



ACFA

Régionale de Centralta

Édition J J 2021

510 9-46 st

Legal, AB TOG 1LO

780-961-3665

Centralta@acfa.ab.ca

Votre association française de l'Alberta pour les régions de St-Albert, Morinville et Legal

Journal de Chez-Nous

Pour une Francophonie Albertaine



Suivez-nous
sur Facebook
[@ACFACentralta](https://www.facebook.com/ACFACentralta)



ACFA Régionale et son équipe



Conseil d'administration

Clément Lapointe-Président

Vacant– Vice-Président

Alexandra Riduet– Trésorière

Vacant– Secrétaire

Odette Damour-Conseillère

Gilbert Cantin-Conseiller

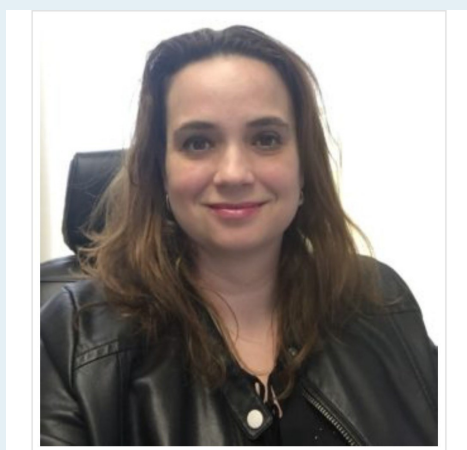
Représentant d'école:

Jean-Francois Tremblay– École Alexandre Taché

Mélanie Drouin– École La Mission

Vacant– école Citadelle

Les visages du bureau



Josée Côté
Directrice



Julie Bédard
Agente Administrative



AGA 2021



ACFA

Régionale Centralta

AVIS DE CONVOCATION AGA 2021

L'ACFA régionale de Centralta vous convie à son
Assemblée Générale Annuelle virtuelle.

Lieu: par Zoom

(Réservation obligatoire)

À direction.centralta@acfa.ab.ca ou au 780-961-3665

En ligne: **Inscription au lien suivant:**

<https://acfacentralta.wufoo.com/forms/z1um215h127dytm/>

Date: le samedi 12 juin 2021

Heure: 14h00

Changement aux statuts et règlements Article 36
pour la durée de mandat de présidence et ajout de postes
conseillers jeunesses.

Les postes disponibles au sein de notre Conseil d'Administration:

Vice-Président, secrétaire et des postes de conseillers.

Veuillez nous signifier votre intérêt si l'un de ces postes vous
Intéresse au plus tard le juin 2021

Par email à direction.centralta@acfa.ab.ca

Pour voter, veuillez vérifier le statut de votre adhésion

Pour renouveler votre adhésion: <https://centralta.acfa.ab.ca/services/membership/>



Nos activités passées



Cours de français

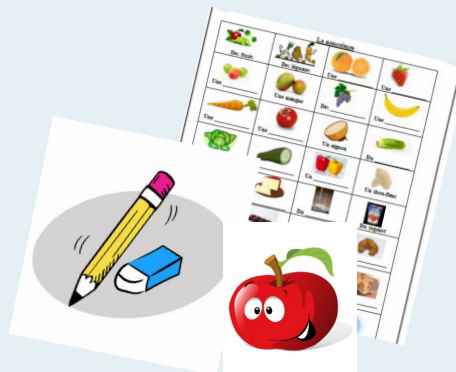
Malgré les restrictions sanitaires, l'ACFA Régionale a pu offrir de façon virtuel des cours de français pour débutant et avancé.

Nous avons offert a nos étudiants une sessions hiver qui a eu lieu de septembre à décembre 2020 et une session printemps qui a débutée en avril pour ainsi ce terminé en juin 2021.

Nous sommes très heureux de pouvoir offrir ces cours à notre communauté..

Vous connaissez des membres de votre famille ou des amis qui tout comme vous aimerai parler/comprendre notre belle langue qui est le français??

Invitez –les à ce joindre à nos sessions de 2021-2022 qui débiteront en septembre prochain. Pour toutes informations veuillez communiquer avec L'ACFA Régionale de Centralta par téléphone au **780 961 3665** ou par email au **direction.centralta@acfa.ab.ca**





Nos activités passées



30 Avril 2021

Pierrette et Sabine



«Une peinture sous influence de la plume du Nord » est un spectacle de l'artiste visuelle Sabine Lecorre-Moore, et de la poète Pierrette Requier. Ensemble, elles nous ont proposées de visiter un espace créatif passager, qu'elles ont composé en toute intimité, pour partager avec vous un bon moment.

