

RAÍCES
FRANCESAS
en MÉXICO

RACINES
FRANÇAISES
au MEXIQUE



Auvergne et Limousin



GACETA
R.F.M.
No 8

septembre 2011



El éxito no proviene de eliminar riesgos.

SINO DE
**ADMINISTRARLOS EXITOSAMENTE
PARA CRECER.**

En Marsh te ayudamos a enfocar tus fortalezas para convertir los riesgos en crecimiento.

Marsh Brockman y Schuh brinda asesoría en: Identificación, Análisis y Soluciones de Riesgo; Corretaje de Seguros y de Fianzas; Asesoría en Siniestros; Diseño, Administración y Actualización de Programas de Seguros; Plan de Continuidad del Negocio; Beneficios para Empleados, entre otros.

Para mayor información, contactar a:

Julio Ricaud
julio.ricaud@marsh.com
Tel. 59 99 45 62

Javier Ollivier
javier.ollivier@marsh.com
Tel. 91 77 88 23

indice

●	édito	3
●	témoignages	4
	Lucía THEUREL, la pasión de ayudar	5
●	présentation	6
	AUVERNIA y LIMOSÍN, entre volcanes y planicies	6
●	historia de nuestra comunidad	8
	Eugène DUBERNARD GASPARDU	9
	Gaston USSEL	11
	Xavier SOL la LANDE BORIE	14
	La familia SARRE en México	
●	portraits	18
	El humor es cosa seria	21
	Luis EVERAERT DUBERNARD	
●	¿qué es?	24
	El dispensario de la <i>Paroisse française</i>	
●	cuisine traditionnelle	26
●	conferencias /causeries entre amis	29

Nuestra Asociación

Raíces Francesas en México A.C.

Asociación socio-cultural sin fines de lucro cuyos objetivos son:

- Identificar y reunir las personas relacionadas con la migración francesa,
- Salvaguardar el patrimonio cultural de la comunidad franco-mexicana.

\$\$\$ Descuentos para socios \$\$\$

-25% en el IFAL y Alianzas Francesas del D.F.

- Alianzas de provincia: consultarnos.
- 20% en Medicall Home.

Informes y suscripciones:

Tel/Fax: 52 (55)55 20 08 56 / 52 02 82 80

Email : informes@rfm.org.mx

Página Web: www.rfm.org.mx



Consulado General de Francia:

Orientación benévola de Lucia Theurel.

Jueves de 10:00 a 13:30 hrs.

La Fontaine No. 32 Col. Polanco

Tel. 91 71 98 45

FLAM

¡Tus hijos aprenden francés de una manera divertida!

Cursos para niños y jóvenes de 4 a 18 años, no escolarizados en el sistema francés.

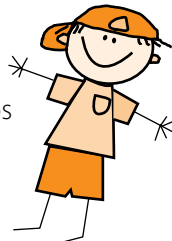
NORTE

*Lunes: 16:30 a 18:00hrs

Niños y jóvenes de 4 a 18 años

*Martes: 11h a 12h30hrs

Conversación para adultos



SUR:

*Lunes: 16:30h a 18h00 hrs

Niños 9 a 11 años



Inscripciones e informes: 55200856 ó 52028220.

Comité Editorial :

Adriana Abdó

Denise Hellion

Ivette Couturier

Chantal Durand

Iza Meurs

Jacques Paire

Editor en Jefe

Minouche Suberville

Editor de Arte

Mylène Audirac

Las opiniones expresadas en los artículos son responsabilidad exclusiva de los autores.



Palabras de nuestro presidente

Jacques Paire
Presidente RFM

¡E!l tiempo vuela! Ya han transcurrido dos años desde que fui nombrado presidente de la asociación... En ese lapso, he vivido numerosas experiencias que me han dejado muchas satisfacciones, nuevas amistades y gratos recuerdos. Además del sinfín de anécdotas y enseñanzas compartidas a lo largo de reuniones y viajes, se suman a la colección dos ejemplares de los Cuadernos de RFM, Presencia de la gastronomía francesa en México y ¿Franceses en la guerra de Independencia de México?, así como tres nuevas Gacetas: Alsacia, Lorena y ahora este número dedicado a las provincias de Auvernia y Limousin.

De esta manera, seguimos aportando nuestro granito de arena al rescate y divulgación de

la herencia francesa en México, un campo sumamente vasto en el que aún queda mucho por explorar. Gracias al esfuerzo de quienes colaboran en RFM, a quienes agradezco su compromiso y entrega desinteresada, hemos podido avanzar en la misión que nos fijamos hace ocho años al fundar la asociación: conservar nuestra memoria y reforzar los lazos dentro de la comunidad francesa y francófila. ¡Muchas gracias por su dedicación y tiempo a Mylène Audirac, Julio Romo Michaud, Lucía Theurel, así como a Gabriel Auvinet y todos los conferencistas que nos han presentado sus respectivos temas de estudio con gran pasión! Y gracias también a personas como Myriam Letona quien generosamente donó a nuestro acervo la magnífica colección *Histoire des Français de Sismondi*, tomos I al XXIV publicados en París entre 1821 y 1840.

En varias ocasiones, he sido testigo del vivo interés que despierta la asociación entre quienes se enteran por vez primera de su existencia y sienten como si de pronto Francia se les acercara y los reconociera. Esta labor tiene que continuar y, para perdurar, las instituciones no pueden depender de individuos: un ciclo se cierra y es hora de que alguien más tome la estafeta y aporte un renovado entusiasmo a la noble tarea de reunir pasado y presente. La decisión se tomará en nuestra próxima asamblea e, independientemente de quien resulte elegido, estoy seguro de que este proceso nos fortalecerá como institución. Naturalmente, seguiré participando en las actividades de la asociación, por lo cual no me despido, si bien aprovecho esta oportunidad para agradecer el apoyo que recibí de todos ustedes y desear a quien tome mi relevo una experiencia tan fructífera como la que yo he tenido al frente de RFM. El tiempo vuela, sí... ¡pero Raíces Francesas en México se encarga de preservar sus huellas!



