

LA GAZETTE



ASSOCIATION ALSACE ETATS-UNIS

LE MOT DU PRESIDENT

PHILIPPE CHOUKROUN

CHERS AMIS DES ETATS-UNIS,

LE PROCESSUS ÉLECTORAL S'EST CONCLU PAR L'ÉLECTION D'UN NOUVEAU PRÉSIDENT, DANS LE RESPECT DE LA CONSTITUTION AMÉRICAINE, ET EN RÉSISTANT AUX NOMBREUSES TENTATIVES DE DÉSTABILISATION AUXQUELLES SE PRÊTENT LES PARTIS POLITIQUES DE NOS DÉMOCRATIES AVEC DÉLECTATION...

NOUS ASSISTERONS DONC LE 20 JANVIER À L'INSTALLATION (« INAUGURATION ») DU NOUVEAU LOCATAIRE DE LA MAISON BLANCHE JOE R. BIDEN.

PERMETTEZ-MOI D'ORES ET DÉJÀ DE LUI SOUHAITER, AINSI QU'À SA VICE-PRÉSIDENTE KAMALA D. HARRIS ET À LEUR ADMINISTRATION DE RÉUSSIR DANS LEUR MISSION.

NOUS ALLONS ÉGALEMENT DÉMARRER UNE NOUVELLE ÈRE, AU SEIN DE NOTRE ASSOCIATION, CELLE QUI NOUS PERMETTRA DE RENOUER PROGRESSIVEMENT, ESPÉRONS-LE, AVEC UNE PROGRAMMATION AMBITIEUSE ET STIMULANTE.

LE BRUNCH ANNUEL SE TIENDRA, SI TOUT VA BIEN, LE JOUR DE LA SAINT VALENTIN, À L'HÔTEL HILTON LE DIMANCHE 14 FÉVRIER 2021.

NOUS VOUS SOUHAITONS À TOUTES ET TOUS DE TRÈS PAISIBLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, CERTES UN PEU CONTRAINTES, MAIS RÉELLES ET TOUJOURS PLEINES DE SENS,

Culture
Livres et
Films

Page 4-6



Recettes

Une recette
de Fête

Page 8-9



**VOUS SOUHAITE DE VIVRE
DES
JOYEUSE FÊTES**



**ET DE
GLISSER SEREINEMENT
VERS LA NOUVELLE ANNÉE**





Des Evènements Récents Heureux

Malgré Une Année Difficile ...

**BRAVO À NOTRE MEMBRE, LA CHEFFE PATRICIA CATENNE,
QUI NOUS A PERMIS D'AVOIR
UN THANKSGIVING DÉLICIEUX !!!
UNE OPERATION FORT RÉUSSI – FELICITATIONS !**



**GRAND MERCI À NOTRE MEMBRE ALAIN ESCHENLAUER
D'AVOIR MENÉ À BIEN LE SUPERBE EXPOSITION ET LES
CONFÉRENCES "ART ON SCIENCE" ET À TOUS CEUX QUI ONT
CONTRIBUE A EN FAIRE UN GRAND SUCCÈS.**



