



LE MOT DU PRESIDENT

Qu'il soit rouge ou bleu, le futur Président Américain aura devant lui l'immense tâche de réconcilier les citoyens de son pays après de longs mois d'errance et de violence verbale et même physique.

L'enjeu a rarement été aussi vital. Toutes nos pensées vont vers eux tant il est vrai que leur choix nous concerne aussi, leurs plus anciens alliés.

Rendez-vous Mercredi 4 Novembre pour vivre ce moment exceptionnel !

Phil Choukroun



Culture

Livres, films, concerts

Elections

Comment on vote aux USA ?

Recettes

Cuisiner à l'américaine

Dans ce numéro:



Petit-déjeuner des Elections

PAGE 02



Nos événements

PAGE 03



Boston Strasbourg

PAGE 09



Devenir membre

PAGE 14

ELECTION BREAKFAST



Petit-déjeuner au Hilton - 6h - 9h Mercredi 4 novembre 2020

Vivez en direct la nuit des résultats des élections présidentielles Américaines.

Nous nous retrouverons pour notre traditionnel petit-déjeuner électoral à l'Hôtel Hilton dès 6h jusqu'à 9h pour suivre les résultats sur grand écran. Cette matinée est co-organisée avec Americans in Alsace.

Plusieurs personnalités américaines partageront avec nous leur analyse de la situation tout au long de la matinée.

Le coût de participation :

Membres d'Alsace Etats-Unis : 28 €
Non membres : 33 €
Etudiants : 15 € (membres et non membres)

Vous voudrez bien vous rendre sur le site indiqué ci-après pour votre inscription et, le cas échéant régler votre cotisation 2020-2021, **avant le Lundi 26 Octobre.**

le lien pour participer : <https://bit.ly/2FHQxfD>

Nous devons tous rester attentifs au respect des règles de distanciation et au port du masque (lors des déplacements) à l'occasion de cette matinée.

Phil Choukroun
President Alsace Etats-Unis

Rebecca Rose
President Americans in Alsace



NOS EVENEMENTS



Le Commune de Hangenbieten
vous invite à fêter

Halloween à Hangenbieten Festival de la citrouille 2020

en partenariat avec : PEACE Productions, Americans in Alsace, Alsace Etats-Unis, le Crédit Mutuel,
Atmos Fx et Stell et Bontz

Du mercredi 28 au samedi 31 octobre

Au Club House de L'Ash Hangenbieten, Allée Des Tilleuls 67980

Mercredi 28 octobre 13h00-17h30	Ateliers de découpage de citrouilles
Jeudi 29 octobre 13h00-17h30	Ateliers de découpage de citrouilles
Vendredi 30 octobre 13h00-17h30	Ateliers de découpage de citrouilles

Samedi 31 octobre 14h00-16h00	Ateliers de découpage de citrouilles
16h00	Éclairage des citrouilles, distribution des bonbons "Des bonbons ou un sort!"
17h00	Sélection du jury des meilleures citrouilles
18h30	Distribution des prix du concours de citrouilles
20h00	Fin de la distribution des bonbons « Des bonbons ou un sort ! »

Contact : alsace.usa@gmail.com

Sur place: Soupe de citrouille, tarte à la citrouille, hotdogs américains, bière, crémant et boissons
pour enfants

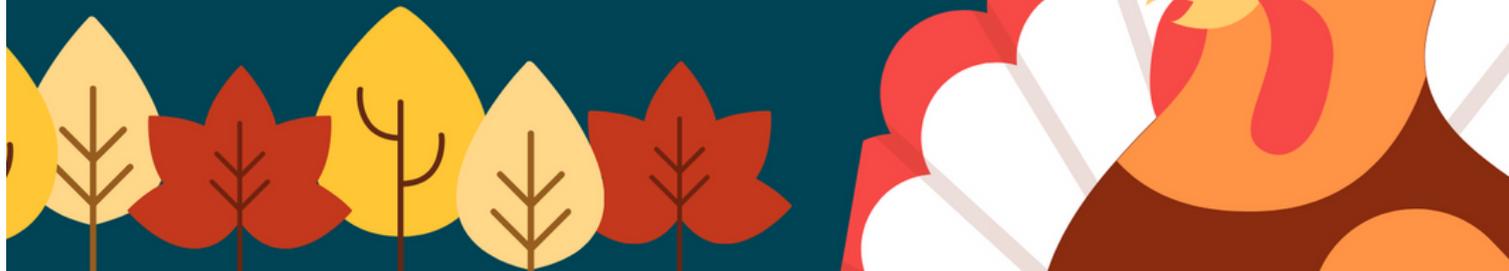
+ de 300 citrouilles POURRONT être découpées sur place avec un concours du meilleur design &
découpage