Lucía THEUREL, la pasión de ayudar

Lucía THEUREL

Hay fechas en la vida de toda persona que marcan su sendero. En mi caso, descubrí por azares del destino una luz que sin duda me había acompañado siempre en mi interior pero que de pronto iluminó mi corazón y pensamiento. Ignoro por qué había permanecido oculta siendo tan importante, pues constituye parte de mi cuerpo, de mi pensamiento y de mi sangre, algo tan maravilloso como es el sentir las raíces de nuestro origen.

Junto con este despertar, la fortuna me permitió conocer la existencia de personas que tenían el deseo de formar una asociación y sentían como yo la inquietud de adentrarse en todo lo relacionado con nuestras raíces. Fue así como Minouche me invitó a participar en la fundación de "Raíces Francesas en México", de la cual formo

parte desde el año 2003. Desde mi llegada a RFM mi experiencia ha sido maravillosa al tener contacto con tantas personas cuyo denominador común es el amor y orgullo por Francia, así como el interés por encontrar sus raíces. A partir de ese momento, me he encargado de la "Permanence" en el Consulado General de Francia, a través de la cual he podido apoyar a quienes desean recobrar sus nexos con sus raíces francesas. Día con día, conocer, descubrir y elaborar nuevas listas de la gran comunidad franco-mexicana me ha mantenido en constante actividad. En muchos casos, hemos tenido la satisfacción de contribuir a solucionar solicitudes de registro consular francés de modo que, en lo particular, me siento muy feliz de poder seguir como un enlace entre los descendientes de franceses y la madre patria.

Recuerdo bien a la primera persona que se acercó a nosotros, la Sra. Silvia Eugenia Derbez, nieta de la conocida artista Silvia Derbez de origen Barcelonnette. No se borra de mi mente la expresión de alegría en su rostro cuando recibió los documentos que la acreditan como francesa. Sabemos que hay muchos que quisieran tener esta alegría, por lo que estamos en la mejor disposición de seguir ayudando a todo aquel que lo necesite con la dedicación y el cariño que nos han caracterizado.





AUVERNIA y LIMOSÍN, entre volcanes y planicies

Claude PAIRE

Estas dos regiones se encuentran en el centro de Francia y, aunque limítrofes, guardan grandes diferencias entre sí.

Auvernia pertenece por completo al Macizo Central, en tanto Limosín se encuentra sobre su orilla. Durante la era terciaria, el nacimiento de las cadenas montañosas de los Pirineos y los Alpes sacudió fuertemente al Macizo Central quien había surgido en la era primaria a raíz del pliegue herciniano.

Muy erosionado durante la era secundaria, este cambio está al origen de numerosos volcanes, apagados desde hace mucho tiempo y que hoy contribuyen a formar el paisaje característico de Auvernia. Entre las distintas cadenas montañosas se intercalan planicies de fértil suelo sedimentario llamadas las Limagnes. Con 1,885 metros,



Los famosos *puy*s de Auvernia

présentation



Paisaje de Auvernia

el Puy de Sancy es el punto más elevado del centro de Francia. El Limosín, por su parte, está formado por planicies graníticas de elevación media que descienden en terrazas de este a oeste surcadas por valles de ríos de los cuales algunos se dirigen al norte (Vienne, Creuse) y los demás hacia el sur o el oeste (Corrèze, Vézère y Dordogne, el cual nace en Auvernia).

La región de Auvernia fue integrada a los dominios reales por Felipe Augusto desde 1213. No obstante, debido al azar de las dotes y las herencias, el territorio pasó a manos de los Borbones después de pertenecer en el siglo XIV a Jean de Berry, el hijo de Juan II el Bueno vencido en Poitiers en 1356. En 1527, volvió definitivamente a ser propiedad real tras la confiscación de los bienes del Condestable de Borbón por Francisco I.

Desde entonces y hace ya casi cinco siglos, su destino se ha confundido con el del resto del país. La evolución histórica del Limosín ha sido un tanto distinta. Al pertenecer a Leonor de Aquitania, tras la anulación del matrimonio de ésta con Luis VII el Joven y sus segundas nupcias con Enrique II Plantagenet, rey de Inglaterra, la región permaneció la mayor parte del tiempo bajo influencia inglesa hasta 1453, casi al final de la guerra de los Cien Años –a la que algunos historiadores conocen como la segunda guerra de los cien años. En 1523, Francisco I la confiscó al Condestable de Borbón que la había recibido en herencia de los Beaujeu y fue definitivamente anexada al dominio real en 1598 por Enrique IV.

Actualmente, la región de Auvernia abarca cuatro departamentos: Allier, Cantal, Alta



Loira y Puy-de-Dôme. El Puy-de-Dôme es el verdadero corazón de Auvernia. Comprende a la vez las actividades agrícolas originadas en la fértil planicie de la gran Limagne con sus múltiples cultivos (son famosas sus frutas cristalizadas), industriales -Clermont-Ferrand y Michelin son indisolubles pero también es conocida la cuchillería de Thiers-, así como el termalismo y el turismo. En Allier se encuentra Vichy, «la reina de las estaciones balnearias», en tanto en Royat se tratan el corazón y las arterias, en Châtelguyon el aparato digestivo y las enfermedades ginecológicas, en la Bourboule las vías respiratorias y el infatismo, lo que la convierte en la estación de los niños por excelencia, en Mont-Dore las vías respiratorias y el asma, sin olvidar Saint-Nectaire donde se tratan las afecciones renales. Ubicado en la cadena de los Puy, el Sancy de 1,885 metros es el punto más alto del centro de Francia, alrededor

del cual numerosos lagos constituyen una atracción turística de primera categoría.

