



Les Nouvelles de

L'AVENIR

1^{er}. Semestre 2005

...au présent!

Le Déjeuner annuel de l'Avenir s'est déroulé le 1^{er}. Mai à "La Mirabelle".



Sur la photo de gauche à droite : Jean-Pierre **STOEHR**, Président de la Société Culinaire Philanthropique , Jean-Marie **FONTAN**, Trésorier de l'Avenir, Jean **LACHAUD** et Jean-Paul **PICOT**, Conseillers élus à l'Assemblée des Français de l'Etranger, Philippe Le **COMTE DUNOUY**, Ancien Président du Comité des Associations Françaises et de langue Française de New York, André **MAMAN**, ancien Sénateur des Français de l'Etranger, Pierre **DESPAUX**, Président de l'Avenir, François **DELATTRE**, Consul Général de France à New York, Docteur Nicole **MOULIN**, Présidente de l'Entraide Française.

Etaient aussi présents, parmi de nombreuses personnalités, le Docteur **Michel Moulin**, Monsieur et Madame **Albert L'Avenir** tient à remercier tout particulièrement la famille **LE DOUARON** et son personnel pour ce déjeuner bien réussi qui était notre 123^{ième} !



La Mirabelle
102 West 86th. Street,
New York, NY 10024.

Sommaire

- Déjeuner Annuel de l'Avenir	1
- L'Editorial du Président	2
- Les Compagnons du Beaujolais	2
- A vos casseroles	3
- 13 ans, 10 jours...	3
- Sourions ensemble	4

L'Editorial du Président. . .

Chers Sociétaires et Amis de L' Avenir,

l'hiver est bientôt fini, le printemps presque passé, les valises pour les vacances sont sorties, et voilà la 3^{ème} édition de notre journal. Le 1^{er} Mai nous étions 50 personnes à la **Mirabelle** pour notre déjeuner annuel, **FELICITATION!** La moitié de nos membres était présent -pas mal ! Gilbert Le Jouan et Annick étaient au déjeuner, ça nous a fait plaisir de les voir car Gilbert revient de loin. Rene Pujol a prit sa retraite et a vendu son restaurant; nous avons appris avec tristesse le décès accidentel au Brésil de Bianca Pujol, agée de 28 ans.

D'après les échos le restaurant **JOLIE**.de notre sociétaire Michel Bombet marche bien. Luc Despaux vient de nous quitter pour travailler à Frankfurt. Une future sociétaire : Avec la naissance de Jacqueline née le 11 avril chez Paul et Lisa Denamiel....

2007 approche pour notre 125^{ème}. Anniversaire avez vous des suggestions ? Pour le 14 Juillet venez nombreux à l'**hôtel Pierre** à New York pour plus de renseignements, visitez les sites : www.cafusa.org et www.baldu14juillet.org

. . . Et sa traversée du Beaujolais . . .



caves du Chapitre à Lacenas en compagnie des Compagnons du Beaujolais venant du Canada, d'Ecosse, d'Angleterre, de la Suisse, de l'Espagne et d'autres pays.

Les jours suivants nous avons fait les visites au Château du Cuvage de Montmalas (Ancient fief des Sires de Beaujeu et occupé par la même famille depuis le 16^{ème} siècle), Château de Pierreux, Hospices de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais, les caveaux de Clochemerle, Château de Corcelles, reconstruit au 15^{ème} siècle avec une chapelle aux vitraux gothiques, Château des Jacques, Clog de Haute Combes-Julienas,

Château de Vavrenard, Château de Bagnols (réception Hollywoodienne), et chez Duboeuf. Aussi, nous avons visité la Chocolaterie Richard, découvert l'Huilerie de Mr. Jean-Marie Montegottero, visité l'élevage d'escargots à Beaujeu, et l'atelier de Soierie à Lyon, 2000 ans de textiles et costumes en soie.

Le vendredi de retour à Paris en TGV -formidable- pour un dîner à la gare de Lyon au Train Bleu. Le samedi libre et dimanche de retour à New York- 10 jour fort bien passés.



