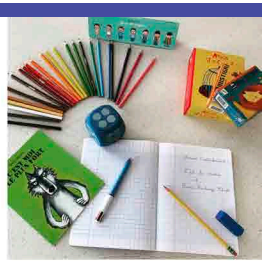
précautions relatives aux séismes et autres catastrophes possibles. Soyons préparés ! Nous vous attendons nombreux le mercredi 21 octobre pour notre café-rencontre virtuel sur la sécurité, et le COVID-19 organisé par notre admirable consule générale adjointe Nathalie Soirat, et nous aurons l'honneur de présenter à nos membres notre nouvelle consule générale Madame Julie Duhaut-Bedos.

Les fêtes seront au rendez-vous très bientôt, et puisque notre prochain Petit Bulletin ne paraîtra qu'en janvier 2021, je vous souhaite d'avance un bon Thanksgiving et d'excellentes fêtes de fin d'année avec l'espoir que 2021 sera une meilleure année avec la reprise complète de toutes nos activités et événements.

Stay safe!
Bien cordialement,

BIENVENUE MADAME LA CONSULE GÉNÉRALE !

Véronique Maingard



France Exchange School
Le français à la carte

Depuis plus de 30 ans, France Exchange School propose des cours en français pour **adultes** et **enfants** de tous niveaux.
Cours privés ou en petits groupes pour débutants ou confirmés, classes de conversation, aide aux devoirs, préparation aux examens,
ateliers d'art et camps de vacances.
Et pour les enfants francophones, les cours « La Classe », pour suivre le programme scolaire français.

Mar Vista, Los Angeles 90066 - 310 962 3004

franceexchange@gmail.com
www.franceexchangeschool.com

BANK OF THE WEST
BNP PARIBAS

The bank for a changing world

INTERNATIONAL BANKING WITH LOCAL ATTENTION

Bank of the West is proud to sponsor the Los Angeles Accueil

Our local bankers and wealth advisors deliver responsive and personalized service backed by the global resources of BNP Paribas, one of the world's largest financial groups.[1]

WORLD FINANCE BEST COMMERCIAL BANK, UNITED STATES 2018 BANK OF THE WEST

bankofthewest.com

[1] bankrate.com/finance/banking/largest-banks-in-the-world-1.aspx

Member FDIC. Equal Housing Lender. © 2019 Bank of the West. Doing business in South Dakota as Bank of the West California.

Nos activités

CULTURE ET LOISIRS

Esprit des lieux
6 visites insolites dans l'année.
espritdeslieux@losangelesaccueil.org

Cinéma
1 fois par mois.
Activité suspendue temporairement.
cinema@losangelesaccueil.org

Musée
2ème jeudi du mois.
Activité suspendue temporairement.
musee@losangelesaccueil.org

Cercle de lecture
1er lundi du mois de 14h à 15h30.
Activité suspendue temporairement.
lecture@losangelesaccueil.org

Parties de Tarot
3ème jeudi du mois à 19h.
Activité suspendue temporairement.
tarot@losangelesaccueil.org

RENCONTRES ET PASSIONS

Café-Rencontre
3ème mercredi du mois de 10h à 12h.
cafe@losangelesaccueil.org

Maman & Moi
Nouvelle activité hebdomadaire.
mamanetmoi@losangelesaccueil.org

Initiations
Introduction à des sujets variés, culturels, sportifs, gourmets ! Toujours fun et intéressant.
initiation@losangelesaccueil.org

Happy Hour / French Connections
1er mardi du mois de 17h30 à 20h.
frenchconnections@losangelesaccueil.org

Business Accueil
Conférences en soirée tous les trimestres et atelier business une fois par mois.
Activité suspendue temporairement.
business@losangelesaccueil.org

ÉVÈNEMENTS

Conférences / Webinars
Rencontres virtuelles sur divers sujets.

Sorties
Des soirées, des sorties restaurants seront annoncées ainsi que des soirées dansantes.
Activité suspendue temporairement.

SPORT ET BIEN-ÊTRE

Marche à la plage
2 fois par mois le mardi.
marche@losangelesaccueil.org

Golf
2ème et 4ème lundi matin.
Activité suspendue temporairement.
Il est prévu des séances de practice au golf de Rancho Park et / ou des parcours 9 trous au golf de Penmar. Licence non requise.
golf@losangelesaccueil.org

Randonnées
2 fois par mois le dimanche.
randonnee@losangelesaccueil.org

Natation
2ème et 4ème mardi matin du mois.
Venez nager à Marina del Rey pendant l'été et en piscine l'hiver !
natation@losangelesaccueil.org

Mindfulness / Méditation
Les vendredis matin de 11h à 12h. Une série de 6 rencontres.
meditation@losangelesaccueil.org

NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Évènements :

Samedi 3 octobre
Grand pique-nique familial à la plage

Vendredi 30 octobre
Pumpkin Carving

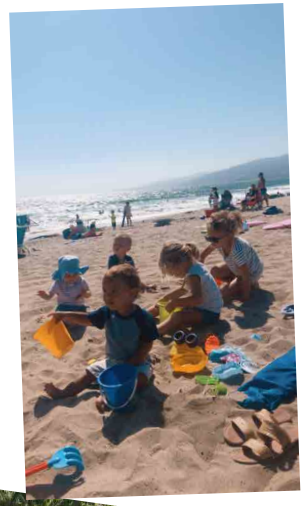
Rencontre virtuelle :

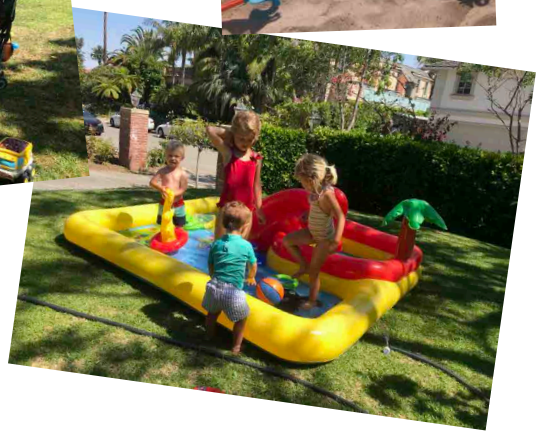
Mercredi 21 octobre à 10h00
Rencontre virtuelle par le Consulat général de France sur la sécurité (tremblements de terre et Covid)