ENTRÉE GRATUITE

Déjeuner de Thanksgiving

DIMANCHE 29 NOVEMBRE

CHÂTEAU DE POURTALES



Déjeuner avec le Marquis de La Fayette en Guest Star !

Cette année, la célébration de Thanksgiving revient sur Strasbourg, auprès de notre partenaire de longue date, le Château de Pourtalès.

En 1780, l'Hermione, une frégate de 26 canons, accueillait Gilbert du Motier, le Marquis de La Fayette à son bord pour son deuxième voyage vers Boston. Il allait y retrouver George Washington et ses fidèles compagnons pour gagner l'indépendance de la colonie Britannique, les Etats-Unis d'Amérique dont ils rêvaient tous.

Le **Dimanche 29 Novembre**, nous vous proposons un déjeuner traditionnel dans les salons du **Château de Pourtalès** où nous accueillerons **Alexis Renault Sablonière, descendant du Marquis de Lafayette**, pour une causerie qui promet de nous apporter un éclairage assez inédit sur son illustre ancêtre, mais aussi, un regard sur notre époque.

Rappelez vous qu'en Amérique, on fête Thanksgiving en famille, et c'est donc en toute décontraction que nous nous retrouverons pour savourer la fameuse dinde et ses potirons !

Inscrivez vous en utilisant le lien ci-après !

<https://bit.ly/349H4qY>

Nous veillerons aux règles en vigueur pour garantir à chacun un espace suffisant pour écartier tout risque dû à la COVID. Mais nous serons limités en terme de nombre de participants.

Donc, n'attendez pas pour vous inscrire.

A très bientôt,

CONCERTS A L'HOTEL HILTON



Fabrice Tarel Trio

Après sa tournée en Allemagne, Fabrice Tarel Trio se produit à Strasbourg le temps d'une soirée.

Vendredi 6 Novembre de 20h à 22h

« Un répertoire de compositions personnelles qui regorgent d'inventions et de sensibilité »

Vincent Cotro, Jazz Magazine

<http://fabricetarel.com>

Soirée Soul & Gospel

Pamela au chant et à la guitare pour un assemblage corde-voix dans le cadre verdoyant de notre terrasse ou dans notre bar. Une voix suave et chaude avec un registre allant de la soul au RnB en passant par le Gospel.

Samedi 5 Décembre de 18h30 à 22h30



Hôtel Hilton Strasbourg

L'Hôtel Hilton, situé 1 Avenue Herrenschmidt dans le quartier du Wacken, est l'un de nos partenaires privilégiés depuis de nombreuses années.

Tous les ans, c'est un plaisir de nous y retrouver pour notre assemblée générale. Et tous les quatre ans, il nous accueille pour être les témoins des résultats des élections américaines.



LES EVENEMENTS DE NOS PARTENAIRES

Conférence sur Zoom

Début à 18h00 (pas 17h30)

Lien pour se connecter :