En comparación con su vecina, el Limosín y sus tres departamentos, Corrèze, Creuse -antes conocida como la provincia de la Marcha- y el Alto-Vienne pueden parecer menos favorecidos. Sin embargo, la porcelana de Limoges, la cual debe su origen a los yacimientos de kaolín de Saint-Yrieix, goza de fama mundial, al igual que sus esmaltes y los célebres tapices de Aubusson. Y si bien la Corrèze es, de alguna forma, el «pariente pobre» de las regiones mencionadas, en lo que a mí respecta tiene una relevancia particular ya que uno de mis bisabuelos maternos nació en Meymac el 13 de septiembre de 1820...



Porcelana de Limoges



Eugène DUBERNARD GASPARAU

Louis René EVERAERT DUBERNARD

Eugène Dubernard Gasparau nació en 1852 en la población de Meymac, en el departamento de la *Corrèze* en donde hace sus estudios básicos. Desde niño demuestra tener una notable habilidad manual que muy temprano orienta al corte y confección de ropa. Sus padres, comprendiendo que ésa es su vocación, cuando cumple 16 años lo llevan a París y lo inscriben como aprendiz en un afamado taller de sastrería, quedando sujeto a la enseñanza de un oficial bretón de nombre Jean Chauveau, quien había hecho su servicio militar y fue movilizado.

Chauveau es apresado en Metz durante la Guerra de 1870 en donde convive con unos oficiales que antes participaron en la Intervención Francesa en México, y le cuentan maravillas de este lejano y exótico país. Una vez liberado emigra a la ciudad de México, instala con mucho éxito una sastrería en la calle de Plateros al grado que a los tres años, en 1876, invita a su antiguo aprendiz, Eugène Dubernard, a venir a colaborar con él.

Cinco años después Eugène se independiza, se establece en la misma calle, y casa con Marthe Genin con quien procrea siete hijos y una hija Marie Marthe, mi madre. Hacia 1895 adquieren, para vivir, una amplia casa en el centro de Coyoacán.

La sastrería prospera, los hijos mayores se le incorporan y, al inicio del siglo XX, abren sucursales en Puebla y en Monterrey.

El matrimonio Dubernard se desempeña activamente en la Colonia Francesa y en la sociedad capitalina, colaborando con la Parroquia Francesa, con la Sociedad de Beneficencia Francesa, en la invitación de los Hermanos de las Escuelas Cristianas, de los Maristas y de las religiosas que sirven en el Hospital Francés y enseñan en el Colegio Francés para Señoritas y en la Escuela Comercial Francesa.

Gracias a su carácter amable y jovial, Eugène sostiene magníficas relaciones con las altas clases política, administrativa, intelectual, artística y militar de la República y, debido a su buena reputación profesional, no es de extrañar que, al aproximarse las fastuosas fiestas del Centenario de la Independencia, el gobierno le haya encargado la confección de la ropa de etiqueta de los funcionarios y la de los uniformes de gala de los altos oficiales del Ejército y la Marina. Es la gran

oportunidad para el sastre, que se endeuda cuantiosamente para adquirir materiales y pagar la mano de obra, y cumple oportunamente con el compromiso.

Terminada la euforia de la celebración, a las pocas semanas estalla la Revolución, cae el gobierno del general Porfirio Díaz y nadie paga las facturas de Dubernard quien, para cubrir sus compromisos, tiene que vender la mayor parte de sus propiedades, con lo que queda casi en la ruina. El país entero sufre las calamidades de la lucha armada. Sin embargo, vendrían tiempos peores con la declaración de la Primera Guerra Mundial, La Gran Guerra. Los seis hijos aptos para las armas parten a defender a la Patria. Dos de ellos, Eugène hijo y Leon, pierden la vida, y los cuatro restantes regresan a México con secuelas permanentes en su salud.

Eugène, Marthe y Marie Marthe están desolados, abatidos, inconsolables... No obstante, el ánimo de los ancianos mejoró con el casamiento de Marie Marthe, en 1917, con el hombre bueno, trabajador, inteligente y culto que fue mi padre, Edgard Everaert y con el nacimiento, en 1918 y 1919, de mis hermanas Huguette y Marcelle.

En esos años Eugène explotaba un rancho cerealero en Coyoacán. Durante la cosecha de 1920, el operador de una máquina segadora la descuidó e iba a perder la vida. Mi abuelo se precipitó a retirarlo, cosa que logró, pero las aspas le cercenaron el brazo izquierdo.

Los sufrimientos físicos y morales acabaron con su vida el 19 de octubre de 1920 en brazos de Marthe, con la que generó una prole de más de doscientos cincuenta franco-mexicanos.



Gaston USSEL

Jacques PAIRE

Ussel n'est pas seulement une ville en Corrèze, département du Limousin, et commune dont Jacques Chirac fut député, mais aussi le nom de famille d'un des doyens de notre communauté: M. Gaston Ussel. Intrigués, Minouche Suberville et moi-même, avons pris rendez-vous avec lui. Il nous a très gentiment reçus et nous a raconté à grandes lignes l'histoire de sa famille.