Président Pierre Despaux

Arrivée à Paris le 9 avril nous prenions le TGV pour la plupart dans notre group, étant Américain, n'avait jamais pris ce train. Parmi les français nous avions Jacques Rameckers, notre guide principal, Michel Bourdeaux, Jean-Pierre Touchard et moi bien sur. Il faut faire ce voyage, pour apprécier la gentillesse de nos hôtes, partout où nous sommes passé, la nourriture et bien sur le Beaujolais et ses meilleurs crus qui, comme chacun sait, procurent les plus mauvaises cuites !

Le soir de notre arrivée était magique...dans les



A VOS CASSEROLES!

TRAVERS DE PORC GRILLÉS AU MAÏS

PREPARATION: 30 MIN LA VEILLE

CUISSON : 35 MIN

POUR 4 PERSONNES 1,2 kg de travers de porc frais. Pour la marinade: 4 cuil. à soupe d'huile d'olive . 1 cuil. à soupe de ketchup. 1 cuil. à soupe de miel liquide. 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre l pincée de marjolaine ou de thym séché . 1 pointe de Cayenne. 4 gouttes de Tabasco. sel . poivre moulu.
Pour la garniture 1 boîte 414 de maïs en grains au naturel. 150 g de poitrine fumée. 1 échalote. 20 g de beurre. 1/2 poivron. sel. poivre moulu.

La veille, découpez les travers de porc en morceaux assez gros (La valeur de 3 ou 4 os). Faites-les blanchir à l'eau bouillante salée 20 min.

Egouttez-les. Préparez la marinade en mélangeant les ingrédients dans un plat creux. Mettez les travers dans la marinade, recouvrez le plat d'un film plastique et gardez au frais jusqu'au lendemain.

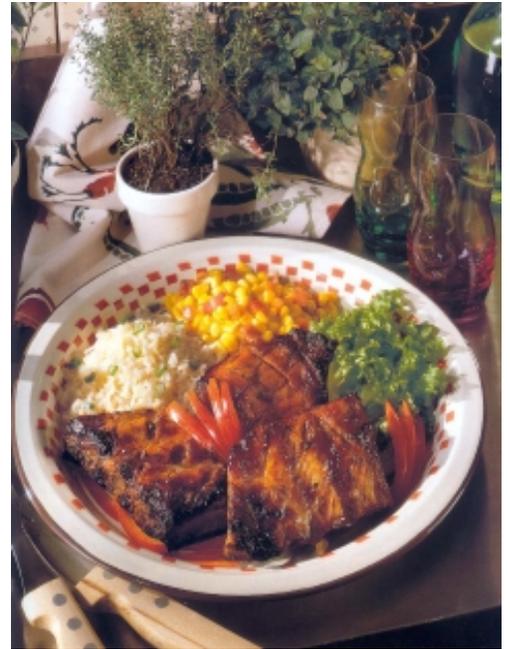
De temps en temps, vous pouvez retourner la viande.

Trente minutes avant de servir, préchauffez le gril du four.

Posez les morceaux de travers égouttés sur une grille, glissez sous la lèchefrite, et laissez griller 30 min. Retournez a mi-cuisson, Pendant la cuisson, préparez le maïs, égouttez-le, Découpez la poitrine en petits lardons.

Faites-les revenir sans matière grasse dans une petite poêle. Pelez et hachez l'échalote, coupez le poivron en petits dés. Faites-les fondre dans le beurre sur feu doux.

Ajoutez le maïs et les lardons. Salez et poivrez, mélangez. Une fois les travers cuits, laissez-les 5 min dans le four éteint. Servez-les avec la garniture de maïs, du riz créole et décorez de salade et de tomates, Le conseil du Président Despaux: Avec un coteaux-d'aix-en-provence rosé, ce sera encore meilleur.



Treize ans et dix jours entre nos deux Pays.