Maman & moi

Los Angeles Accueil vous propose une nouvelle activité familiale : Maman et Moi. Une rencontre hebdomadaire pour vous et vos enfants, de 0 à 10 ans.
Nous nous retrouvons en général le jeudi matin, parfois en fin d'après-midi pour celles et ceux qui travaillent.
Le jour et l'horaire varient en fonction des disponibilités de chacun(e).
Avec vos enfants, rejoignez Laure et d'autres mamans dans un parc, sur la plage ou chez l'une d'entre nous.
Les papas aussi sont les bienvenus !

Laure de Hillerin





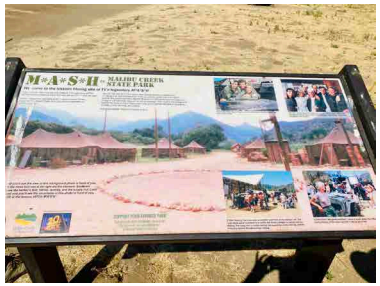
Rencontres au parc

Quel bonheur de se revoir en personne lors de ces premières sorties après plusieurs mois !

Nos deux rencontres au parc nous ont procuré de formidables moments de détente, de rires et de plaisir ! Petit à petit, pas par pas, nous espérons nous retrouver plus nombreux et plus souvent !
Nous avons également souhaité un bon retour en France à Aurélie Marcel qui nous a accompagnés dans notre activité "Esprit des Lieux". Merci pour ta visite et à toujours.

Activités randonnée et natation

Dimanche 27 septembre avait lieu une randonnée à Malibu Creek State Park sur les traces des sites de tournage du film “La Planète des Singes” et de la série “M.A.S.H”.
Une belle ballade par petit groupe parcourant 4.75 miles (7.6 km) avec Ron et Evelyne que nous remercions pour ces superbes randonnées !



Un grand bain de bonheur pour notre équipe de nageurs en cette première matinée d’automne ! Woo-hoo !!!

CHRISTOPHE COLLET

Si vous désirez acquérir ou vendre un bien immobilier a Los Angeles, si vous avez des questions sur l'achat, les multi-propriétés ou le marché en général, n'hésitez pas a me contacter. A Los Angeles depuis 25 ans, fier papa de trois enfants et dans l'immobilier depuis 10 ans, je peux vous aider a traverser les nombreux phases de l'acquisation ou de la vente d'un bien immobilier. Consultez moi et je me ferais un plaisir de répondre a toutes vos questions.

310.739.2466
ColletChristo@gmail.com
ChristopheCollet.com

COLDWELL BANKER
GLOBAL LUXURY

COLDWELL BANKER RESIDENTIAL BROKERAGE | BEVERLY HILLS NORTH | 301 N CANON DRIVE, SUITE E | BEVERLY HILLS, CA 90210

Real estate agents affiliated with Coldwell Banker Residential Brokerage are independent contractor agents and are not employees of the Company. ©2018 Coldwell Banker Residential Brokerage. All Rights Reserved. Coldwell Banker Residential Brokerage fully supports the principles of the Fair Housing Act and the Equal Opportunity Act. Owned by a subsidiary of NRT LLC. Coldwell Banker, the Coldwell Banker Logo, Coldwell Banker Global Luxury and the Coldwell Banker Global Luxury logo service marks are registered or pending registrations owned by Coldwell Banker Real Estate LLC. CalRE# 01808398

Lorène Boisvert D.D.S.
General, Aesthetic
and Implant Dentistry

10850 Wilshire Blvd. Suite 330
Los Angeles, CA 90024
(310) 310-4696
www.boisvertdental.com
Your smile is our passion

Initiation culinaire par David Fricaud

Quel plaisir de recevoir sur Zoom pour une leçon de cuisine donnée par David Fricaud, chef de la Résidence de France à Beverly Hills.

Nous étions une vingtaine, et cette fois les hommes étaient de la partie. Au menu : boulettes de viande et concassé de tomates et pour dessert, un pot de crème au chocolat. L'agrément de ces activités culinaires est non seulement de réaliser de nouvelles recettes, mais aussi d'apprendre les petits secrets de cuisine qui rendent la vie plus aisée et assure le succès des plats. Par exemple, pour moi qui adore les salades de tomates fraîches, j'ai maintenant appris à peler les tomates avec la plus grande facilité. Pas à pas, notre cher chef nous guide : certains d'entre nous sont à leurs fourneaux – oh ! comme les boulettes de Bruno ont l'air appétissantes ! - et d'autres prennent des notes. Mon conjoint, lui, attend avec impatience le résultat des préparations, et surtout la réalisation du pot de crème au chocolat. Car cette fois enfin, il pourra manger un dessert au chocolat, fait maison avec du chocolat presqu'entièrement sans sucre supplémenté d'un édulcorant. Il s'est régalé !
David, à quand la prochaine leçon ?

Brigitte Deweze

Merci à Chef David pour cette formidable Initiation culinaire. Nous remercions particulièrement Madame Soirat d'avoir mis à notre disposition la cuisine de la Résidence de France virtuellement, et Monsieur Soirat pour son aide technique.