En premier lieu, nous a-t-il expliqué, il y a trois agglomérations en France appelées Ussel (au Limousin, en Auvergne et dans le Lot). Bien que son père et son grand-père soient nés à Paris, leur lieu d'origine se rattache à la Dordogne (Val d'Ussel). Cela ne nous a pas empêchés de poursuivre l'entretien avec un homme aussi charmant que lucide, malgré son grand âge (né en 1919). Son oncle Louis fut le premier Ussel

historia de nuestra comunidad

à arriver au Mexique pendant le Porfiriato (1876-1911)... par erreur, car en fait il voulait se rendre en Argentine! Bientôt rejoint par son frère Auguste, les deux s'employèrent chez Ernest Pugibet dont la manufacture de cigarettes *El Buen Tono* comptait un département spécialement chargé des fameuses publicités de la maison. Ceci leur donna l'idée de créer une entreprise qui s'occupait de poser les panneaux publicitaires, souvent à l'aide d'échafaudages en bois. Vient le tour du benjamin, Gaston, arrivé en 1909 et qui, chargé de fournir le bois des échafaudages, eut l'idée de fonder, neuf ans plus tard, un commerce de vente de bois en gros –planches, poutres et autres–: la « *Maderería Ussel* » qui devint, avec *Las Selvas*, l'une des plus importantes à Mexico. Le proverbe « Il n'y a pas de sot métier, il y a que de sottés gens » pourrait bien s'appliquer ici. Les bois de cèdre, acajou et autres essences pour la plupart provenaient de Toluca et du Michoacán; parmi leurs clients se trouvaient les principaux grands magasins. La *Maderería Ussel* occupait un terrain de 5 000 m² sur la rue Cuauhtemotzin, aujourd'hui Fray Servando, où habitait de même le ménage formé par Gaston et sa jeune épouse, Manuela Carrillo, qu'il avait connue au cinéma.

C'est là que naîtront leurs trois enfants : Gaston, l'aîné, en 1919, puis ses sœurs Solange –qui épousera Georges Pugibet– et Aline –religieuse–. Leur mère étant institutrice et francophile, les enfants parlaient aussi bien l'espagnol que le français et le jeune Gaston fit ses études au *Liceo Franco-Inglés*, sis Calzada de la Verónica, ainsi qu'à Nice. Après avoir repris l'affaire familiale, M. Ussel s'est maintenu très actif au sein de la communauté, faisant étudier

ses enfants au lycée français et prenant part au conseil de la Paroisse Française, à laquelle il fit don du plancher et du toit lors de la construction de la nouvelle église que nous connaissons aujourd'hui, inaugurée en 1967. Entretemps, le terrain occupé par la *Maderería* avait pris de la valeur, ce qui le poussa à le vendre mais ce déménagement l'éloigna de ses clients et, quelque temps après, l'entreprise ferma ses portes.

Après une longue existence consacrée au travail et à sa famille, M. Ussel conserve d'excellents souvenirs partagés entre la France, le pays de son cœur, et le Mexique, le pays où il est né et a fait sa vie. Ses enfants, Gérard, Marie-Bénédictine et Marie-Aline –professeur de français au lycée de Coyoacán–, ont ce même amour pour leurs deux patries.

Nous remercions chaleureusement M. Ussel pour avoir partagé ses souvenirs avec RFM !



Gaston USSEL père



Xavier SOL la LANDE

Xavier SOL la LANDE BORIE

Pedro SOL la LANDE

Hace casi un siglo, en 1912, su padre Pierre Sol la Lande Cledat, quien había nacido en Beynat en 1889, viajó por primera vez a México en plena Decena Trágica para fundar la Compañía Transatlántica de Veracruz. Después se alistaría a la Primera Guerra Mundial. Su madre Adileh Borie d'Anglars,

quien nació en Brive la Gaillarde en 1890, fue fundadora de la Escuela de Enfermeras Militares "Notre Dame" y enfermera mayor en la Cruz Roja Mexicana. Pocos meses después de su boda, su esposo Pierre fue herido de gravedad, física y síquicamente, aunque tuvo la fortuna de que le tocara como enfermera y rehabilitadora... ¡su propia esposa! al regresar a México, Pierre fungió como Cónsul de Bélgica en Veracruz, lo que le permitió recibir y conocer a muchos franceses provenientes de Europa en la posguerra.

Su hijo Xavier Sol la Lande Borie, quien nació en el puerto de Veracruz el 27 de noviembre de 1919, comenta: "Todo empezó en 1924, cuando viajé en barco con mi madre y mi hermano Louis a Francia. Desde entonces empecé a saber hacer preguntas y sobre todo a escuchar a los mayores. Oía hablar de la guerra, de tantos parientes desaparecidos y de tantos lutos que me parecía que todos mis antepasados eran guerreros los hombres y viudas las mujeres. Lo cierto es que desde mi nacimiento oí hablar de combates, de batallas, de victorias y de derrotas, pero felizmente también de caridad, de bondad, del orgullo del deber cumplido, de heroicidad y de arte, de leyes y de fantasías".

Con orgullo habla de su tío bisabuelo, Pierre Dumoulin Borie, nacido en la región de Limousin, quien perteneció a la Société des Missions Étrangères de París y, en 1838, fue decapitado junto con otros mártires al realizar una misión de evangelización por Conchichina, actualmente Vietnam. Fue canonizado por el Papa Juan Pablo II en 1988. Entre sus gratos recuerdos de

historia de nuestra comunidad



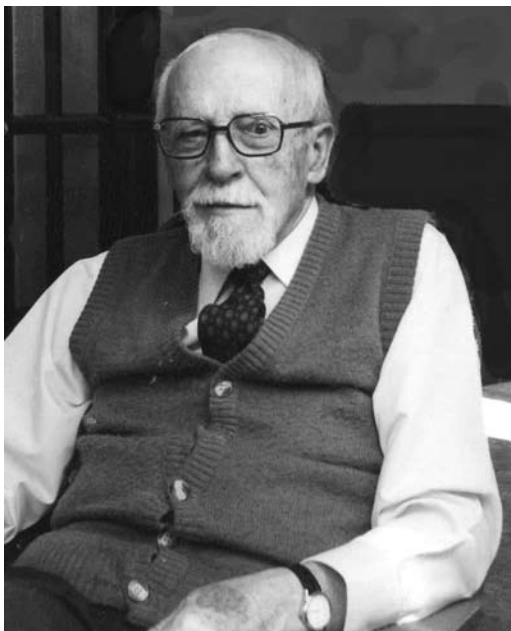
Xavier y Louis con su padre Pierre SOL la LANDE