<https://us02web.zoom.us/j/88507817160>

Code secret : 858515



CONFÉRENCE-DÉBAT The American Club de Lille Présente

PROFESSOR ANNE DEYSINE
Université Paris-Nanterre

PROFESSOR STEVEN R EKOVIK
The American University of Paris

ASSISTANT PROFESSOR AUDREY CELESTINE
Université de Lille



AMBASSADE DES
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE



ÉCOLE
SUPÉRIEURE
DE JOURNALISME
DE LILLE

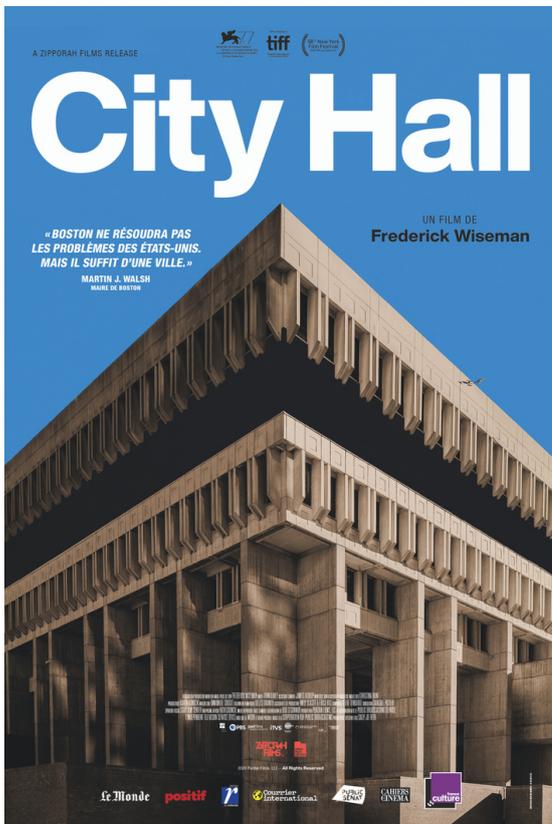


LE 20 OCTOBRE 2020
DE 17H30 À 20H

à Ecole Supérieure
de Journalisme
50 Rue Gauthier de Châtillon

Cinéma

Aux cinémas Star à partir du 21 octobre



Sortie du film CITY HALL
Fresque consacrée à la ville de Boston
par le cinéaste Frederick Wiseman
VOST - 4h32

Frederick Wiseman investit la municipalité de Boston, où le Maire démocrate Martin Walsh et ses équipes travaillent dans un esprit participatif et collaboratif avec les citoyens, à la mise en place d'une politique ambitieuse en matière de justice sociale, d'accès au logement, de lutte contre l'exclusion et d'action pour le climat.

Détail des séances : www.cinema-star.com

Tarif préférentiel de 5€ en caisse du cinéma pour les membres de l'Association Alsace Etats-Unis.

Croisière

Nos amis de l'Union Internationale des Alsaciens organisent une croisière sur le Rhin cet été et vous êtes invités à vous joindre aux Alsaciens expatrier !

**Du 27 au 29 août 2021
à bord du MS GÉRARD SCHMITTER**

Prix par personne	5 ANCRÉS	
	Cabine double	Cabine individuelle
Pont principal (25 cabines)	310€	460€
Pont intermédiaire (21 cabines)	320€	470€
Pont supérieur (41 cabines)	330€	480€

Ce prix comprend : la navigation sur le Rhin romantique jusqu'à Coblenze • l'excursion à Rüdesheim • la pension complète à bord avec les boissons aux repas à bord • le logement en cabine double • les taxes portuaires • l'assistance de l'hôtesse CroisiEurope à bord • le retour en autocar de Coblenze à Strasbourg.

Ce tarif ne comprend pas : les boissons prises en dehors des repas à bord • les excursions supplémentaires non mentionnées dans le programme.

Formalités : carte nationale d'identité en cours de validité obligatoire.

Attention : pour des raisons de sécurité de navigation, la compagnie et le capitaine du bateau sont seuls juges pour modifier l'itinéraire de la croisière.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ai à bord. Soirée libre dans la
sselgasse.

de Coblenze.
Transfert retour en autocar vers Strasbourg.
Arrivée vers 17h30. Fin de nos services.

obligatoire
Attention : pour des raisons d
compagnie et le capitaine du t
modifier l'itinéraire de la croisiè
* L'abus d'alcool est dangereux
avec modération.