Recettes

Boulettes de viande, concentré de tomate

Recette de Chef David pour l'Initiation Culinaire

INGRÉDIENTS

- 1 kg de viande hachée (bœuf si possible). 750 gr de bœuf, 250 gr de porc est parfait
- 4 tomates
- 3 oignons
- 3 brins de persil
- 2 œufs
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Thym, 4 brindilles
- Laurier, 2 feuilles
- 2 tranches de pain de mie (non sucrées, sinon pas trop sucrées)
- Lait (environ 1/2 cup)
- 50 gr de beurre
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de paprika ou piment d'Espelette
- Sel, poivre
- 1 feuille de papier sulfurisé (papier cuisson)

PRÉPARATION

- Pelez et hachez finement 2 oignons.
- Mettez la viande de bœuf hachée dans un cul de poule,
- Ajoutez les 2 oignons et le persil hachés, les œufs entiers, le paprika, le pain de mie broyé, le lait, le sel et le poivre. Malaxez bien ce mélange. Façonnez des petites boulettes et roulez-les dans la farine. Réservez au frais.
- Retirez les pédoncules des tomates et plongez-les dans l'eau bouillante. Quand la peau se détache, égouttez-les, pelez-les, puis hachez-les finement.
- Cuisez la tomate dans de l'huile d'olive et l'oignon restant coupé en petit dés, le thym, la feuille de laurier, et l'ail écrasé. Faites un chapeau en papier sulfurisé et couvrez la casserole.
- Chauffez le beurre dans une grande sauteuse, ajoutez les boulettes de viande hachée et faites-les dorer en les retournant délicatement.
- A la fin de cuisson des boulettes, ajoutez le concassé de tomate.

Pot de crème au chocolat

Recette de Chef David pour l'Initiation Culinaire

INGRÉDIENTS

- 150 gr de chocolat noir
- 12 cl de crème (heavy cream)
- 10 cl de lait
- 2 œufs
- 25 gr de sucre

PRÉPARATION

- Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole.
- Dès que l'ébullition commence, retirez du feu.
- Ajoutez le chocolat et mélangez.
- Ajoutez les œufs, et le sucre.
- Mettez au frais 5h minimum.

Curriculum bilingue anglais-français de la petite section à la terminale

Conférence sur la chirurgie esthétique

Simone Lintilhac, bientôt 96 ans, notre doyenne au sein de notre association, nous offre aujourd'hui, 21 juillet, une conférence sur la chirurgie esthétique.

Simone fut l'épouse et la meilleure ambassadrice du Dr Jean-Paul Lintilhac, qui fut de son vivant un des plus grands chirurgiens de renommée mondiale dans le domaine de la reconstruction faciale et de la chirurgie esthétique.

La chirurgie esthétique est un des plus anciens arts médicaux dont les premiers comptes rendus, qui proviennent notamment d'Egypte et d'Inde, datent de 2.500 à 600 ans avant notre ère.

C'est surtout à partir du 19ème siècle que des progrès considérables ont été effectués dans ce domaine. Un professeur éminent de cette époque fut le Dr Jacques Joseph (1865-1934). C'était un ORL et il fut l'un des premiers médecins à visualiser la chirurgie esthétique, non seulement pour une réparation physique, mais aussi à reconnaitre les bienfaits psychologiques de ces procédures. Il fut l'un des pionniers entre autres de la rhinoplastie (reconstruction du nez).

Simone et Jean-Paul Lintilhac

Le Dr Jean-Paul Lintilhac a obtenu une bourse du gouvernement français pour aller parfaire sa spécialité à New-York dans un service de grands brûlés au Columbia Presbyterian Hospital. A son retour, il a été désigné pour diriger au Maroc le service des grands brûlés à l'hôpital de Casablanca. C'est là que sa carrière a réellement débuté. Il est devenu un des spécialistes de la chirurgie reconstructive (ce qu'on appelle chirurgie plastique) pour :

- Les victimes d'accidents de la circulation
- Les patients subissant les effets indésirables des cancers du nez, de la cloison nasale
- Les malformations congénitales : becs de lièvre…

En 1957, il a ouvert à Casablanca sa première clinique de chirurgie esthétique.
Il a été reconnu comme l'un des huit plus grands chirurgiens esthétiques au monde.

La chirurgie esthétique fait parfois peur : l'opération pourrait être ressentie comme une force négative mais celle-ci se définit en fait essentiellement par le regard et l'attitude.
Tout est possible avec la chirurgie esthétique :
- Chirurgie du nez
- Lifting nez-menton
- Chirurgie des lèvres
- Oreilles décollées, nez, lèvres, arcades sourcilières
- Estomac
- Seins : augmentation ou réduction mammaire – La qualité des prothèses est essentielle
- Culotte de cheval……

La chirurgie esthétique permet de modifier le normal pour satisfaire le désir d'un patient.
Elle modifie les imperfections pour embellir une personne.
Aujourd'hui, les progrès dans ce domaine dépendent essentiellement de la médicine, de la biologie et de la technologie qui évoluent en permanence.

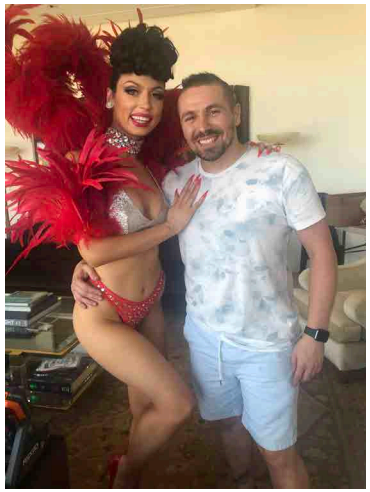
Simone fut la merveilleuse ambassadrice de son mari. La presse de l'époque : Lifestyles of the Rich and Famous, Ladies Home Journal, Weekend, l'Officiel… présentait régulièrement ce couple hors-norme. Et aujourd'hui, Simone nous enthousiasme par sa jeunesse d'esprit, sa vivacité et ses engagements au sein de LA Accueil.

Merci Simone pour ce bain de jouvence.

Élisabeth Nataf

Entretien avec Ludo Garnier

Plumassier, Costumier, Styliste
"Son Truc en Plumes !"