niño figuran las travesías en los paquebotes *Cuba, España y Mexique* cuyo recorrido de México a Francia tardaba de 15 a 16 días, casi siempre con una escala en La Habana. Así, en un viaje de regreso a México en 1926, recuerda que su padre trajo consigo un automóvil Renault y dos perros de cacería. Xavier estuvo internado en Francia haciendo su secundaria y preparatoria en la École St. Joseph en Périgueux. Junto con su hermano Louis, estudió en la Universidad de St. Mary's, en San Antonio, Texas, siendo el primero en graduarse en Contabilidad y Economía, en 1941. Un año más tarde, se casó en la Parroquia Francesa con Mamie Tardan, campeona de tenis del Club France, con

quien procreó tres hijos: Anne Marie, Adileh y Jean Pierre, nueve nietos y seis bisnietos. Por su parte, su hermano Louis tuvo cuatro hijos: Aline, Béatrice, Sophie y Bruno y ocho nietos.

En 1942, junto con su hermano y su cuñado Philippe Tardan, fue movilizado con las tropas aliadas a Argelia durante la Segunda Guerra Mundial. A su regreso trabajó en el ramo de los seguros y fue socio fundador de la Asociación Mexicana de Agentes Técnicos de Seguros y Fianzas, así como impulsor del Instituto de Capacitación para Agentes de Seguros. Fue además profesor de la Universidad de las Américas. Su espíritu de

servicio lo encaminó a formar parte durante los últimos 50 años de Rotary International del cual fue gobernador de distrito, además de fundar el Club Rotaract dedicado a la juventud. Asimismo, junto con Louis y otros distinguidos franceses, creó la Asociación Camerone, mausoleo dedicado a los soldados franceses y mexicanos caídos durante la batalla de Camarón de Tejada, Veracruz, en 1863.



Xavier SOL la LANDE

En noviembre 2011, Xavier cumplirá 92 años. Aline Sol la Lande, su sobrina, opina que su tío es un caballero de discreta sonrisa lleno de energía, disciplina y bondad. Para una de sus nietas, *Pépé* es un abuelito de cuento. Los únicos que conservan el apellido son su hijo Jean Pierre, su nieto Xavier y su sobrino Bruno. Actualmente, radica en Puebla junto con su esposa Mamie con quien ha viajado por los cinco continentes haciendo infinidad



Pedro SOL la LANDE y los *Pépés*

de amigos. En su biblioteca, rodeado de libros de historia, secretos y recuerdos, comenta: "Así es el curso de la vida y debe enseñarnos a dar gracias a Dios por lo que nos manda. Días buenos, otros nublados, días tristes, pero lo más importante es recibir con valor y sin enojo lo que nos toca."



Xavier SOL LA LANDE Y Mamie TARDAN





Familia SARRE Sarrizada 2010

La familia SARRE en México

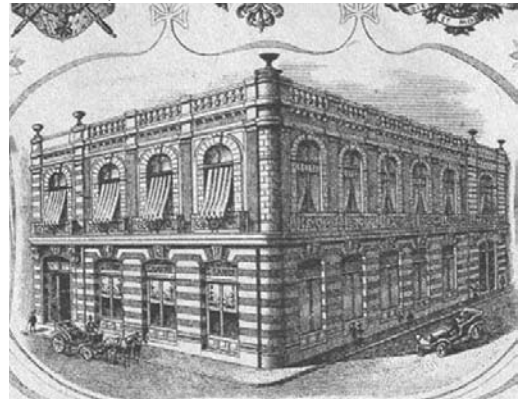
Juan Latapi Sarre

Oriundo de Uzerche, en la Corrèze (Limousin), Louis Thomas Sarre Sigaud, sastre de profesión, se trasladó a París antes de la guerra franco-prusiana de 1870. Allí conoció a Marie-Adèle Malville a quien desposó en 1867. Hacia 1871, aceptó un contrato como sastre cortador con la Sastrería Mexicana Madaleno y Gardety, por lo cual viajó con su esposa y su hija mayor, la pequeña Louise. En México nacieron Andrés, en 1873, y René, en 1875, quien regresó más tarde a Francia donde se casó con Lucienne Autun. Hacia 1890 se trajo a vivir con él a su padre, Jacques Sarre.

Al poco tiempo de estar en México, Louis puso su propia sastrería, para lo cual construyó una casa en la calle 5 de Mayo n° 48, esquina con el Callejón de la

Cazuela. La familia vivía en la planta alta y abajo se encontraba la sastrería. Hasta la fecha esta casa conserva grabado por encima de la puerta el nombre de "Louis Sarre". Como llegó a ser el sastre de la alta sociedad, incluyendo al entonces presidente de la República, don Porfirio Díaz, viajaba todos los años a Francia en compañía de su esposa para comprar telas "a la moda".

Más tarde, su hija Louise se casó con Théophile Gendropy y tuvieron siete hijos: Luis, Pedro, Martha, Fanny, René, Eugenio y Jacques, de quienes descienden los Gendrop en México.