Welcoming 2021

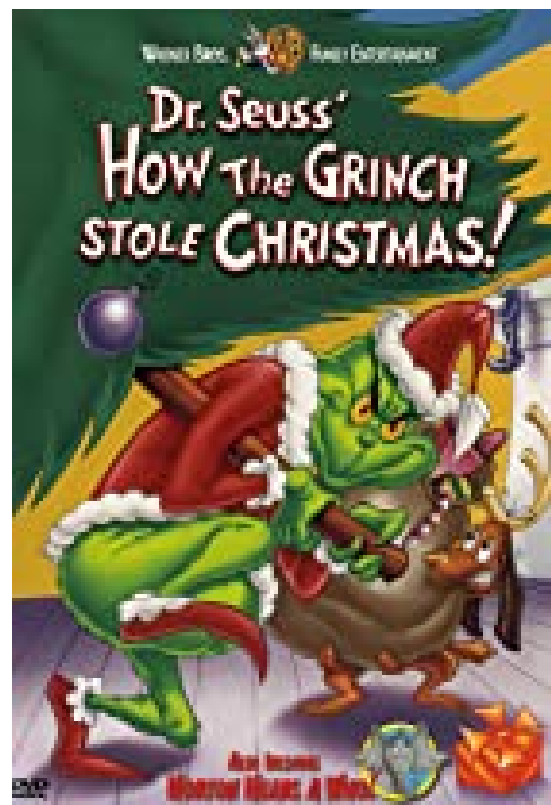
Au Printemps

*Nous aurons le grand plaisir de vous
retrouver comme tous les ans
pour notre brunch
à l'hôtel Hilton lors de notre
Assemblée Générale*

*Nous vous transmettrons la date au
plus tôt.*

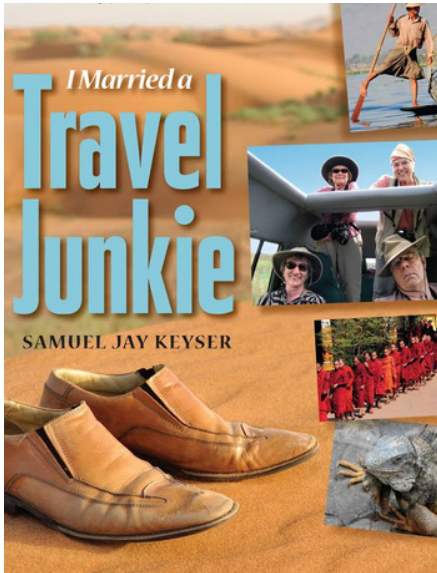


Quelques films pour garder l'esprit joyeux de cette saison



BOSTON STRASBOURG

LE 15 JANVIER A 19H !



BOSTON CONNECTIONS

**UNE LECTURE ET UNE RENCONTRE AVEC L'AUTEUR
SAMUEL J. KEYSER DE BOSTON / LE LIEN ZOOM VOUS
SERA ENVOYÉ DANS LA SEMAINE PRÉCÉDENTE.**

CETTE RENCONTRE SERA EN ANGLAIS.

En collaboration avec AIA book club et ABC bookclub

Nous vous proposons la lecture de ce livre car nous allons organiser la rencontre par zoom avec son auteur et sa femme !!

Livre facile et court en anglais.

Disponible sur kindle ou en poche.

https://www.amazon.fr/dp/B006JDD8XS/ref=dp-kindle-redirect?_encoding=UTF8&btkr=1

Lorsqu'il s'est marié pour la deuxième fois, Jay Keyser pensait que lui et sa femme s'installeraient dans une petite ferme bucolique où les vaches rencontrent la mer. C'était avant qu'il ne découvre la terrible vérité: il avait épousé une droguée de voyages. Alors qu'il envisageait de se promener le long de plages tranquilles, son regard était tourné vers des implantations au bord de la rivière Grumeti de Tanzani, regardant des crocodiles abattre des babouins. Il ne voulait pas s'approcher à moins de 6 000 miles d'un crocodile, encore moins de 6 pieds. Mais, d'une manière ou d'une autre, il ne pouvait pas laisser Nancy faire cavalier seul. Et donc, au cours des 15 dernières années, Jay Keyser a suivi sa femme dans ce monde perfide. Ceci est sa chronique.

Notre voyageur réticent a fait de son mieux pour comprendre les gens et les lieux extraordinaires qu'il visitait ainsi que son conflit interne. Il a progressivement commencé à accepter de profondes différences entre sa femme et lui-même. Bien que terrifié par eux, il a appris de ses expériences, en particulier d'une rencontre avec une femelle gorille en colère, qui a offert un aperçu clé du mariage et de la nature humaine. Jay Keyser a appris à s'arrêter et à sentir la bouse d'éléphant.

Samuel Jay Keyser a fréquenté les universités George Washington, Oxford et Yale. Titulaire d'un doctorat en linguistique de Yale, Keyser a enseigné à l'Université Brandeis, University College, Londres, l'Université du Massachusetts est actuellement professeur émérite et assistant spécial du chancelier du MIT. Il est l'auteur de *Raising the Dead*, *The Pond God and Other Stories* (lauréat d'un prix d'honneur Lee Bennett Hopkins) et de *Mens et Mania: The MIT Nobody Knows*. Quand il ne voyage pas, Keyser joue du New Orleans, du swing et du trombone jazz avant-gardiste dans la région



A Ecouter !

