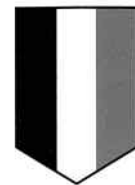


AMICALE FRANÇAISE



SOUS LA PRÉSIDENCE D'HONNEUR DE SON EXCELLENCE MADAME L'AMBASSADEUR DE FRANCE A COPENHAGUE

COWI		Lyngby: CHAN
		Modtager: KLO
Cirk.:	Aktion:	Kopi:
	14 MAJ 2008	
Sagsnr.:		
Arkiv:		

G A Z E T T E

Sommaire

N° 73 - avril/mai 2008

Compte rendu :	La soirée surprise	p. 2
Prochaine activité :	La Soirée de l'Autriche	p. 3
Infos - Infos :	Dates à retenir	p. 4

Soirée de l'Autriche



Présidence: M. Dominique Frey
" : Mme Janine Frey
Secrétariat : M. Bertrand Angleys

Garage Domino, Solvang 18, 3450 Allerød
domicile
Jyllingevej 99, 2720 Vanløse

tél. : 48 14 09 09.
tél. : 48 17 75 68.
tél. : 38 74 12 24.

COMPTE RENDU de la soirée surprise, le 25 avril 2008 :

Nous nous sommes retrouvés dans une bonne ambiance chez notre ami Bernard Carle, qui nous a servi ses spécialités culinaires toujours aussi succulentes.

En fin du repas, le café nous fut servi dans la salle adjacente au restaurant où nous avons pu répondre en chœur aux nombreuses propositions du Président qui avait bien préparé ses sujets. La réponse unanime fut le désir de voir le film « La Gloire de mon Père » de Marcel Pagnol.

Pendant près de deux heures le silence fut total dans la salle, interrompu seulement par les rires de l'assemblée aux bons moments.

Grâce à notre Président, nous avons passé une soirée surprise vraiment bien réussie, et nous nous sommes quittés en nous disant tous « à très bientôt » pour le 23 mai.

* * *

MOZARTKUGELN - boules de Mozart, à base de praliné et pâte d'amande :



Ingrédients pour 30 chocolats :

75 g de nougat
2 x 200 g de pâte d'amandes brute
60 g de pistache
150 de chocolat au lait de nappage
150 de chocolat noir de nappage

Mettre le nougat un quart d'heure au réfrigérateur. Réduire 30 g de pistaches en poudre au mixeur, et les mélanger à 200 g de pâte d'amandes ; malaxer cette mixture et en faire un rouleau d'environ 30 centimètres de long.

Couper des tranches d'un bon centimètre à partir de cette mixture de pâte d'amandes, et creuser à l'aide d'une cuillère un petit puits au centre de chaque tranche.

Couper le nougat bien refroidi en trente carrés d'environ 1 cm. Les rouler dans la main afin d'en faire des boules, et les enfoncer dans le creux formé dans les tranches de pâte d'amandes.

Former un deuxième rouleau de pâte d'amandes, similaire au premier, et le couper afin d'obtenir les mêmes tranches creusées au centre. Déposer alors une tranche sur chaque boule de nougat, refermer l'ensemble en le pressant dans les mains puis l'arrondir dans la paume. Laisser refroidir.

Mettre en morceaux le chocolat au lait, et lentement les faire fondre au bain-marie. Remuer, et laisser refroidir. Réchauffer à nouveau, et bien mélanger. Plonger les boules de pâte d'amande dans le chocolat, et déposer les boules sur une grille de cuisine, pour les laisser s'égoutter et sécher. Mettre au frais. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, et bien remuer. Y tremper brièvement les boules de pâte d'amandes recouvertes de chocolat au lait, et les déposer sur une grille de cuisine, pour les laisser s'égoutter et sécher. Détacher les boules de chocolat de Mozart avec un couteau et les placer dans des barquettes à tartelettes.

Bonne préparation !

PROCHAINE ACTIVITÉ : le vendredi 23 mai 2008

Un voyage historique et touristique en Autriche:

Cette soirée sera animée et présentée par nos amis Béatrice et Sten LILHOLT, ancien ambassadeur du Danemark.

Nous serons mis en présence de quelques images de l'Autriche en général, de ses aspects géographiques avec une nature abondante et riche pour les amateurs de ski, sur l'aspect culturel des constructions anciennes. Nous aurons peut-être la possibilité de savourer quelques impressions musicales suscitées par de grands compositeurs autrichiens, et même quelques aspects gastronomiques du pays. Nous pourrons enfin nous retrouver en compagnie de certaines figures historiques bien connues telles que Marie-Antoinette, Romy Schneider, etc.

Notre amie Béatrice se réjouit de nous voir nombreux à cette soirée, qu'elle a soigneusement préparée lors de son dernier séjour en Autriche, où elle réside une partie de l'année.