Sastrería Sarre en Av. 5 de Mayo

Por su parte, Andrés Sarre Malville se casó con Dolores Ibarrola Urquidi en 1897. Tuvieron 12 hijos: María (nacida en 1898, casó con Juan Latapi Toussaint), Pepe (que murió de año y medio), Dolores (quien fue monja del Sagrado Corazón), Luis (casado con Eugenia Ávila), Pablo (casado con Laura Navarro), Margarita (1906, casada con Rafael Nájera), Manuel (1907, quien permaneció soltero), Julio (1910, casado con Elvira Iguiniz), Inés (1912, casada con Ricardo Northey), Elena (1914, casada con Pablo Orvañanos), Alicia (1916, monja del Sagrado Corazón) y Pedro (1919, quien se casó con Louise Gendrop).



Louis SARRE y María Adèle (1922)

Al nacer, todos ellos fueron registrados en el consulado francés, por lo que los hombres hicieron su servicio militar en Francia. Pedro, el menor, participó en la liberación de Francia durante la Segunda

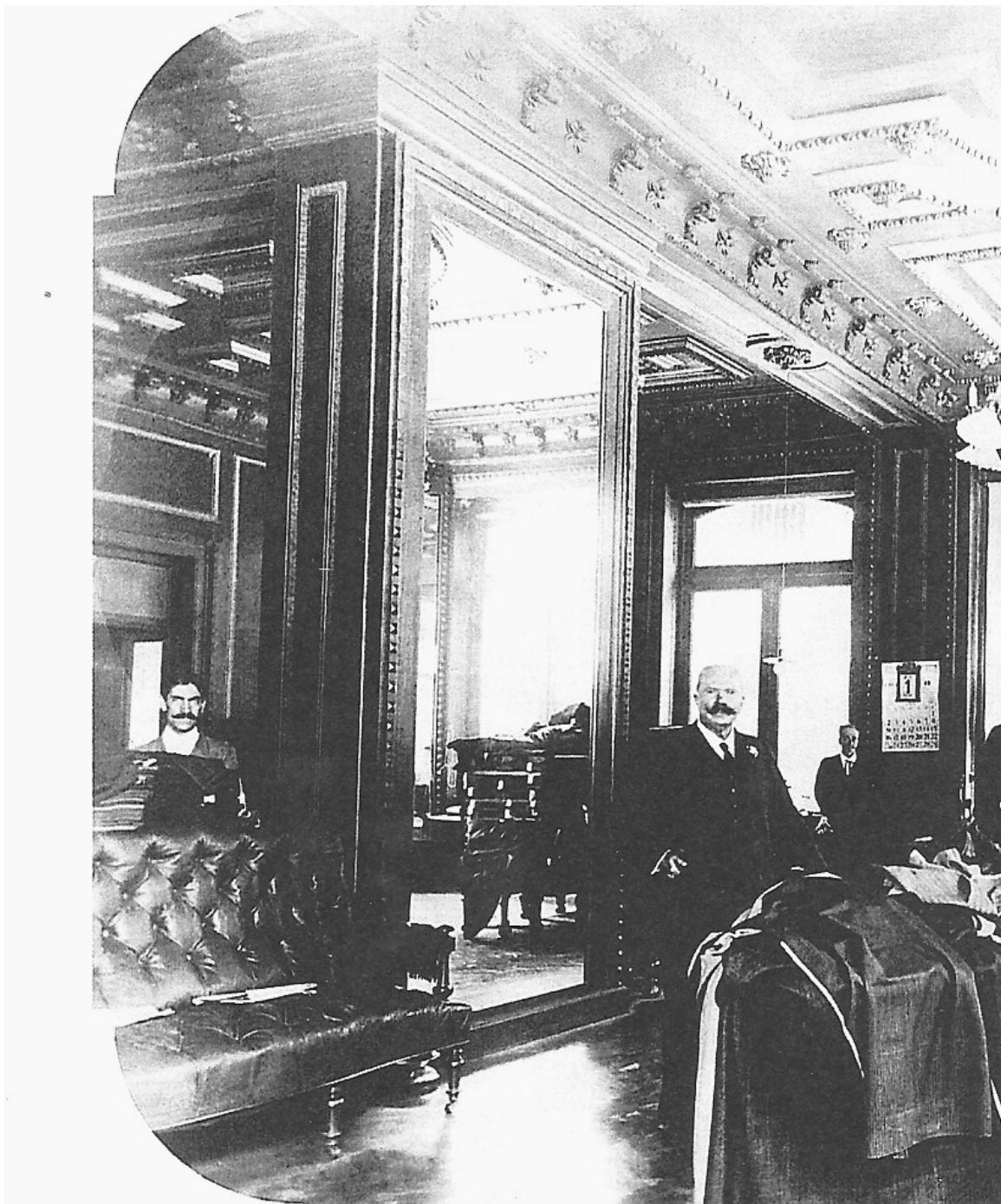
Guerra Mundial, en el Ejército de Francia Libre y fue herido en su tanque en la Marne, a las afueras de París, la víspera de la liberación.