13 Mai 2021

Valérie et Rosaly Boutin

Conférencières

Animé par Valérie et Rosaly Boutin deux sœurs qui ont parcouru 650 km sur le Sentier International des Appalaches.



20 Mai 2021

Pour le dernier spectacle de la tournée visit'ARTS, nous vous avons offert le spectacle de la talentueuse IsaCliche. **Le temps d'un p'tit rire!** C'est le lancement d'IsaCliche et pour faire les choses en grand elle nous a proposé un tout nouveau spectacle pour adults rempli d'humour, de chansons et de magie créé tout spécialement pour l'évènement.





Activités à faire seul ou en famille



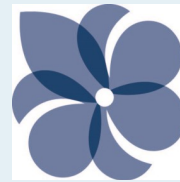
Trouve les 8 différences



Solution : branche d'arbre, langue du soleil, fleur sous le hamac, bulle dans le verre, biscuit sur la table, petit voilier, ombre du phare sur l'eau, 4ième corde pour le hamac.



Activitiées à faire seul ou en famille



Mots mêlés

Juste pour vous amusez!!!

À la mer

m	e	r	z	b	r	i	î	û	m	t
o	p	h	s	r	a	s	l	c	a	v
u	ê	y	î	a	p	l	e	é	r	a
e	c	y	l	o	r	l	e	à	i	g
t	h	p	o	r	t	d	a	i	n	u
t	e	v	o	i	l	e	i	g	n	e
e	u	b	b	o	u	é	e	n	e	e
c	r	d	j	u	m	e	l	e	s	
s	e	r	v	i	e	t	t	e	d	q
u	n	a	v	i	r	e	h	v	f	l
e	û	é	m	p	o	i	s	s	o	n

serviette
jumelles
baleine
mouette
pêcheur
poisson
sardine
navire

bouée
marin
plage
vague
voile
port
île
mer



Recette



Biscuit à décoré

INGRÉDIENTS

Biscuits

- 625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 oeufs

Glace royale

- 1 blanc d'oeuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer



PRÉPARATION

Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 190 °C (375 °F). Tapisse une à deux à plaques à biscuits de papier parchemin. Tu devras faire environ quatre fournées (ta plaque remplie de biscuits x 4 au four).

1 Biscuits

2. Dans un bol, mélange la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Mets le bol de côté.
3. Dans un autre bol, crème le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique environ 3 minutes. Ajoute les œufs, un à la fois, et continue de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorpore les ingrédients secs que tu as mis de côté.
4. Avec les mains, façonne la pâte en deux disques. Couvre-les d'une pellicule de plastique et mets-les au réfrigérateur environ 1 heure.
5. Sur une surface de travail farinée, abaisse la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (1/8 à 1/4 po). Découpe des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartis les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.

Cuis-les au four, une plaque à la fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisse-les refroidir.

1 Glace royale

7. Dans un bol, fouette doucement le blanc d'œuf et le sucre à glacer au batteur électrique environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment un pic mou. Tu peux colorer la glace de la couleur de ton choix.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, décore tes biscuits et....

Régales-toi !!!



À venir



Juin 2021

Le 12 Juin à 14h00 se tiendra l'AGA virtuelle de L'ACFA Régionale de Centralta.

Suivra à 14H00, le spectacle d'humour virtuel de l'humoriste franco-manitobaine Micheline Marchildon via zoom.

Inscription obligatoire à:

Direction.centralta@acfa.ab.ca



18 juin St-Jean Baptiste

Un spectacle en direct de notre page Facebook de Pascal Lecours et les mauvais caractères vous sera présente le 18 juin à 19:00!

24 juin St-Jean Baptiste

L'ACFA régionale de centralta offrira aux 20 premières personnes inscrites, un sac rempli de surprise d'une valeur de 25.00\$ afin de célébrer avec vous, en ces temps de restrictions, dans le confort de vos foyers.

Pour les non-membres un coût de 5.00\$ vous sera demandé.

Les inscriptions se feront du 1 au 15 juin 2021.