Ce jeune Belge au talent inouï était déjà très connu en Europe et en Asie dans le monde des concours de beauté et des grands spectacles sur scène comme à la télévision. Son palmarès inclut la confection des costumes pour les concours de Miss World, Miss Univers et Miss Europe de 2011 à 2016 pour ne citer que ceux-ci.
En 2016, Ludo déménage à Los Angeles, cité des anges et des stars, pour fonder LUDO CRÉATIONS dont il est le directeur créatif et artistique. Ludo se lance dare-dare dans l'équivalent américain des concours de beauté, ces "pageants" qui enchantent toute une population, et il participe à Miss United States en 2017 avec la création du costume de Miss California. Ludo a la réputation de créer des costumes de scène exceptionnels.

Dites-nous ce que fait exactement un plumassier ?

C'est le métier de transformer les plumes d'oiseaux en les coupant, les courbant et les restructurant pour orner les coiffes et les costumes de spectacles. Toutes les plumes ne sont pas égales et il faut bien comprendre les différences selon le volatile d'abord, selon que ce soit un mâle ou une femelle. La texture, la rigidité et la grandeur des plumes varient aussi dépendant de leur emplacement sur le corps, celles de la queue et les ailes sont les plus grandes, alors que celles de deuxième couche le sont moins. Un oiseau peut porter jusqu'à 25.000 plumes ! Je travaille surtout avec des plumes de coqs, d'autruches et de faisans qui sont les plus prestigieuses, parfois aussi celles de paons et d'oies. Les meilleures plumes viennent principalement d'Amérique du Sud. Il est important de noter que les oiseaux ne sont pas maltraités, leurs plumes sont récoltées dans les fermes d'élevage par la mue naturelle des animaux car leurs plumes tombent pour laisser place à de nouvelles.

Quelle différence y a-t-il entre les concours de beauté européens et les 'pageants' américains ?

C'est très différent ! En Europe, les concours de beauté n'ont pas toujours une bonne image et les modèles peuvent être perçues comme des femmes-objets, les conditions financières sont aussi du genre 'grippe-sou'. Ici, ce n'est pas du tout mal jugé ni péjoratif, il y a des concours pour tous les styles, pour les enfants et pour les femmes rondes car il y a moins de règles et plus de liberté créative, plus de budget également. Les Américains osent, ils n'auraient pas honte d'aller au restaurant ou au supermarché avec un top ou un chapeau en plumes. Vous imaginez ça à Paris ? En tant que designer, je ne me sens pas bloqué par les idées taboues, tout est possible ici, la liberté de créer est illimitée ! En plus je n'ai pas beaucoup de concurrence car il y a peu de plumassiers-stylistes. Los Angeles est la ville parfaite pour se réinventer…

Quel projet vous a le plus fasciné depuis votre arrivée ici ?

Dès mon arrivée, j'ai commencé à travailler pour l'inauguration de l'hôtel du groupe TAO à Hollywood où j'ai créé 15 costumes (du style geisha et Marie-Antoinette moderne). Lorsque je me suis retrouvé en face de Cindy Crawford, j'ai pensé avec émotion "Je suis vraiment à Hollywood !" J'ai également beaucoup aimé collaborer avec Disney pour un spectacle en direct sur la chaîne de télévision ABC, j'ai créé les grands éventails en plume pour "La Petite Sirène".

Aurons-nous le plaisir de voir un spectacle signé Ludo Garnier à Los Angeles ?

C'est mon grand projet, mais c'est un secret…. Vos lecteurs doivent rester discrets ! En effet, j'ai déjà commencé à préparer les costumes pour une Revue à la française en hommage aux cabarets français comme le Moulin Rouge et le Lido. Il y aura un mélange d'artistes français et américains. L'idée est de montrer comment on fait les choses en France sans aucune vulgarité mais avec grâce et panache, et pour casser le cliché du Français avec le béret et la baguette.
" Ma marque, ma griffe, mon univers à moi est de mettre des plumes partout !"

Véronique Maingard

© www.ludo-creations.com
Crédit photo : @ludo_garnier

Conférence les Grands Crus de Bourgogne

Ce jeudi 3 septembre 2020, nous étions un peu plus de 45 personnes à prendre part à un voyage d'exception. Direction la Bourgogne et plus précisément le Château de Pommard. Claire Stein, conseillère en vins du Château installée en Californie, était notre guide pour découvrir (ou redécouvrir) cette région viticole et ses vins. En route pour les Grands Crus de Bourgogne, en partenariat avec l'Alliance Française de Los Angeles !

La Bourgogne, terre d'histoire.

Pour comprendre les vins de Bourgogne, il est important de revenir sur l'histoire de la Bourgogne.
Elle remonte aux Romains qui ont été les premiers à amener la culture de la vigne dans la région. Viennent ensuite les ordres monastiques avec les bénédictins et les cisterciens. On peut retrouver des manuscrits datant du 8ème siècle évoquant la parcelle de Corton qui est aujourd'hui un Grand Cru. Nous pouvons également parler des Ducs de Bourgogne au 15ème siècle qui ont été les ambassadeurs en apportant les vins sur de nombreuses tables, par exemple celles des papes.
La Révolution française marque la fractionnalisation du vignoble. Les terres ont été divisées à parts égales, en parcelles. Cela a permis aux maisons de négoces de naître et de rayonner au 19ème siècle. Ces maisons existent encore aujourd'hui. Ces parcelles deviennent officielles en 1936 avec la création de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) que l'on appelle aujourd'hui Appellation d'Origine Protégée (AOP). Le vignoble français va être classé en fonction de sa renommée. Cette classification existe toujours et est importante.
Enfin en 2015 l'UNESCO reconnaît comme patrimoine universel les climats de la Bourgogne.

La Bourgogne, terre d'exception.