<https://dai.ly/x2blifb>

Video geo-restricted by the owner.

Search for "[Merry Christmas From the Crooners \(full album\)](#)" or discover more videos on [Dailymotion](#).



CULTURE



"I'M BEING A GOOD BOY, BUT I DON'T KNOW HOW MUCH LONGER I CAN KEEP IT UP."



"SANTA MUST REALLY BE BUSY IF HE'S GOT YOU HELPING HIM WRAP PRESENTS."



LA RECETTE DU CHEESECAKE AUX OREOS

PRÉPARATION: 20 MIN

CUISSON: 45 MIN

REPOS : 3H

POUR 6 À 8 PERSONNES

LES INGRÉDIENTS

POUR LA BASE

300 G DE BISCUITS OREO

80 G DE BEURRE

POUR LA DÉCORATION

250 ML DE CRÈME LIQUIDE À 30% DE MG

60 G DE SUCRE GLACE

1 GOUSSE DE VANILLE

UNE DIZAINE DE BISCUITS OREO

POUR LE NAPPAGE

100 G DE CHOCOLAT NOIR

15 ML DE CRÈME LIQUIDE

25 G DE BEURRE

POUR LA GARNITURE

600 G DE FROMAGE FRAIS TYPE PHILADELPHIA

2 OEUFS ENTIER + 2 JAUNES

130 G DE SUCRE

1 GOUSSE DE VANILLE

10 CL DE CRÈME LIQUIDE

LA PRÉPARATION

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 180°C

LA BASE BISCUITÉE

SÉPAREZ LES OREO EN DEUX AFIN DE RÉCUPÉRER LA CRÈME. MIXEZ LES BISCUITS ET AJOUTEZ LE BEURRE FONDU. TAPISSEZ LE FOND D'UN MOULE SUR UNE ÉPAISSEUR DE 1CM ENVIRON.

LA GARNITURE

DANS UN CUL-DE-POULE, MÉLANGEZ LE PHILADELPHIA AVEC LES OEUFS ENTIER ET LES JAUNES. AJOUTEZ LA CRÈME LIQUIDE, LA CRÈME OREO, LA VANILLE ET LE SUCRE. VERSEZ LA PRÉPARATION DANS LE MOULE ET CUIRE ENVIRON 45 MINUTES. UNE FOIS CUIS, METTEZ VOTRE CHEESECAKE AUX OREO, AU FRAIS PENDANT AU MOINS 3H.

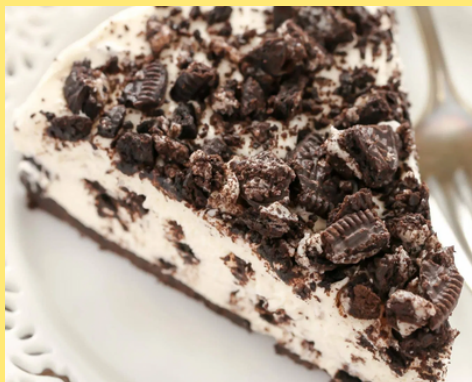
LE NAPPAGE AU CHOCOLAT

UNE FOIS VOTRE CHEESECAKE REFROIDI, FAITES CHAUFFER LA CRÈME LIQUIDE ET LE CHOCOLAT DANS UNE CASSEROLE. LORSQUE LE CHOCOLAT EST FONDU, AJOUTEZ LE BEURRE COUPÉ EN DÉ ET MÉLANGEZ DÉLICATEMENT. VERSEZ VOTRE NAPPAGE SUR LE CHEESECAKE UNIFORMÉMENT.

LA DÉCORATION

MIXEZ LES 3 BISCUITS. MONTEZ LA CRÈME EN CHANTILLY AVEC LE SUCRE GLACE ET AJOUTEZ LA POUDRE D'OREO LORSQUE CELLE-CI SE TIENT. A L'AIDE D'UNE POCHE ET D'UN DOUILLE CANNELÉE, RÉALISEZ DES ROSACES DE CRÈME CHANTILLY ET DÉPOSEZ 1/2 OREO.