La récupération des sacs se fera à notre bureau au 5109 46 rue à Legal le 21 et 22 juin de 10:00 à 15:00 [Inscription obligatoire : direction.centralta@acfa.ab.ca](mailto:Direction.centralta@acfa.ab.ca)

10 Septembre 2021 Ciné-parc

L'ACFA Régionale en collaboration avec la société cinéMAGINE de l'Alberta vous organisent un ciné-parc familiale. Titre du film à venir.

Inscription obligatoire Direction.centralta@acfa.ab.ca



Articles Promotionnels



Liste de prix

<u>Articles</u>	<u>Prix</u>
Ceinture fléchée	40,00\$
Tablier	15,00\$
Sac	3.00\$
Gants Noirs ou Bleus	4,50\$
Macaron "Bonjour ! "	4,00\$
Drapeau Papier	1,60\$
Plaque pour voiture	10,00\$
Ballon "Bonjour ! "	0,50\$
Tattoo drapeau	0,25\$
T-Shirt bambin noir/blanc	20,00\$
T-shirt enfant noir/ blanc	20,00\$
T-shirt femme noir/blanc	30,00\$
T-shirt homme blanc	30,00\$
Tasse thermos	5,50\$



Le Centre Communautaire de Centralta offre une grande salle de réception (gymnase) pouvant accommoder 350 personnes, une salle de conférence et une cuisine commerciale certifié

Venez profiter de notre hospitalité!
Pour toute réservation ou questions
n'hésitez pas à communiquer avec nous
Tel: 780-961-3665
email: direction.centralta@acfa.ab.ca



ACFA

DEMANDE D'ADHÉSION

☐ NOUVELLE DEMANDE

☐ RENOUELEMENT

Membre actif : Toute personne de tout âge résidant en Alberta et possédant une connaissance suffisante de la langue française pour communiquer en français.

Membre de soutien : Tout ancien membre qui ne demeure plus en Alberta; tout francophile qui n'est pas d'expression française, mais qui est désireux de voir se réaliser les buts de l'Association.

NOM	PRÉNOM	DATE DE NAISSANCE	SEXE		(Encerlez votre choix)	
		JJ / MM / AAAA			ACTIF / SOUTIEN	
_____	_____	/ /	M	F	A	S
_____	_____	/ /	M	F	A	S
_____	_____	/ /	M	F	A	S
_____	_____	/ /	M	F	A	S
_____	_____	/ /	M	F	A	S
_____	_____	/ /	M	F	A	S

ADRESSE : _____

COURRIEL : _____

VILLE / PROVINCE : _____

TÉLÉPHONE Domicile : _____

CODE POSTAL : _____

Travail : _____

Cellulaire : _____

*ACFA régionale
ou Cercle local*

Adhésion
individuelle

Adhésion
familiale

*ACFA régionale
ou Cercle local*

Adhésion
individuelle

Adhésion
familiale

**Membres n'ayant
pas à payer la TPS**

1 an 15\$ 2 ans 30\$ 3 ans 45\$

1 an 25\$ 2 ans 50\$ 3 ans 75\$

Bonnyville/Cold Lake

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Calgary

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Canmore

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Centralita

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Grande Prairie

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Jasper

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Lethbridge/Medicine Hat

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Plamondon/Lac La Biche

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Red Deer

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Rivière-la-Paix

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Saint-Paul

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

Wood Buffalo

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

**Membres devant
payer la TPS**

1 an 15,75\$ 2 ans 31,50\$ 3 ans 47,25\$

1 an 26,25\$ 2 ans 52,50\$ 3 ans 78,75\$

Edmonton

☐ ☐ ☐

☐ ☐ ☐

☐ Je désire que mon courriel soit ajouté à la liste d'envoi de mon ACFA régionale (événements, activités, rencontres, etc.)

☐ Je désire que mon courriel soit ajouté à la liste d'envoi du Secrétariat provincial de l'ACFA (communiqués de presse, etc.)

☐ Je **NE DÉSIRE PAS** être contacté pour des recherches ou sondages sur la francophonie

☐ Je **NE DÉSIRE PAS** recevoir le journal Le Franco

SECTION RÉSERVÉE À L'ACFA

La somme de _____ a été versée par ☐ chèque ou ☐ argent comptant

NOM DE L'ACFA RÉGIONALE :

SIGNATURE AUTORISÉE : _____ DATE : _____

Signature du membre : _____