La Bourgogne produit une palette très large de vins : blancs, rouges, rosés, effervescents (Crémants de Bourgogne). De quoi satisfaire tous les goûts mais aussi les budgets ! La Bourgogne ne se réduit pas à ses appellations prestigieuses comme les Grands Crus très recherchés et parmi les plus chers au monde. Ces vins sont produits à travers 5 régions viticoles :

- Chablis
- La Côte de Nuits
- La Côte de Beaune
- La Côte Chalonnaise
- Le Mâconnais

La route des Grands Crus est longue de 60 km entre la Côte de Nuits et de Beaune. Elle commence à Marsannay, au sud de Dijon, se termine à Santenay, et compte 37 villages.

Comprendre les vins de Bourgogne, c'est également comprendre l'importance du terroir et du climat.
Le terroir est composé des cépages (Chardonnay, Pinot noir et d'autres cépages minoritaires avec moins de 10% de la production), des conditions naturelles (géologie, exposition au soleil, position des coteaux, climat) et enfin de l'humain avec son savoir-faire de plus de 2 millénaires ! Le climat fait référence au sol des parcelles nommées. Il y en a 1 247 en Bourgogne, dont environ 600 Premiers Crus et 33 Grands Crus.
Ce terroir et climat vont faire la typicité des vins de Bourgogne par rapport à d'autres régions viticoles, par exemple Bordeaux, où l'on parle de Châteaux et du style que le Château va donner au vin. En Bourgogne, c'est le sol, le vignoble, qui va parler. On parle alors de vin de terroir.

Cette typicité va nous permettre d'obtenir une pyramide des appellations, qui va nous permettre de mieux comprendre les étiquettes des bouteilles, qui peuvent être parfois déstabilisantes :
- Appellation régionale : à la base de la vallée. Elle représente 50% de la production.
- Appellation village : nous zoomons dans le terroir. Elle représente 40% de la production. Dans un vin avec une appellation village, le vignoble vient exclusivement du village présent sur l'étiquette.
- Appellation Premier Cru : nous zoomons encore un peu plus avec cette fois-ci une appellation parcellaire. Elle représente 10% de la production.
- Appellation Grand Cru : elle représente 2% de la production avec 33 Grands Crus : 24 en Côte de Nuits, 8 en Côte de Beaune et 1 à Chablis.

Quelles sont les arômes que nous pouvons retrouver avec les vins bourguignons ?

Le Chardonnay, assez neutre, va relever le terroir. Il se caractérise par des arômes d'agrumes (pamplemousse, orange, citron, citron vert), de pomme, poire, fleurs blanches, de notes d'épices (vanille) et de miel et noix grillées en note tertiaire.

Le Pinot noir est le cépage natif de la Bourgogne. Difficile à cultiver, il est sensible mais peut donner « des merveilles » grâce au climat bourguignon. Il se caractérise par des arômes de fruits rouges et noirs, des notes florales (violette, rose, pivoine), d'épices douces (cannelle, clou de girofle, poivre noir) et des notes de sous-bois, forêt, champignons, truffes.

Place à la dégustation !

Cette conférence était également l'occasion de pouvoir déguster (avec modération !) une sélection de vins, que nous avons pu commander au préalable auprès du Château. Au programme : 1 vin blanc (Ladoix Premier Cru, « Les Gréchons » 2018) et 2 vins rouges (Nuits-Saint-Georges 2018 et Maranges Premier Cru, « Le Clos des Loyères » 2018).

Avant de commencer, Claire Stein nous présente les 3 étapes incontournables à la dégustation. Nos sens vont être en éveil !

- La vue : il est préférable d'avoir une surface blanche pour regarder la couleur du vin au milieu du verre – la robe. Elle nous donne une indication sur l'âge du vin. Pour un vin blanc, elle va devenir plus foncée avec l'âge à l'inverse du vin rouge qui va devenir plus clair.
- Le nez : étape très importante car notre nez est plus puissant que notre palais. Une série d'arômes vont alors se développer lorsque nous sentons le vin.
- La bouche : cette dernière étape va nous permettre d'évaluer la structure du vin : l'acidité (sensation quand la bouche salive) et la longueur en bouche (la caudalie en langage du vin). Généralement, plus le vin est long en bouche, meilleur il est !

La dégustation est très culturelle et personnelle : nous pouvons chacun ressentir des choses très différentes, d'où l'intérêt d'échanger nos sensations.

Les vendages 2020 viennent de se terminer. Elles ont été précoces, compte tenu de la chaleur exceptionnelle qu'il a fait dans la région. Le millésime 2020 s'annonce prometteur au niveau la qualité des fruits. Il reste maintenant à sublimer ce raisin.

Il est temps de quitter la Bourgogne, de remercier chaleureusement Claire Stein, ainsi que l'Alliance Française de Los Angeles et Los Angeles Accueil pour ce voyage en terre bourguignonne.

Émilie Rousseau

WHO WE ARE

SPLASHPR AGENCY IS A FULL-SERVICE PR AND DIGITAL MARKETING AGENCY, ALSO SPECIALIZED IN EVENTS, HEADQUARTERED IN LOS ANGELES.

WE CATER OUR SERVICES TO ARTISTS, FASHION DESIGNERS, FOOD & WINE RETAILERS, LIFESTYLE-ORIENTED COMPANIES, HOSPITALITY ESTABLISHMENTS, NONPROFIT ORGANIZATIONS & CORPORATIONS…

Happy Hour

En cette belle soirée du 10 septembre 2020, les participants du Happy Hour se sont enfin retrouvés “pour de vrai” afin de célébrer la rentrée ! Après plusieurs Happy Hours en mode virtuel dans notre salle Zoom, il était fort agréable de partager à nouveau un moment de convivialité.

Le confinement ayant été mis en place à Los Angeles quelques jours avant la Saint-Patrick, nous avions décidé de nous donner rendez-vous dans un pub irlandais : le Tom Bergin’s Irish Pub ! Ce lieu historique du quartier de Miracle Mile offre de surcroît un immense parking, transformé grâce au Covid-19 en vaste terrasse d’extérieur. Nous avons ainsi pu passer cette soirée ensemble au grand air tout en respectant les consignes d’espacement.