**INSCRIPTION AUPRÈS DE CROISIEUROPE PAR TÉLÉPHONE : 03 88 76 40 66
PAR EMAIL : international-fit@CroisiEurope.com
OU PAR ÉCRIT : CroisiEurope, 12 rue de la Division Leclerc, 67000 Strasbourg, Fra**

croisière sur le Rhin spécial 40 ans de l'UIA du 27 au 29 août 2021 à bord du MS Gérard Schmitt
: pont principal pont intermédiaire pont supérieur

om _____ Prénom _____
Email _____
(Nom de l'association affiliée à l'UIA)

om _____ Prénom _____
Email _____
(Nom de l'association affiliée à l'UIA)

que à l'ordre de CroisiEurope, à joindre au bulletin d'inscription.
sive (4,45% du montant total du dossier). L'affectation des cabines s'effectue en fonction de l'ordre d'arrivée des inscriptions.

STRASBOURG - BOSTON

Depuis 1960 et la déclaration qui a officialisé le rapprochement de Boston avec Strasbourg, toutes sortes de liens se sont tissés entre nos deux villes sur de nombreux plans. C'est en mettant à l'honneur la création et l'innovation que Tango&Scan Boston a choisi de célébrer les 60 ans du jumelage par une initiative commune.

Tango&Scan

C'est un appel à projets innovants qui soutient les initiatives entrepreneuriales dans des domaines créatifs et numériques avec un fort potentiel de développement économique. Tango&Scan est parrainé par l'Eurométropole de Strasbourg, la métropole du Grand Nancy, Metz Métropole et Mulhouse Alsace Agglomération. Les projets créatifs et innovants de Strasbourg, issus de l'appel à projets 2020 ont fait l'objet d'une exposition à la Fabrique du Théâtre du 25 septembre au 5 octobre.



Ravie d'avoir rencontré des entrepreneurs portant des projets innovants entre Boston et [@strasbourg](#) ! Nous portons une attention particulière à l'innovation et nous félicitons ces talents pour leur créativité qui fait vivre et réinvente le jumelage! 🙌

C'est dans le cadre de cette exposition que, le 28 septembre dans la salle des colonnes, nous ont été présentés les 5 projets de Tango&Scan Boston, dont l'objectif est de soutenir et promouvoir 5 projets collaboratifs entre Strasbourg et Boston. Cette initiative a permis à 5 porteurs de projets strasbourgeois de rencontrer des partenaires de la région de Boston dans le but de créer ensemble et de développer des échanges et des partenariats dans les domaines du numérique et des industries créatives.

En présence de madame le consul Darragh Paradiso, les 5 lauréats ont pu faire un pitch de leur projet et nous en expliquer les tenants et les aboutissants. Ils nous ont fait part des contacts qu'ils ont eus lors de leur séjour à Boston en septembre 2019, de leurs espoirs et de leurs difficultés, ainsi que de la réflexion à mener quant à la nature même de certains projets suite aux changements imposés par les nouvelles contraintes sanitaires.



RECIPE

PUMPKIN MUFFINS

These are perfect as soon as the weather turns a little cold and the leaves start to change colors. They're packed with all the wonderful flavors of fall. Makes 15 muffins.

INGREDIENTS

1 and 3/4 cups (220g) all flour
1 teaspoon
2 teaspoons ground cinnamon
1/2 teaspoon ground ginger
1/4 teaspoon ground nutmeg
1/4 teaspoon ground cloves
Pinch of ground cardamom
1/2 (120ml) sunflower oil
3/4 cup (150g) brown sugar

1 and 1/2 cups (340g) pumpkin puree*
2 large eggs
1/4 cup (50 ml) milk

Topping

1 tablespoon cassonade
1 teaspoon cinnamon

Homemade or canned pumpkin puree

- Preheat the oven to 200 degrees.
- Prepare the muffin pans by greasing them with butter or using cupcake liners. The recipe makes 15 muffins.
- Mix the dry ingredients together.
- In a large mixing bowl, mix flour, baking soda, spices, and salt until combined.
- Whisk the wet ingredients and sugar together.
- In a separate bowl, mix sunflower oil, brown sugar, pumpkin puree, eggs, and milk. Whisk to combine.
- Combine wet and dry ingredients. Gently stir the two together, being careful not to over mix.
- Fill muffin cups - almost full.
- Mix the cinnamon sugar topping. Sprinkle evenly over the muffins.
- Bake.
- Lower the oven temperature to 180 degrees and bake for 20 minutes or until a toothpick inserted comes out clean.
- Enjoy !



