

Bulletin de l'AMOPA

Royaume-Uni

*Association des Membres de l'Ordre des Palmes Académiques du Royaume-Uni
Sous le Haut Patronage de S.E.M J-P Jouyet, Ambassadeur de France au Royaume-Uni*

Assemblée Générale 2019

L'Assemblée Générale de l'AMOPA-UK a eu lieu le 9 mars 2019 au Lycée Français Charles de Gaulle, à Londres sous l'égide de son nouveau Proviseur M. Didier Devillard— qui nous a parlé de son expérience dans le domaine éducatif précédant son nouveau poste, ainsi que ses projets à Londres.

Comme chaque année, l'AG s'est déroulée dans une ambiance conviviale, en présence de nombreux collègues venus des différentes régions du Royaume Uni.

La Présidente nous a rappelé que les café-causeries mensuels sont un excellent moyen de garder contact et en remercie nos conférenciers pour leur

participation bénévole.

De nouveaux liens avec des associations françaises du RU, dont l'AMAC et l'ONM ont été forgés avec lesquels nous prévoyons des activités futures communes.

En 2018-19 l'AMOPA UK a été représentée lors des deux visites ministérielles (Mme Loiseau; Mme Amelie de Montchalin, lui succédant comme Ministre des Affaires Européennes), à une conférence organisée par M. Guillaume Bazard, Consul Général de France à Londres, pour informer les Français résidant au RU de leurs droits concernant leur demande de résidence au RU (voir article résumé dans ce numéro p.2).



Assemblée Générale à Londres

Le rapport financier fait par notre trésorier-adjoint a rapporté l'état satisfaisant de nos finances.

L'AG s'est terminée par un apéritif et un délicieux repas préparé dans les cuisines du Lycée. Nous en remercions Nicolas Meunier et sa sympathique équipe.

- A lire:
- Le Brexit: communication du Consulat Général de France à Londres
- Comment boire le Xeres

Dans ce numéro

AG 2019	1
La Fête Nationale	1
Activités	2
Le Brexit: Communication du Consulat General de France	2
Comment boire le Xeres?	3
Rubans et Rosettes	3
In Memoriam	4

Fête nationale

La célébration de la Fête nationale a eu lieu le 12 juillet à la Résidence de l'Ambassadeur, Monsieur Jean-Pierre Jouyet en présence de nombreuses personnalités françaises et britanniques dont Alan Duncan, *Minister of State for Europe*.

Cette superbe 'garden party' comme l'ont appelé certains a été à la fois brillante et un peu

triste, car notre très sympathique Ambassadeur nous quitte en fin d'été, pour l'OECD.

Nous lui souhaitons, ainsi qu'à Madame Jouyet, succès et réussite pour le futur, tout en les remerciant tous les deux pour leur dévouement et gentillesse envers la Communauté française du Royaume-Uni.



Célébration de la Fête nationale à la Résidence

Nouveaux nommés ou promus (Décret du 07 01 19)

Promu et nommé dans l'Ordre des Palmes Académiques :

Officier: Prenergst Christopher (Cambridge)

Chevalier: M. Doyle William (Bath)



Café-causeries à l'Institut
Français de Londres

Café- causeries

Notre lieu habituel de rencontres étant temporairement fermé, nos réunions ont eu lieu chez des collègues parti-

culiers que nous remercions pour leurs aimables invitations.

Deux rencontres sont prévues en Octobre avec Bernard Masson et Anne-Marie Badar (visite en Inde)

Visites prévues pour 2019-20: FCO (Whitehall, Londres) ; Lycée Winston Churchill

Rencontre avec la Ministre des Affaires européennes

Les Présidents d'Association françaises ont été conviés le jeudi 7 mars dernier à la Résidence pour y rencontrer Mme Loiseau, Ministre des Affaires

européennes—qui venait d'avoir un entretien à Downing Street et rapportait ce qui en était du Brexit et des droits des Français vivant au

Royaume-Uni.

Pour en savoir plus, consultez le site officiel de l'Ambassade de France au RU.

Le Brexit - Communication du Consulat Général de France à Londres

Les Présidents d'Associations françaises du RU, ont été invités le 13 mars dernier à assister à une conférence donnée par le Consulat sur les formalités à remplir par les non-résidents en prévoyance d'une future décision gouvernementale.

Voici les derniers renseignements fournis par le Consulat sur **les modalités à suivre par les Européens à la sortie du Brexit** – que le Consulat nous demande de relayer auprès de vos membres:

Facebook

Post 1 - Visuel-restez informés.png ou Logo-Brexit #Brexit : restez informés !

Sur Internet, retrouvez toutes les informations sur Le portail interministériel du Gouvernement français: **Brexit en Pratique: www.brexit.gov.fr**

Le site internet du Consulat : www.uk.ambafrance.org/-Brexit

Le site internet de la Commission européenne : www.eurights.uk/

Le site internet du Home Office: www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families

Post 2 - Visuel: visuel-restezinformés.png

#Brexit : restez informés !