Il valait cependant la peine de prétexter une excursion aux toilettes afin de jeter un coup d’œil à l’intérieur de ce Pub mythique, véritable monument au plafond entièrement recouvert de “Shamrocks”, petits papiers en forme de trèfles, tous griffonnés de messages divers et, j’imagine, très inspirés !

Pour ceux qui souhaitaient s’attarder et qui étaient habillés pour braver la fraîcheur de septembre, nous avons pu visionner le film mythique “Le Flic de Beverly Hills” (1984) avec le désopilant Eddy Murphy ! A l’occasion de la soirée cinéma organisée chaque jeudi par le Pub, il était projeté sur grand écran en plein air, pour le plus grand plaisir des membres de Los Angeles Accueil et des autres occupants de cette belle terrasse.

Ève Proust

Rendez-vous au prochain Happy Hour au mois de novembre !

Rencontre à l'air libre

Après plusieurs mois de café-rencontres sur Zoom nous souhaitions célébrer la rentrée en beauté, dans un lieu assez vaste et sophistiqué pour que notre évènement mêle convivialité et sécurité !
C'est au superbe mall de Westfied à Century City, dans l'Atrium central, que nous avions donc choisi de donner rendez-vous à nos chers membres. De nombreux petits cafés et commerces dans le centre commercial permettaient à chacun de s'acheter sa boisson favorite.
Sur une idée de notre chère Présidente Véronique, tous les membres du Conseil de Los Angeles Accueil avaient revêtus une tenue blanche et s'étaient dotés d'un masque rouge ! Il était donc impossible de nous louper et nous avons passé 2 heures de joie et de conversations diverses et variées. Le soleil était bien entendu au rendez-vous – comme presque toujours en Californie du Sud – et nos membres étaient enchantés de se retrouver. Au total une bonne vingtaine de personnes avaient répondu présentes. Nous avons veillé à ce que chacun garde son masque, sauf pour une gorgée de café bien sûr, et à respecter les distances. Certes il fallait parler plus fort pour s'entendre et se comprendre, mais quel bonheur de se retrouver enfin physiquement réunis !

Ève Proust

Conférence astuces photos

A partir du simple constat qu'il est compliqué de rendre une photo prise avec son téléphone portable intéressante, Emilie Roux a voulu créer un atelier photo en ligne (Covid oblige !) dans le but de faire opérer la magie à l'image.

La sensibilité, c'est sûr, vous l'avez, comme nous tous. Mille choses vous interpellent chaque jour : la nature, vos enfants qui jouent, un rai de lumière qui glisse sur le sol, un beau coucher de soleil… Vous avez envie de faire de belles photos de ces sujets qui témoignent de la beauté de la vie. Et vous utilisez déjà avec plaisir l'appareil photo de votre téléphone portable, mais souvent… ça ne rend rien. La photo n'est pas à la hauteur du moment que vous avez voulu immortaliser. Vous n'oserez même pas partager cette photo qui vous semble tout à coup si fade.

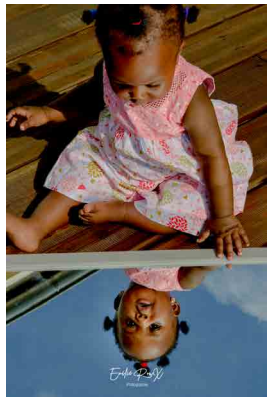
Je suis donc Emilie Roux, photographe professionnelle, expatriée depuis plus d'un an au Texas et responsable de la communication de Houston Accueil. Je me sens d'ailleurs plus comme un reporter d'émotions que comme un photographe ! J'essaie de capter l'essence de chacun et de la figer sur papier. Ainsi, partager des astuces a été très gratifiant et je vais donc tenter de reprendre pour vous, lecteurs de Los Angeles Accueil, l'essentiel du message que j'avais partagé avec les autres Accueils en juin dernier (il y a des astuces que je ne pourrai pas reprendre ici car il sera impossible d'être claire seulement grâce à l'écrit !) pour que vous aussi ayez l'impression de progresser sur la prise de vue et le traitement de vos photos.

Commencez d'abord par quelques choses basiques mais très importantes : nettoyez régulièrement votre objectif (car le portable est manipulé des dizaines de fois par jour !), désactivez votre flash car la lumière artificielle accuse les traits, mieux vaut éclaircir après, tapotez sur l'écran pour faire la mise au point et éviter les photos floues et rapprochez-vous toujours au maximum de votre sujet (dès que l'on recadre ou que l'on zoome on perd énormément de qualité).

Choisissez votre « camp », contrairement aux idées reçues, ne mettez pas forcément votre sujet au milieu (la fameuse règle des tiers !), notamment dans un paysage, choisissez le ciel OU la terre (OU la mer) et vous serez surpris par le rendu ! Quand vous souhaitez prendre un bouquet de fleurs, un plat, un livre, n'hésitez pas à vous BAISSER et vous DEPLACER, vous mettre au ras de l'objet à photographier est toujours plus pertinent ! Lorsque vous prenez un objet (chose) ou un sujet (personne) surtout pensez au fond qui doit être le plus neutre possible.

Utilisez un double plan (avec ou sans étranger) : le fait d'avoir deux plans donne une profondeur à la photo et la rend toujours bien plus intéressante car ce n'est plus un sujet que vous immortalisez mais une histoire que vous racontez ! Vous pouvez utiliser un élément de la nature (branche d'arbre), des jouets dans une chambre d'enfant, deux personnes de votre famille ou même des étrangers dans la rue ! Vous faites la mise au point sur le sujet que vous jugez primordial et le fait d'avoir le second flou donnera un mystère incomparable à votre photo !

Pour prendre de grands bébés, utilisez des miroirs ! C'est un objet très photogénique (attention aux traces dessus !) et vous aurez un bébé souriant dessus à coup sûr ! De façon plus générale, utiliser les miroirs et les rétroviseurs est une astuce sympa pour faire de jolies photos et avoir facilement un double plan !