Date : **LE VENDREDI 23 MAI PROCHAIN**
à 18 h 30

Lieu : LE RESTAURANT BREDE SPISEHUS,
I.C. Modewegsvej, 2800 Lyngby
tlf. : 45 85 54 57 - Carte KRAKS 107 réf. E6

Comment s'y rendre ?

- En voiture : En raison des travaux la route est barrée et le parking se trouve plus haut que d'habitude, à env. 600 mètres sur la droite.
- Par bus : N° 194 (à partir de la station de Lyngby). Arrêts avant ou I.C. Modewegsvej, puis 5 min. à pied.
- Par train : Prendre le S-tog jusqu'à la station de Jægersborg, puis la ligne locale Nærumbanen et descendre à « Brede ».

Prix de la participation:

Par couvert pour les membres : 200.- kr.
« « « non-membres : 250.- kr.

Eaux, bière, vins : prix raisonnables.

Paiement à l'entrée: Inscription et paiement : **OBLIGATOIRES**
Téléphoner à Monsieur ou Madame FREY
48 14 09 09 - bureau - 48 17 75 68 - domicile.
Date limite d'inscription : **le mardi 20 mai !**
Passée cette date, les inscriptions ne seront plus acceptées.

Le Comité se réjouit de vous voir nombreux à cette soirée.
N'oubliez pas que vos amis seront également les bienvenus !

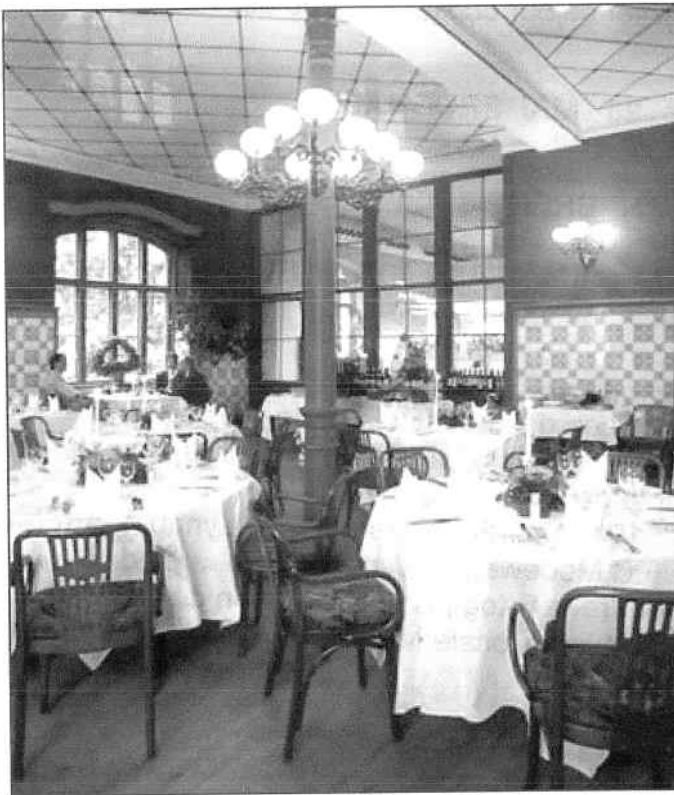
INFOS - INFOS :

Dates à retenir:

- Le samedi 14 juin : La Pétanque de l'Amicale.
Le samedi 6 septembre : La Journée touristique
Le dimanche 21 septembre : Célébration du centenaire de l'Amicale.
Le vendredi 31 octobre : Le hasard des choses
Le vendredi 21 novembre : Soirée sur l'île de la Réunion.
Le vendredi 5 décembre : Le Vin Chaud de l'Amicale.

* * *

CENTENAIRE DE L'AMICALE :



Le centenaire de l'amicale se passera à Brede Spishus, chez notre ami Bernard Carle, le 21 Septembre 2008, le midi.

Grace aux bons rapports qu'entretient l'Amicale française avec Bernard Carle depuis des années – rappelez-vous les 75 ans de l'amicale où il avait participé avec très grande gentillesse - il a été convenu d'un prix très raisonnable pour une prestation gastronomique exceptionnelle, menu tout compris, que l'Amicale française prendra en partie à sa charge.

Plus amples informations vous seront communiqués ultérieurement, **mais** il serait très agréable, étant donné le nombre de place limitées, pour ceux qui savent d'ores et déjà qui peuvent venir, de le faire savoir au plus tôt à notre Président, de sorte qu'il puisse organiser au mieux cet événement mémorial.

* * *

« Un homme demande à son médecin, de lui faire une piqûre anti-Britannique..

- Heu...anti-Tétanique, vous voulez dire, je présume?
S'étonne son son médecin...
- Non, non, anti-Britannique, j'insiste...je viens juste de me blesser avec une clé anglaise !! »



* * *