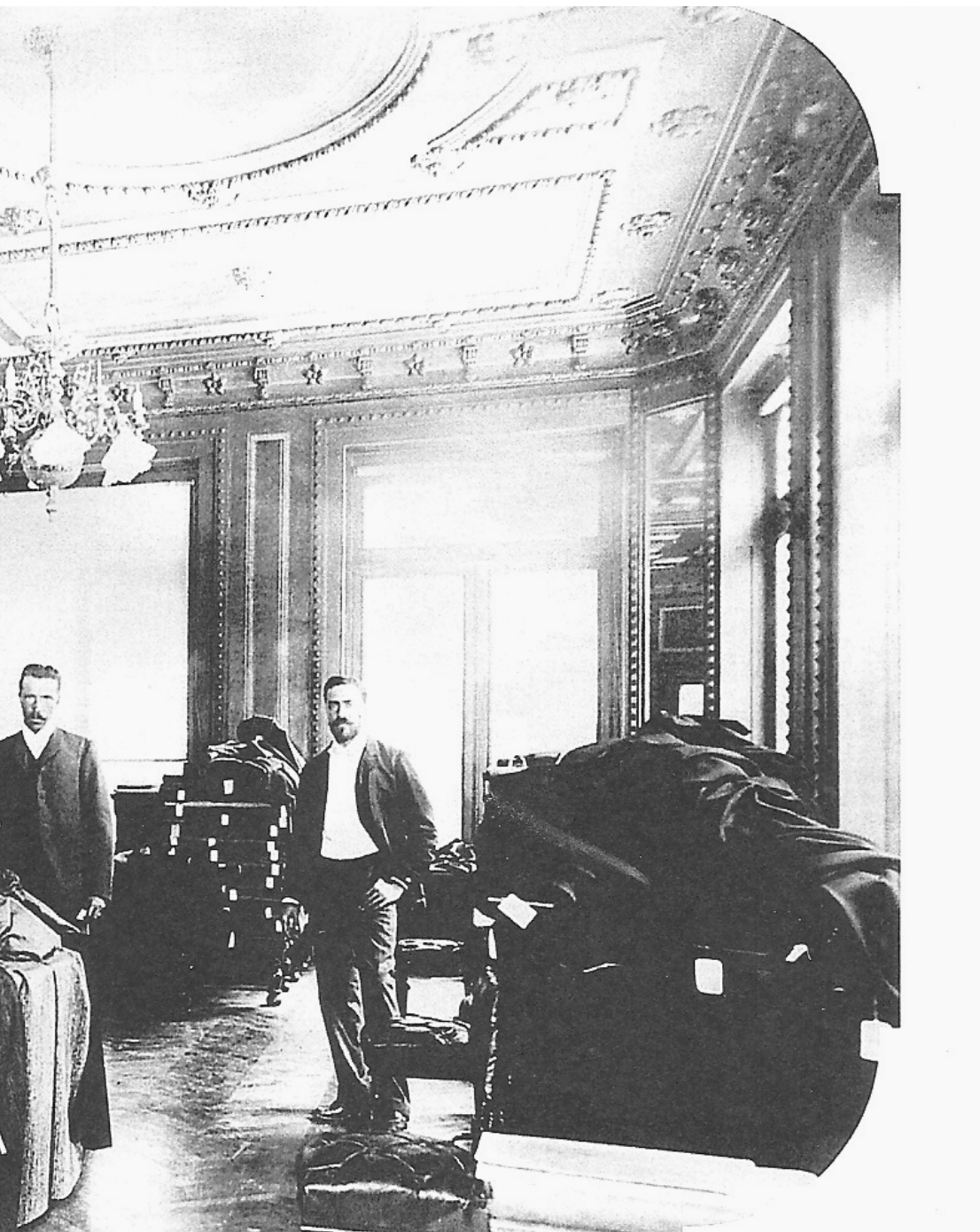
Cuatro generaciones (Sarre, Gendrop y Acosta)

Después de trabajar con su padre en la sastrería, Andrés Sarre puso un negocio de aserradero y maderería, que hasta la fecha maneja uno de sus nietos. Todos los Sarre en México son descendientes de Andrés, quien falleció en 1935, y organizan periódicamente reuniones llamadas Sarrizas, a las que asisten cerca de 200 familiares. Entre ellos se encuentran profesionistas de diversas especialidades, comerciantes y sacerdotes. Cabe hacer una mención especial de Denise Gendrop, su hermana Louise Gendrop de Sarre y su hija Louise Sarre, quienes trabajaron para la embajada de Francia durante 40, 22 y 37 años respectivamente.





Louis Sarre (izq.) y su hijo Andrés (centro) en el interior de la sastren



ya ubicada sobre la calle Cinco de Mayo, 1903. Col. Guadalupe Sarre



Pedro SOL la LANDE

El humor es cosa seria

Minouche Suberville

El humor es uno de los motores de la existencia, y es parte del drama y la comedia nuestra. La vida sería una brutalidad si no supiéramos reírnos de nosotros mismos. Pedro Sol (Juan Pedro Sol la Lande Tardan), caricaturista oriundo de la Ciudad de México, nació en 1954 en el desaparecido Hospital Francés, en la Colonia de los Doctores. Desde 1983 publica en la página de opinión de *El Financiero*. Sus padres, Xavier Sol la Lande y María Luisa Tardan nunca imaginaron que el tercero de sus hijos haría carrera en la caricatura política. Parece buena gente, su gesto es de alguien que anda descubriendo el mundo y su mirada parece

inocente, ansioso por gastar una broma, dispuesto a contar uno de sus muchísimos chistes, pero también demostrando una ternura (en él sí es legítima la palabra) por las personas que lo rodean, mostrando su cariño y su admiración por cualquiera que tenga rasgos humanos (no los burócratas, no los funcionarios, no los gobernantes, no los líderes sindicales), y por los numerosos amigos que tiene en todos los ámbitos.

Minouche SUBERVILLE: ¿Cómo manifiestas te tu gusto por la caricatura?