Pour une dernière astuce, gardez à l'esprit qu'une belle lumière fera à coup sûr une belle photo ! Tentez par exemple de mettre votre sujet à contre-jour, une pleine journée ou au moment du coucher de soleil ! La silhouette se découpera et normalement votre photo sera vraiment superbe !

A vos appareils !

Émilie Roux
© http://emil-et-une.photo

Nous remercions Houston Accueil pour cette conférence très intéressante ouverte aux autres Accueils du réseau FIAFE.

Conférence le monde des huîtres

Ce lundi 21 septembre, Christophe Happillon nous a transportés dans l'univers de ce mollusque qui le passionne et qui lui confère aujourd'hui aux États-Unis le titre de "Maître Écailler" (Shellfish Master).

La Mer n'a pas de frontière. Elle nous unit les uns aux autres… elle constitue le fil directeur des huîtres qui sont répandues partout dans le monde.

Les huîtres sont connues dès la Préhistoire : le premier mollusque bivalve fut identifié il y a 250 millions d'années. Les huîtres sont consommées depuis 150 à 160.000 ans. En Afrique du Sud, la grotte de Pinacle Point et des sites en Espagne, vers le détroit de Gibraltar, en témoignent.

Les Grecs, quant à eux, se servaient de la partie plate de l'huître comme bulletin de vote. Ils y gravaient au stylet le nom de l'homme politique qu'ils souhaitaient bannir de la Cité.
Les Romains étaient aussi très friands des huîtres plates qu'ils faisaient venir de plusieurs terroirs et notamment du bassin de Marennes (en Gaule).

De la cueillette à la culture, ce sont les Chinois qui furent les premiers éleveurs. Ils ont pensé à pratiquer le captage sur des pieux de bambou. Ce furent les prémices de l'ostréiculture.
Mais ce sont les Romains qui ont maitrisé cette technique. Ils utilisaient les tuiles pour capter les larves d'huîtres. Elles étaient ensuite pochées et mises dans du vinaigre.

A la Renaissance, de nombreux marchands développent le commerce de l'huître… mais c'est au 17ème siècle, sous Louis XIV, qu'elles ont retrouvé une place d'honneur. Paris comptait alors 2000 écaillers. En France, les anciens marais salants ont été récupéré par les ostréiculteurs : à Marennes, en Gironde et à Oléron.
Au 14ème siècle, l'huître portugaise a été importée en France pour disparaître en 1970.

En 1854, Ferdinand le Bon, chef de service de la marine à Saint Servan, inventa un système de plancher afin de collecter le naissain et reproduire des bancs d'huîtres.
Aux États-Unis, les huîtres étaient déjà présentes. La coquille, calcaire, servait pour la construction des routes. On la concassait pour faire de la chaux. Sur la côte Ouest, en Californie, l'arrivée des chercheurs d'or vers 1848 décima malheureusement les gisements d'huîtres.

Il y a 5 types d'huîtres : l'huître européenne, l'huître de la côte Est, l'huître japonaise, la petite huître de la côte Ouest et l'huître du Japon.

L'huître est un mollusque, riche en protéines, pas grasse, très iodée et qui contient du zinc.
Le goût de l'huître dépend de l'environnement : du plancton, des bactéries, des virus et des levures. Au niveau moléculaire, elles ont à Marennes, par exemple, un goût de noisette (élevées dans des claies), mais elles peuvent avoir un goût cuivré, ou de champignon, ou de pomme verte.
Elles se conservent à une température de 4 à 7 degrés et dans un torchon mouillé.

Les Grecs prêtaient à l'huître une valeur aphrodisiaque. Elle est un pourvoyeur de zinc et favorise une production normale de testostérone d'où sa réputation d'aphrodisiaque.
Au Texas ou en Nouvelle-Orléans, les huîtres, très grosses, se mangent au barbecue, avec une bonne bière.
Au petit déjeuner, elle est le breakfast du champion.
Mais normalement, l'huître se déguste délicatement comme on boit un bon vin, accompagnée d'un vin blanc : Sancerre, Muscadet, Entre-deux-Mers, Sauvignon, ou d'une coupe de champagne.

On se régale déjà pour une prochaine dégustation.
Merci Christophe !

Élisabeth NATAF

© https://theoystergourmet.com/
Crédit photo : Olivier Pojzman

Nouveau site internet

L'équipe de Los Angeles Accueil a été particulièrement studieuse cet été ! Nous avons travaillé sur la refonte complète de notre site internet afin de le moderniser mais aussi de le rendre plus interactif pour vous chers adhérents !

Ce nouveau site vous permettra une navigation plus aisée et de rester toujours à jour de nos actualités ! Vous pourrez par exemple retrouver nos nouveautés via des articles, un calendrier sera également disponible avec l'ensemble de nos activités visible d'un seul coup d'œil. Vous aurez aussi la possibilité de vous inscrire directement sur le site internet aux activités qui vous intéressent. Un espace sera également dédié à la vie sur Los Angeles afin de vous aider à préparer votre arrivée et de vous guider. Vous retrouverez toujours notre Newsletter ainsi que Le Petit Bulletin… Vous pourrez de plus avoir accès directement à nos comptes Facebook et Instagram ! Avec la version 2.0 du site de Los Angeles Accueil, plus que jamais, notre vision est d'Accueillir, Intégrer, Informer.

En plus de toutes ces nouvelles fonctionnalités, le nouveau site représente un gain de temps considérable pour l'équipe grâce à l'automatisation de certaines tâches – comme des relances par email pour les différentes activités, les adhésions… Nous pourrons (encore plus !) nous consacrer aux événements.

