



# Newsletter n°2

Informer et accueillir les familles d'expatriés francophones dans la région de Detroit, Michigan [www.detroitaccueil.com](http://www.detroitaccueil.com)

## Labor day / Fête du travail (3 septembre 07)

A la différence des syndicats européens, les travailleurs américains et canadiens ont choisi de chômer le premier lundi de septembre plutôt que le 1er mai. Ce jour commémore l'écrasement brutal d'une grève de cheminots près de Chicago en 1894.

Ce jour marque traditionnellement la fin de l'été et la rentrée (scolaire, artistique, ...).

A noter, c'est la journée du travail et non des travailleurs qui elle est fêtée par les syndicats le 1<sup>er</sup> mai.

## Le Saviez Vous ? Dézoner son lecteur DVD

Il existe différentes zones pour les DVD, la zone Europe 2 et la zone Amérique 1.

Il est possible de dézoner la plupart des lecteurs DVD et de le régler sur la zone 0 (zone monde). Le plus simple est de faire une recherche sur <http://www.club-dvd.net/forum/dezorage.php> ou sur [www.yahoo.com](http://www.yahoo.com) avec le nom du lecteur DVD et le mot dézone !

## Des astuces pour faire ses achats a bon escient :

[www.epinions.com](http://www.epinions.com)

Site in-dis-pen-sable si vous souhaitez acheter un objet quelconque, ordinateur, appareil photo, lave-vaisselle, tous sont notés et commentés par de vrais utilisateurs. Idéal pour connaître objectivement les avantages et inconvénients avant d'acheter ! Trop bruyant ? Pas d'autonomie ? Vous le saurez avant d'acheter !

[www.consumerreports.org](http://www.consumerreports.org)

Un site comparatif très sérieux et très utile : sièges auto, lave linge et autres sont testés et étudiés sous toutes les coutures. Consultez aussi le magazine dans votre bibliothèque préférée !

## Qu'ai je dans ma cuisine ?????

- ✦ papier aluminium / aluminium foil
- ✦ papier sulfurisé / parchment paper
- ✦ papier cire / wax paper
- ✦ bicarbonate de soude / baking soda
- ✦ levure chimique / baking powder
- ✦ levure pour pain et brioche / baker's yeast (petits sachets au rayon farine ou énorme sachet à Costco)
- ✦ gélatine en feuilles ou sachets / gelatin (rayon Jello)
- ✦ fécule de maïs ou maïzena / cornstarch (rayon farine)
- ✦ poudre d'amandes / almond flour ou almond meal (Papa Joe's ou mixer des amandes émondées de Whole foods )
- ✦ Pâte feuilletée en feuilles ou bouchées/ pastry sheets ou shells (marque Peperridge farm rayon surgelé)
- ✦ Pâte à Pizza / pizza dough (à trader's joe par ex)  
et retrouvez sur ce site toutes les traductions culinaires  
<http://www.patriciawells.com/glossary/atoz/atoz.htm>

## Nouveautés sur le site Detroit Accueil :

Quelques idées de visites :

Lansing, Ann Arbor, Grands Rapids, Traverse city  
Produits Autorisés à l'importation

Quitter Detroit (Déménagement, Garage Sale, Services pratiques)

## Parler anglais : des erreurs de prononciation typiques

- ✦ Prononcer les TH comme des Z ou S. Imiter plutôt un F ou un V.
- ✦ Prononcer les mots comme love, bus, duck etc. avec le son « eu ».
- ✦ Penser plutôt au son « a » mais en gardant la bouche peu ouverte
- ✦ Confondre les diphtongues /au/ et /ou/ : now (prononcer nao) et no
- ✦ Oublier que les voyelles « ea » se prononcent de façons différentes : le son est proche de « i » dans clean, « ai » dans dead ou bear, « eil » dans break ou « a » dans heart ...
- ✦ Confondre les sh et les ch : shin (prononcer chine) et chin (tchine)

Pour aller plus loin :

[www.elearnenglishlanguage.com/esl/pronunciation.html](http://www.elearnenglishlanguage.com/esl/pronunciation.html)

## POTLUCK DE RENTREE avec CCW et Bonjour les copains

**Dimanche 16 Septembre 2007 de 12 à 15h**

Avec pour les enfants : tombola du club Bonjour les copains et petits travaux manuels

**Fish Hatchery Park à Northville, 799 Fairbrook street, au sud de 7 mile, entre Beck rd et Sheldon rd/Center St**

**Nous offrons le cocktail de bienvenue,  
apportez une boisson et un plat à partager,  
CCW récompensera le meilleur plat**

## La recette américaine : le cheeseburger (pour 4)

Préparation : 15 mn Cuisson : 10 mn

- 400 g de viande hachée bœuf /porc - 1 à 2 oignons émincés
- 4 biscottes émiettées, ou de la chapelure - 1 oeuf
- 4 pains pour hamburgers (buns) - sel, poivre, épices
- 4 tranches de gouda - quelques feuilles de laitues
- 1/2 cc de moutarde - 4 cs de mayonnaise
- 4-6 cornichons coupés en petits cubes

Mélanger mayonnaise, moutarde et cornichons dans un bol.

Garder au frais jusqu'à utilisation.

Mélanger chapelure, oeuf, viande hachée, oignon et assaisonnement selon les goûts. Former 4 grands burgers. Cuire la viande au barbecue, y réchauffer les pains en parallèle. Sur le fond du pain, poser une tranche de fromage, la viande, la laitue puis la sauce, et enfin le couvercle.

Bon appétit !