*Homemade pumpkin puree

- Use roasted butternut squash, a small pumpkin or even sweet potato
- Avoid steaming the pumpkin because this adds extra water to the recipe.

RECETTE

MUFFINS A LA CITROUILLE



Ceux-ci sont parfaits pour un goûter dès que le temps rafraîchit et les feuilles commencent à changer de couleur. Ils sont pleins de saveurs merveilleuses de l'automne. La recette est pour 15 muffins.

INGREDIENTS

220g de farine
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 cuillères à café de cannelle moulue
1/2 cuillère à café de gingembre moulu
1/4 cuillère à café de muscade moulue
1/4 cuillère à café de clous de girofle moulus
Pincée de cardamome moulue
1/2 cuillère à café de sel
120 ml d'huile de tournesol
150g de cassonade ou vergeoise

340g de purée de citrouille*
2 gros oeufs
50 ml de lait

Garniture:

1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à café de cannelle

Purée de citrouille maison ou en conserve

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Préparer les moules à muffins en les graissant avec du beurre ou en utilisant des papiers de cupcake.
- Mélanger les ingrédients secs.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, les épices et le sel.
- Mélanger les ingrédients humides et le sucre ensemble.
- Dans un autre bol, mélanger à l'aide d'un fouet l'huile de tournesol, la cassonade, la purée de citrouille, les oeufs et le lait.
- Mélanger les deux préparations. Remuer directement les deux en prenant soin de ne pas trop mélanger.
- Remplir les moules à muffins, presque pleins.
- Mélanger la garniture cannelle-sucre. Saupoudrer sur les muffins.
- Enfourner.
- Baisser la température du four à 180 degrés et cuire au four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
- Enjoy !



*Purée de citrouille maison

Utiliser un potimarron, du potiron, de la courge musquée ou même des patates douces. Privilégier une cuisson au four car une purée à la vapeur ou à l'eau ajoutera de l'eau supplémentaire à la recette.

ADHESION ALSACE USA

Rendez-vous sur notre site internet : www.alsace-usa.org

Pour adhérer, rendez-vous sur le site HelloAsso. Le paiement se fait par carte bancaire et est sécurisé.
<https://www.helloasso.com/associations/association-alsace-etats-unis/adhesions/formulaire-d-adhesion-2020-2021>

Vous pouvez également adhérer par virement : IBAN FR76 3000 3023 6800 1500 3274 044 BIC : SOGEFRPP

Merci de préciser dans le motif de votre virement : Adhésion + Nom

Ou compléter le bulletin ci-dessous et envoyer votre cotisation (chèque libellé à l'ordre « Association Alsace Etats-Unis ») à :
Association Alsace Etats-Unis - Château de Pourtalès - 161 rue Mélanie - 67000 Strasbourg

PayPal : alsace.usa@gmail.com

Conformité au RGPD (Règlement Général de Protection des Données Personnelles): En signant ce présent bulletin, le membre de l'association Alsace Etats-Unis a pris connaissance des dispositions relatives à la protection des données personnelles (décrites sur notre site internet www.alsace-usa.org, rubrique "Adhérer" et les approuve formellement. Les événements, organisés par Alsace Etats-Unis et ses partenaires, pourront donner lieu à une publication sur notre site web (rubrique « Activités »/ la vie des Membres - Galeries photos »)

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

N° Téléphone :

Email :

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| <input type="radio"/> Individuelle | 35 € | <input type="radio"/> Couple | 50 € |
| <input type="radio"/> Famille | 60 € | <input type="radio"/> Entreprise / Collectivité | 175 € |
| <input type="radio"/> Etudiant | 15 € | <input type="radio"/> Carte de Soutien | 250 € |
| <input type="radio"/> Membre Association Amie et Partenaire | 15 € | | |

Total :

Fait à Le

Signature

