



Newsletter n°3

Informez et accueillez les familles d'expatriés francophones dans la région de Detroit, Michigan www.detroitaccueil.com

Halloween (31 octobre 07)

Halloween tire sa lointaine origine d'une fête païenne celtique ("Samain") qui a perduré plus longtemps chez les Celtes d'Irlande et de Grande-Bretagne que sur le continent européen. Après avoir évolué suite à la christianisation des populations, cette tradition a été transportée en Amérique du Nord au XIXe siècle par les Irlandais, les Écossais et autres immigrants.

Le principal symbole d'Halloween est la citrouille, remplacée quelquefois par un potiron (*Jack-o'-lantern* en anglais) : on le découpe pour y dessiner, en creux, un visage, puis on place une bougie en son centre.

La principale tradition veut que les enfants, accompagnés de leurs parents se déguisent avec des costumes qui font peur (squelettes, sorcières, monstres, etc.) et aillent sonner aux portes en demandant des bonbons, des fruits ou de l'argent en disant, « *Trick or treat !* » (« Des friandises ou un mauvais tour ! ») ou simplement « Halloween ! ».

Nouveautés sur le site Detroit Accueil :

Venez consulter des idées d'activités et de visites en automne : des cidres mills aux villes Amish, des cours de théâtre et français pour enfants aux villes et îles de la Upper Peninsula, il y en a pour tous les goûts !

Vous savez que vous êtes dans le Michigan si ...

✦ Pour tourner à gauche vous faites un demi-tour, puis tournez à droite ! Ça paraît un peu compliqué au début mais on finit par s'y faire... Cette technique dite du U-turn ou Michigan left est très rarement utilisée ailleurs aux USA.

✦ Vous pouvez faire vos courses de Noël 361 jours par an : Bronner's (à Frankenmuth) est le magasin de Noël le plus grand du monde (29700 m²) avec près de 250 sapins de Noël décorés, 800 figurines animées, et des bibles dans plus de 30 langues.

✦ Pour vous situer, vous mettez votre main droite verticale, la main gauche au dessus horizontale ! Ça y est vous avez ainsi la carte du Michigan devant vous (Mackinaw est la jonction entre vos deux mains)

Des sites à connaître ...

www.donotcall.com : on y inscrit son numéro de téléphone et au bout de quelques semaines on ne reçoit plus d'appels de telemarketeurs (sauf les œuvres charitables). Valable 5 ans ... penser à renouveler avant mi-2008 pour les inscrits de 2003 !
www.zillow.com : à partir de données publiques, zillow permet d'obtenir gratuitement et immédiatement en ligne une estimation (« zestimate ») de la valeur d'une maison et des autres du même quartier (notez la cartographie très pratique...)

Une différence entre français et américains :

L'Américain regarde d'abord le côté positif des choses. Dans une situation avec des intérêts contradictoires il se demande si les deux protagonistes peuvent gagner conjointement (win-win).

Dans l'enseignement, les professeurs ne font pratiquement que des commentaires positifs : les enfants y gagnent ainsi beaucoup en estime d'eux même. Par contre ils risquent de se trouver démunis face à une attitude plus critique comme lors d'un séjour ou d'études en France...

Abonner vos enfants à des magazines français à moindre coût ?

En passant par la déléguée des éditions Bayard Jeunesse et Milan Presse et en mentionnant Detroit Accueil, vous aurez droit à - 10% sur un abonnement, ou - 20% sur 2 abonnements et plus chez le même éditeur, ce qui revient au prix en France ! Contactez Milena Léonard au 914 834 0282 (en français) ou milena.leonard@bayard-mag.com pour recevoir tarifs & catalogues : à vous Pomme d'api, Toboggan, Moi je lis et autres !

Notez dans vos agendas le prochain café-rencontre :



Vendredi 7 décembre à 9h30

La recette américaine : tarte à la citrouille

Préparation : 10 min

Cuisson : 1h30

Ingrédients : 1/2 cup sucre roux (110g), 1 cup sucre blanc (200g), 1/4 tsp sel (5g), 2 tsp cannelle en poudre (cinnamon) ou de pumpkin pie spice (rayon épices) et 2 oeufs
1 boîte de conserve de purée de citrouille (15 ounces) - 3/4 cup de lait (180 ml) ou de crème (heavy cream) et 1 pâte brisée (pie crust)

Mélanger les deux sucres, le sel et la cannelle puis ajouter les oeufs et enfin la purée de citrouille et le lait. Mixer le tout. Verser dans la pâte et cuire environ 1h30 à 350°F/175°C. Servir froid.

Mais comment s'y retrouver entre les citrouilles ?

✦ la **courge musquée** ou butternut squash, beige ou verte avec une extrémité gonflée en massue, a une chair tendre avec un petit goût de beurre. Idéale pour accompagner la dinde de la Thanksgiving.

✦ le **potiron** (european pumpkin) est un gros fruit côtelé orange ou rouge

✦ le **potimarron** est en forme de toupie, (en anglais Kabocha ou Hokkaido). Il est plus sucré et rappelle la saveur de la purée de châtaignes

✦ la **courge spaghetti**, ovale, de couleur jaune clair et de taille variable à un goût très doux et s'effiloche comme des spaghettis une fois bien cuite.

✦ Certaines courges sont justes décoratives comme les **coloquintes** bicolores jaunes/vertes aux formes très variées.
Toutes ces courges se cuisinent à peu près de la même façon : on peut les faire cuire à la vapeur ou au four (couper en deux, enlever les graines, saupoudrer de sucre brun pour en rehausser la saveur et mettre 30-45min à 350°F jusqu'à ce que ce soit tendre) et en faire des soupes, purées, gratins, gâteaux, tartes, muffins, cookies... Petit truc : mettre au besoin les demi courges (sans les graines) 5 min au micro-ondes pour évider aisément.

Plus d'infos sur <http://www.metro.ca/conseil-expert/jardinier/panier-legumes/legumes-fruits/courges/courge-hiver.fr.html>

Pensez aussi à vérifier auprès de votre ville quel est le dernier jour de ramassage des refusal bags (sacs de feuilles) avant l'hiver !