L'équipe a pris beaucoup de plaisir à construire ce nouveau site et est très heureuse de pouvoir vous le présenter. De nombreuses nouvelles possibilités s'ouvrent à nous…

Connectez-vous dès maintenant sur le nouveau site :
WWW.LOSANGELESACCUEIL.ORG

L'équipe de Los Angeles Accueil

THINK FRENCH
LEARN FRENCH
mais oui !

Alliance Française de Los Angeles

French Language & Cultural Center for Adults & Kids.

Due to the coronavirus crisis and until further notice, all our classes, workshops and cultural events are available online only.

Explore the richness of French Culture from the comfort of your home!

www.afdela.org | 310.652.0306

ROC DEVELOPMENT, INC.
ROC DESIGN, INC.
rocdesigninc.com

DOMINIQUE ROCOFFORT DE VINNIERE
President

Architectural Designer, General Contractor
French Doors and Windows Distributor.

9461 Charleville Blvd. Ste. 610; Beverly Hills CA 90212
Ph. 310 479 0469 Fx. 424 326 9084 Mbl. 310 345 7401
E-mail:roc04t@live.com Lic: B 424580 & 820097

ROC

Notre carnet

Nous avons appris avec tristesse le décès de Beverly Ann Dupré Power, 82 ans, maman de Gregory Power, le 16 août 2020 près de Chicago. Nos plus sincères condoléances, notre soutien et notre amtié à Gregory et sa fille Victoria.

Erratum Petit Bulletin n°153, “Les perles noires de Tahiti”. Nous tenons à corriger ce qui a été écrit. Simone Lintilhac et son mari n’ont pas acheté une ferme perlière, mais une ile dans l’archipel des Tuamotu, où ils ont construit et ouvert une ferme perlière. Ils y ont installé fermiers et greffeurs. Toutes nos excuses pour cette erreur !

Ortho Oasis

Dr. Rafaële Désiré Brooks

Orthodontie de l’adulte et l’enfant

Invisalign ou Appareils fixes

(310) 906-8363

www.orthooasis.com

UN SAVOIR -FAIRE ET DES TECHNIQUES DE POINTE POUR VOTRE SOURIRE

10635 Santa Monica Blvd. Ste 100, Los Angeles 90025

Gratitude

Merci à notre sponsor : Bank of the West-BNP Paribas.

Merci à notre partenaire : le Consulat Général de France à Los Angeles.

Merci à tous nos annonceurs : TV5 Monde, le Lycée Français de Los Angeles, le Théâtre Raymond Kabbaz, l’Alliance Française, France Exchange School, Christophe Collet, ROC Development Inc et ROC Design Inc, Jade Fiducial, Optometric Café, Le Lycée International de Los Angeles LILA, Splash PR Agency, Rafaele Désiré Brook, Lorène Boisvert.

Merci à David Fricaud pour cette délicieuse initiation culinaire de la cuisine de la Résidence de France. Merci à Simone Lintilhac pour la conférence sur la chirurgie esthétique. Merci à Emilie Roux et Houston Accueil pour la conférence sur les astuces photos. Merci à Virginie Striebel et Washington Accueil pour la conférence sur la méditation. Merci à Elise Goujon pour la visite virtuelle de Los Angeles sur les traces de La La Land. Merci à Claire Stein et Chateau de Pommard pour la conférence sur la route des Grands Crus de Bourgogne. Merci à Christophe Happillon pour la conférence sur le monde des huîtres.

Bienvenue aux nouveaux membres :

Bienvenue à Ariel Fitzmorris, Gary Dwor-Frecaut, Gratiane d’Andurain et Jean-Louis Kindler, Emilie Rousseau et Pierre Maury, Jérôme Gendrot, Cécile et Arnaud Namer, Stanley Motte et Victoria Fouques, Marie et Tod Durham ainsi qu’à leur famille.

C’est le moment de renouveler votre adhésion ! Merci à tous ceux qui l’ont déjà fait.

Informations Utiles

PRÉPAREZ-VOUS EN CAS DE SÉISME

Le Consulat Général de France à Los Angeles a publié une campagne d'information pour la sécurité de notre communauté que vous retrouverez dans son site et le nôtre.

https://losangeles.consulfrance.org/spip.php?article2885

HÔTESSES DE QUARTIER

Pour consulter la liste des hôtesses de quartier, utilisez ce lien :

http://www.losangelesaccueil.org/membres/hotessesquartier.htm

BABY SITTERS AND PET SITTERS

Pour consulter la liste des baby sitters et pet sitters utilisez ce lien :

http://www.losangelesaccueil.org/membres/babypetsitters.htm

AVERTISING (PUBLICITÉ) LOS ANGELES ACCUEIL HOW TO PARTNER WITH US?

Le Petit Bulletin

A - Back cover (dernière de couverture)		1 x TBD (please call us)
B - Full page		1 x TBD (please call us)
C - ½ page	1 x $110	4 x per year $440
D - ¼ page	1 x $60	4 x per year $240

Newsletter

Classified (Petites annonces) up to 500 characters
1 x $30 for members
1 x $40 for non members

"TBD" To Be Determined or help (à déterminer ou aide)
Please contact publicite@losangelesaccueil.org or 1(424) 341 5540

Payment

By check payable to Los Angeles Accueil
Mail to LOS ANGELES ACCUEIL
P.O. Box 341724, Los Angeles, CA 90034-1724
By credit card
See website www.losangelesaccueil.org (Adhesion/Paiement)

LE LYCÉE FRANÇAIS DE LOS ANGELES

6 CAMPUSES

PRESCHOOL to 12TH GRADE

FRENCH & ENGLISH CURRICULUMS

Tradition • Innovation • Excellence for over 55 years

Watch 7 days free at sling.com/frenchtv

TV5MONDE, the global French language entertainment network, is now available to stream on Sling TV! With six TV5MONDE networks, watch the largest selection of French programming, including news, documentaries, and films with English subtitles for only $15 a month.

**Restrictions apply.*

TV5MONDE

TV5MONDE CINEMA · Style · TV5MONDE INFO · TV5MONDE DOCS

sling