Toute l'actualité du #Brexit sur les réseaux sociaux : **Page Facebook de l'Ambassade de France au Royaume-Uni** : @franceintheuk

Compte Twitter du Consulat général de France à Londres : @ConsulFranceUK

Compte Twitter de la Commission européenne: @EUlondonrep

Post 3 - Visuel : visuel newsletter consulat #Brexit : restez informés !

Pour recevoir les dernières informations sur le **#Brexit et sur vos droits en tant que ressortissants européens**, inscrivez-vous à la lettre d'information du Consulat de France à Londres:

<https://uk.ambafrance.org/Recevez-la-lettre-d-information-du-Consulat>

Post 4 - Visuel : visuel-infosimportantes.png #Brexit : les informations essentielles sur vos droits !

Tweets – compte Twitter Visuel-restezinformés.png ou Logo-Brexit, Retrouvez toutes les infos sur le #Brexit sur:

- le portail gouvernemental : www.brexit.gov.fr

- le site de @ConsulFranceUK : www.uk.ambafrance.org/-Brexit

- le site de @EUlondonrep : www.eurights.uk/

- le site de @ukhomeoffice : www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families

Tweet 2 - Visuel : visuel-restezinformés.png #Brexit : restez informés !

Toute l'actualité du #Brexit sur #Twitter :

- Consulat de France à Londres: @ConsulFranceUK
- Ambassade de France au RU: @FranceintheUK
- Commission européenne: @EUlondonrep
- Home Office: @ukhomeoffice

Tweet 3 - Visuel : chargement automatique ou téléchargement de la vidéo #Brexit: restez informé!

Tweet 4 - Visuel : visuel-infosimportantes.png #Brexit : les informations essentielles sur vos droits !

Bref site internet:
Titre : Brexit : restez informés !

*Modalités
à suivre à la sortie
du **Brexit***

Comment boire le Xeres

Alain Balalas

Somerset Maugham décrit, avec une grande cruauté, la vie d'un pasteur dans *Servitude humaine* : 'au moment de monter en voiture, le pasteur se rappelait soudain que personne ne lui aurait donné son œuf. On le savait pourtant, cet œuf était nécessaire pour lui éclaircir la voix (...). Elle courait chercher l'œuf et sa maîtresse le battait dans un verre de sherry que le pasteur avalait d'un trait.'

Quel gaspillage!... alors que ce nectar incomparable qu'est le Xérès, fruit de longues maturations, doit être bu pur, bien entendu, sans glaçon, sans eau, sans adjuvant d'aucun sorte, et longuement mâché pour en extraire toutes les saveurs.

De grâce ! O justes cieux ! Vous ne mettez pas d'eau dans votre Châteauneuf-du-pape ou votre Sauternes, n'infligez donc pas à ces divins nectars d'Andalousie l'humiliation de l'homicide glaçon—homicide étant mis ici en anti-phase—qui les allonge et les prive d'une notable partie de leur arôme. Gardez-les plutôt au frais, vingt minutes au réfrigérateur à 6 degrés ou, mieux, soit à la cave, soit au balcon

l'hiver. Quelques minutes pour ne pas qu'il gèle. Le Xérès, Sherry ou Jerez, se boit frais, à la température de la cave, pas glacé. On le sert dans de petits verres en forme de tulipe allongée, les 'canas' dont il y a trois tailles. On y va du plus sec au plus doux graduellement. On peut boire plusieurs variétés sans y éprouver d'inconfort. Et elles se mettent en valeur mutuellement.

De plus, le Xérès, incomparable sur tous les aliments à forte senteur comme le caviar, la truffe, le foie gras, le roquefort, le vieux laguiole, le stilton, le vieux Lille, et le maroilles, ... magnifie les vins courants de table, ordinaires ou fins qui suivent, révélant impitoyablement leurs qualités et leurs défauts. Impossible d mieux commencer un bon repas, arrosé de nectars choisis qu'avec une préparation au vin de Xérès, dont on gardera quelques gouttes de fond dans la 'cana' pour en faire précéder chaque vin servi au cours du repas.

Je vous le signale, sans qu'il soit particulièrement facile à obtenir, que José de Solo produit un excellent Amontillado

intitulé 'Don José Maria' ce qui nous remplit d'aise. Et parmi les Olorosos doux, on peut signaler la non moins excellente célébration Cream.

J'ai découvert depuis, le merveilleux Carta Oro d'Augustin Blasquez, le plus grandiose de tous les Xeres au gout Château-Chalons, n'existe apparemment plus, mais qu'il peut être remplacé par l'Amontillado Dry de Don Zoïle (ex Williams & Humbert 12 yrs old, même vin).

Curieusement, nombre de caves andalouses productrices de Xeres sont la propriété de familles Ecosseise et profitent du privilège de l'extériorité—c'est-à-dire, sont terres d'Ecosse. C'est ainsi que les grandes maisons écossaises de whiskies authentiques se procurent à peu de frais des tonneaux ayant contenu du Xeres pour y faire vieillir leur whiskies de malt et lui donner ainsi cet arrière parfum caractéristique de Fino, d'Amontillado ou Olorosso Viejo qui fait leur marque distinctive et leur charme inimitable.