La Déclaration d'Indépendance était adressée au monde entier : « Quand le cours des événements humains contraint un peuple à dissoudre les liens politiques qui l'unissaient à un autre peuple, pour assumer, parmi les puissances de la terre, le rang égal et distinct auquel les lois naturelles et divines lui donnent droit, un élémentaire respect de l'opinion humaine l'oblige à déclarer les causes qui ont motivé cette rupture...» Suivait un énoncé des principes sur lesquels était édifée la Déclaration: « Nous tenons ces vérités pour évidentes - que tous les hommes ont été créés égaux; qu'ils sont dotés, par leur Créateur, de certains droits inaliénables; qu'au nombre de ces droits sont la vie, la liberté, et la poursuite du bonheur.) Cette partie de la Déclaration, inspirée par Locke mais aussi par Rousseau, est à l'origine de tous les mouvements démocratiques du monde, à commencer par la Révolution Française. qui affirme que l'objet de tout gouvernement est la garantie des droits de l'homme; que tout gouvernement doit tenir ses pouvoirs du consentement des gouvernés; que si un gouvernement cesse de garantir ces droits, le devoir du peuple est de le modifier ou de l'abolir.»

Le reste du document, de valeur moins durable, était une longue liste de griefs: refus de représentation, lois oppressives, actes de guerre. Le Roi George III était violemment attaqué, un peu trop au gré de John Adams: « Je n'ai jamais pensé que George fut un tyran », disait-il. Mais Jefferson aimait les tirades et l'éloquence enflammée. Le document concluait : « Nous avons fait appel à la justice de l'Angleterre ; et nous n'avons pas été entendus. Il n'y a plus qu'à déclarer que ces Colonies sont, et ont le droit d'être, des Etats indépendants. » Treize ans et dix jours plus tard, c'était la Révolution Française.



Sourions avec Raymond Devos.

Je me suis fait tout seul



Mesdames et messieurs,
je dois vous dire tout d'abord que
je me suis fait tout seul et...
que je me suis raté.
Je me suis raté, quoi!
J'ai d'autant plus de mérite a
l'avouer que ça ne se voit pas
tellement!
Encore que personne ne m'ait
jamais dit : - Vous vous êtes réussi!
En réalité, je me suis fait plus
moche que je ne suis! Tout au début, tandis que je me faisais, je voyais
bien que je ne me faisais pas bien.
Mais comme a chaque fois que je disais que je me faisais mal,
les gens disaient : « C'est bien fait! »
j'ai continue a me faire mal en croyant bien faire.
Et puis,
quand j'ai vu la tournure que je prenais, j'ai tout arrêté.
Et je me suis laisse dans l'état ou Vous me voyez!
Alors, on a dit: «Non seulement, il est raté, mais en plus, il n'est pas
fini! »
Eh bien, j'aime mieux cela!
J'aime mieux ne pas être fini! Un homme fini, il est fini!
On a beau me dire: « Il est réussi! » Je réponds : « Oui! Mais il est
fini! »
Au fond, je préfère être inachevé, comme une symphonie!
il y a de belles symphonies inachevées.
Encore que personne ne m'ait jamais dit :
« Vous êtes une belle symphonie inachevée! » L'avantage, quand on
s'est raté, c'est qu'ensuite, on peut tout rater impunément, personne
ne Vous en fait grief!
On se sent sur de soi, on est serein!
Exemple : A l'école, le jour de l'examen,
tous mes petits camarades avaient peur de ne pas réussir!
Moi, je n'avais pas peur!
Ils se présentaient, tout tremblants, à l'examen. Moi, j'étais confiant!
J'étais sur de rater! Et ca ne ratait pas!
L'examen, je le ratais haut la main!

CONTACTEZ NOUS:

L'Avenir
Franklin D. Roosevelt Station
P.O. Box 972
New York, NY 10150-0972
Pdespaux@msn.com
www.lavenir.us

J'ai toujours réussi à rater tous
mes examens.
*Je ne sais pas comment vous
expliquer. Pour un raté...*
rater, c'est estimer avoir réussi la
ou les autres considèrent qu'ils
ont raté! Exemple :
Chaque fois que je fais un pas en
avant et que je le rate,
J'ai la sensation de progresser!
Encore que personne ne m'ait
jamais dit :
« Sur le plan raté, vous avez fait
des progrès! »
Et pourtant, j'en ai fait! Je rate
mieux qu'avant!
Avant, je ratais une fois sur
deux! Maintenant, je rate à tout
coup!
Finalement,
il n'y a qu'une chose que je
sache bien faire : c'est rater!
Si bien que,
si c'était a refaire,
s'il fallait que je me refasse,
je me raterais de la même façon!
Parce que, dans le fond, on ne se
refait pas!