



EDITO

HAPPY NEW YEAR !

L'équipe de l'Entraide Française vous adresse ses meilleurs vœux pour 2018 avec Santé, Bonheur et Prospérité.

Notre gala au consulat fut un succès et nous remercions tous les participants: volontaires, généreux donateurs et board members.

Une attention toute spéciale est apportée à Mme la consule Anne Claire Legendre, aux étudiants du lycée et à la famille Clochard-Bossuet dont presque tous les membres étaient présents. Un Grand MERCI à tous.

Dr Sylvie Epelbaum
President of the Entraide Française
drsylvie.epelbaum@entraidefrancaisenyc.org

Grâce à l'Entraide

<< Merci beaucoup à toute l'équipe de l'Entraide de m'aider Bill (6 ans) et moi-même dans ce moment de difficulté et aussi pour lui faire parvenir des meubles comme ça il aura une chambre maintenant grâce à vous tous, merci énormément. >>

Marguerite, New York, décembre 2017

Baromètre Entraide 2017



Spring Young Talent Concert

of the
Entraide Française



Virgil Boutellis-Taft

Violin



Thibaut Garcia

Guitar

Bach, Paganini, Piazzolla, Albeniz ...

March 10, 2018

5:00pm

Admission \$ 30
Seniors, students \$20

Cocktail reception will follow

Cultural Services of the French Embassy
972 Fifth Avenue, New York, NY 10075

Entraide Française, Inc. P.O. Box 231026 New York, NY 10023
contact@entraidefrancaisenyc.org - www.entraidefrancaisenyc.org
Entraide Française is a non-for-profit corporation registered as a 501(c) 3

Pour l'Entraide

<< En ces périodes de fêtes, nous avons décidé avec les enfants de ne pas aller au restaurant ce soir et de donner le montant correspondant à l'Entraide. >>

Famille H., New York, décembre 2017



Graduation des musiciens de l'Entraide de leur école Manhattan School of Music.

Congratulations à:

- Noémie Gasparini, violoniste
- Maximilien Morel,



Merci

<< Je voudrais faire une donation à l'Entraide Française pour remercier du soutien reçu, que cela serve à quelqu'un autant que cela m'a servi à moi quand j'en ai eu besoin. >>

C., New York, juin 2017





Une belle histoire

Les cinq enfants d'une famille du Westchester, émus par les besoins d'une maman et de son fils qui manquait de vêtements, ont récolté leur argent de poche pour lui acheter des habits neufs. Ils racontent dans un petit poème:

*"Un message de Facebook
Nous a mis dans la boucle*

***La fraterie s'est réunie pour répondre aux amis
Il faut qu'on trouve des habits***

*Tous à nos placards pour faire le tri
Mais ce n'est pas facile car on n'a pas envie de donner
De peur de nous séparer de nos jouets*

*Ça rouspète ça crie
Chacun étant prêt à donner ce dont il n'a pas la propriété*

Vient l'heure du bilan

Une partie de l'essentiel manque

Tout le monde donne un peu d'argent

Mais pourquoi nous si papa peut donner ce dont on a besoin

Ça vient pas du cœur si c'est toujours le père

Ça doit être nous pour être sincère

Le dernier ne sait pas ce qui se passe

Mais la dernière est fière de prendre sa pièce dans sa besace

Dans la voiture, fonçons au magasin

Pour trouver un pantalon et un bonnet

En utilisant notre monnaie

Nous partons ensuite déposer notre cadeau

En donnant nos cœurs se sont remplis de quelque chose de beau

Mais en fait ce qui compte

C'est d'être là pour un autre dans sa vie

Quelle bêtise d'avoir tardé à participer pour sa famille!" P,A,L,A,& L

Notre dernière réunion des volontaires de l'Entraide Française



** Gâteau de Manuela **

Ingédients pour 6 personnes:

- 200 gr de sucre pour le caramel
- 4 pommes
- 150 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu froid
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs



Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Faites un caramel avec le sucre et un peu d'eau.

Lorsqu'il est ambré versez le dans votre moule (22 cm de diamètre), et repartissez-le sur tout le fond et les bords en faisant très attention de ne pas vous brûler. Épluchez et coupez les pommes en quartiers d'environ 2 cm d'épaisseur.

Déposez-les sur le caramel durci.

Fouettez le sucre avec les œufs, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le beurre fondu froid en continuant de fouetter comme pour une mayonnaise.

Ajoutez la farine et le levure et mélangez.

Repartissez sur les pommes.

Faites cuire environ 40 mn.

Démoulez dès la sortie du four, sinon le caramel va durcir dans le moule et vous ne démoulez plus le gâteau.

G
A
L
A
T
E
A
M



Congrats!

SAVE THE DATE

Piano Concert

Consulat de France

April 25th, 2018