Alain Balalas
Commandeur de l'OPA
Correspondant de l'Académie de Marseille



Tonneaux de Sherry
(Jerez, Espagne)

*Elle courait
chercher l'œuf et
sa maîtresse le
battait dans un
verre de sherry que
le pasteur avalait
d'un trait...*

Rubans et Rosettes—où les obtenir?

Rod Shepherd

Rubans et rosettes peuvent être achetées aux adresses suivantes:

Arthus-Bertrand

Rive gauche: 6 Place St Germain-des-Pres, 75006 Paris
Tel: 01 49 54 72 10
Mel: saintgermain@arthus-bertrand.fr

Rive droite: 9 Avenue Victor Hugo, 75016

Tel: 01 45 01 7011
Mel: victorhugo@arthus-bertrand.fr

Lille Grand Place, 32 Place du Général de Gaulle, 59000 Lille
Tel: 03 20 55 44 63
Mel: lille@arthus-bertrand.fr

E-magasin: w.w.w.arthus-bertrand.com
Tel: 01 4954 72 01

Au Duc de Chartres

26 Galerie de Chartres, Jardin du Palais Royal (face aux Colonnnes de Buren)
Tel: 01 42 96 07 52

A l'Art Nouveau:

45 rue Bouffard, Bordeaux
Tel: 05 56 44 28 61

Nous espérons que ces renseignements vous seront utiles.

Présidente & Rédactrice : Françoise Richardson
49, Whiteknights Road, Reading RG6 7BB
Tél: 0118 926 22 23
Courriel: f.m.richardson1@gmail.com

Secrétaire: Nuala Le Dilicocq Rosen
Evergreen, 61 Charlwood Drive, Oxshott Surrey KT22 0HB
Tél: 01372 84 31 07
Mel: nanou305@hotmail.com

Trésorière Anne-Marie Badar
28 Ansell Road, London, SW17 7LS
Tel: 0208 672 1095
Mel: ambadar1942@hotmail.com

Trésorier adjoint: Rod Shepherd
3 Gable Close, Easter Compton, Bristol BS35 5RB
Tel: 07775 991224
Mel: chezleberger@gmail.com

Pour mieux connaître notre association:
tapez: www.amopagb.org
tapez: www.amopa.asso.fr
Et ... notre culture:
tapez: www.canal.académie

*La prochaine réunion du Bureau aura lieu en Octobre 2019 à
l'Institut Français (Londres)*

- *Rubans (Chevalier) & Rosettes (Officier)*
Contactez: Rod Shepherd
- *Mugs AMOPA*
Contactez: Rod Shepherd
- *Pour tout changement (courriel, adresse & grade)*
• Contactez: Anne-Marie Badar ou Rod Shepherd
- *Souscriptions:*
• Contactez: Anne-Marie Badar ou Rod Shepherd
- *Café-causeries:* contactez Françoise Richardson
- *Articles & commentaires pour le site web:*
Contactez: Françoise Richardson

*Nous remercions nos collègues amopaliens
pour leur participation à ce Bulletin*

In Memoriam: Mme Arsinoé Wainhouse

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès le 10 décembre 2018, de Madame Arsinoé Wainhouse, à l'âge de 99 ans. D'origine arménienne, Arsinoé naquit en Egypte et dès 1944, s'établit en Angleterre.

Fondatrice de l'AMOPA (Grande-Bretagne (1984), Arsinoé a toujours été très active dans l'apprentissage

et la pratique des langues, en particulier du français. En 1954, elle créa *the Anglo-French Society*, et en 2000, *the Wainhouse Award*.

A l'âge de 94 ans, elle décida de prendre enfin une retraite bien méritée et fit don à notre Association d'une somme importante - que le comité décida d'utiliser à sa mémoire en créant le Prix Wainhouse.

Françoise Richardson a eu le privilège de lui parler quelques jours avant son décès et de la remercier pour son énorme contribution à la langue et la culture française—en lui rappelant notre promesse pour laquelle, elle était ravie.

Toutes nos sincères condoléances aux nombreux amis d'Arsinoé et à la famille Wainhouse.



In Memoriam : Geoffrey Scaplehorn

C'est avec regret que nous annonçons le décès de Geoffrey Scaplehorn, survenu le 5 mars dernier. On se souviendra de Geoffrey pour son dévouement et sa dédicacion à *EfVET* durant de nombreuses années comme représentant national au RU (2000-2014),

pour son travail au sein du Comité, et membre du Comité Exécutif responsable pour sa Stratégie (Policy). Vice-Président de *Lifelong Learning Platform* (2009-15) et du *EQF Advisory Group* à *DG-EAC*, il s'intéressa particulièrement à la

promotion de l'enseignement des Langues en valorisant l'importance d'aller au-delà de l'apprentissage de sa propre langue.

Nos sincères condoléances à Madame Scaplehorn et sa famille.