A VARIATION



NO-BAKE OREO CHEESECAKE

AN EASY NO-BAKE OREO CHEESECAKE WITH AN OREO CRUST

PREP TIME 25 MINUTES CHILL TIME 4 HOURS

TOTAL TIME 4 HOURS 25 MINUTES

SERVINGS 10 SLICES

AUTHOR DANIELLE FROM [HTTPS://WWW.LIVEWELLBAKEOFTEN.COM/](https://www.livewellbakeoften.com/)

INGREDIENTS

FOR THE CRUST:

24 OREOS

4 TABLESPOONS (60 GRAMS) BUTTER , MELTED

FOR THE NO-BAKE CHEESECAKE:

16 OUNCES BRICK-STYLE CREAM CHEESE , SOFTENED TO ROOM TEMPERATURE

1 CUP (120 GRAMS) POWDERED SUGAR

1 TEASPOON VANILLA EXTRACT

2 CUPS (480 ML) COLD HEAVY WHIPPING CREAM

15 OREOS , CHOPPED

TOPPING (OPTIONAL)

6 OREOS , CHOPPED

INSTRUCTIONS

TO MAKE THE CRUST:

ADD THE OREOS TO A FOOD PROCESSOR AND PROCESS UNTIL YOU HAVE FINE CRUMBS. SCOOP THE CRUMBS INTO A MIXING

BOWL, AND THE MELTED BUTTER, AND MIX UNTIL ARE OF THE CRUMBS ARE MOISTENED.

LINE THE BOTTOM OF A 9-INCH SPRINGFORM PAN WITH PARCHMENT PAPER, SCOOP THE MIXTURE INTO THE PAN, AND FIRMLY PRESS IT DOWN INTO ONE EVEN LAYER. TRANSFER TO THE REFRIGERATOR TO CHILL WHILE YOU MAKE THE CHEESECAKE FILLING.

TO MAKE THE CHEESECAKE:

USING A STAND MIXER FITTED WITH THE WHISK ATTACHMENT, OR IN A LARGE MIXING BOWL USING A HAND-HELD MIXER, BEAT THE CREAM CHEESE UNTIL SMOOTH. ADD IN THE POWDERED SUGAR AND VANILLA EXTRACT AND MIX UNTIL WELL COMBINED.

POUR THE HEAVY WHIPPING CREAM IN A SEPARATE BOWL. START MIXING ON LOW SPEED, THEN INCREASE THE SPEED TO MEDIUM-HIGH UNTIL THE MIXTURE THICKENS AND STIFF PEAKS FORM. ADD THE WHIPPED CREAM TO THE CREAM CHEESE MIXTURE AND GENTLY FOLD IT IN OR MIX IT IN ON LOW SPEED WITH YOUR MIXER UNTIL JUST COMBINED. THEN, FOLD IN THE CHOPPED OREOS.

REMOVE THE SPRINGFORM PAN FROM THE REFRIGERATOR, SCOOP THE CHEESECAKE FILLING ONTO THE CRUST, AND CAREFULLY SPREAD IT AROUND INTO ONE EVEN LAYER.

IF USING THE TOPPING, ADD THE EXTRA CHOPPED OREOS ON TOP AND GENTLY PRESS THEM DOWN A LITTLE. COVER TIGHTLY AND TRANSFER BACK TO THE REFRIGERATOR TO CHILL FOR AT LEAST 4-5 HOURS OR OVERNIGHT. REMOVE THE NO-BAKE CHEESECAKE FROM THE PAN, SLICE AND ENJOY!

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 Pourtales - 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 avoir 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 :

☐ Individuelle	35 €	☐ Couple	50 €
☐ Famille	60 €	☐ Entreprise / Collectivité	175 €
☐ Etudiant	15 €	☐ Carte de Soutien	250 €
☐ Membre Association Amie et Partenaire	15 €		

Total :

Fait à Le

Signature