Pedro SOL: Como todos los que estamos en este oficio, nos iniciamos desde la escuela misma y en lo personal copiaba a los compañeros de banca. En casa de mis abuelos leía revistas como *Elle*, *Paris-Match*, *la Vie Catholique* y me emocionaba ver las caricaturas de Tetsu, Bosc, Jean Bellus, Jacques Faizant, Sempé, entre otros. En cada visita a la antigua Librairie Française pedía a mis padres que me compraran un libro de las aventuras de Tintín. Después fui fan de Astérix. Estudié la primaria con Mme. Tron en Le Petit Cours, en Av. Coyoacán 7. Ya en secundaria y preparatoria hice mis periódicos murales que no siempre eran bien vistos por algunos de los maestros lasallistas. Estudié periodismo en la Carlos Septién mientras trabajaba en Air France en donde ilustré una revista interna llamada Match 2 (en la época en que el *Concorde* volaba a México). Fui además reportero gráfico para la United Press International y me fui de mochilero un año por todo Centro y Sudamérica para promover una exposición itinerante sobre la caricatura mexicana. Una gran

experiencia fue asistir a Abel Quezada en sus exposiciones en el Museo Tamayo así como en el Museo de Arte Moderno. Por cierto, una de estas muestras se expuso en París antes de su muerte. Lo que me llena mucho es haber participado como caricaturista en el Carrefour des Métiers, actividad anual de orientación vocacional para los estudiantes del Liceo Franco Mexicano.

M.S.: ¿Tienes alguna influencia de los humoristas gráficos franceses?

P.S.: Soy un gran admirador de Honoré Daumier, gran dibujante y escultor del siglo XIX. Es más, la caricatura política nace propiamente en Francia. Napoleón III y Luis Felipe fueron centro de críticas y muchas litografías de la época pusieron en tela de juicio su credibilidad ante la opinión pública. En los noventas tuve el gusto de conocer en París a tres grandes de la caricatura: Mourchoisne, Ricord y Mulatier, creadores *des Grandes Gueules*, así como a Plantú que actualmente dibuja en *Le Monde*. Fue recibido junto con su obra en el Museo de la Caricatura en el Centro Histórico de la Ciudad de México hace unos años donde participó en una mesa redonda. Francia es una fuente de grandes caricaturistas e historietistas y basta revisar sus publicaciones y sus exposiciones permanentes como las del Festival Internacional de la Bande Dessinée d'Angoulême.

M.S.: ¿Y de los humoristas gráficos en México?

P.S.: Es difícil opinar ya que hay muchos y

muy buenos. Hay que visitar la Hemeroteca Nacional y revisar la historia moderna a través del diarismo. El año pasado, participé en la investigación de un libro que editó el Senado de la República con motivo del Bicentenario titulado *Dos Siglos de la Caricatura Legislativa en México*.

También existe un Diccionario Biográfico Ilustrado de la Caricatura Mexicana que editó el investigador Agustín Sánchez González que resume la obra de cientos de colegas que han dejado huella en el periodismo mexicano, independientemente de su ideología, doctrina, religión, clase o preferencia sexual, desde la época de Juárez hasta nuestros días.

M.S.: ¿La caricatura mexicana es conocida en el extranjero?

P.S.: Sin duda. El pasado mes de mayo Luis Carreño expuso en la Brasserie Lipp en París y Carlos Fuentes escribió un prólogo para su catálogo. Otros colegas, entre ellos Helio Flores y Antonio García, han ganado premios y expuesto en exposiciones en Turquía, Moscú, Cuba, Basilea, Montreal y Mónaco. Desde hace 17 años he participado en la Fundación General de la Universidad de Alcalá en España donde nos reunimos periódicamente con humoristas gráficos latinoamericanos y europeos. Uno de los grandes proyectos de esta organización es promover a través del humor gráfico los objetivos de desarrollo del milenio, en donde participé con una conferencia sobre la erradicación de la pobreza extrema y el hambre dentro del marco de las Naciones Unidas en

portraits

el Instituto Cervantes de Nueva York. Actualmente presido la sección México de FECO (Federation of Editorialists Cartoonists Organizations) que reúne centenares de colegas provenientes de 30 países y tiene su sede en Bélgica. A través de estos organismos se invitan colegas del mundo entero a difundir su trabajo sin afán de lucro, ni mercado de trabajo, apoyados por las redes sociales y a defender los derechos de autor así como el combate a la piratería.

M.S.: ¿Tienes algunos libros publicados?

P.S.: Sí, tres títulos: *Quema mucho el sol*, *En lo Oscurito* y *Trapitos al Sol*, editado por *El Financiero*.

M.S.: ¿Cuál es el futuro de la caricatura política y de su acervo cultural?

P.S.: A través del tiempo el hombre fue dejando huella del humor gráfico. Así lo reflejan los papiros egipcios, las porcelanas chinas y griegas, y en México los códices aztecas hechos en amates por los tlacuilos. Obras como la del grabador José Guadalupe Posada tienen su propio museo en Aguas-calientes. Me dio gusto saber que en vida, el caricaturista Rogelio Naranjo donó este año a la UNAM su obra. Así podrá guardarse, catalogarse, preservarse y exhibirse larga y ampliamente. También lo hizo la familia de Alberto Isaac en el Museo del Estanquillo. Sería interesante saber quien cuidará la obra del maestro Gabriel Vargas, recientemente fallecido, autor de la familia Burrón. Hay que fomentar

casas de la cultura con este género en todo el país y en el mundo. En Buenos Aires seguramente se abrirá un museo dedicado a Quino, autor de *Mafalda*, o al gran Hermenegildo Sábat, uno de los grandes maestros de la caricatura contemporánea. Mucho se dice que el internet está sustituyendo a los periódicos y a los libros. Soy optimista y creo que mientras exista el papel veremos impreso nuestro trabajo. La única revista de humor que sobrevive en México es el *Diario Oficial* y no contiene caricaturas. Lo que no debemos de perder jamás es el sentido del humor.

Pedro Sol la Lande está casado desde hace 25 años con la periodista Patricia Ramírez Montañón, a quien conoció en París y con quien tiene dos hijos: Verónica y Xavier, así como una nieta, María José.



Pedro y Patricia en una caricatura de Luis Carreño



Luis EVERAERT

Luis EVERAERT DUBERNARD

Adriana Abdó

Cronista de Coyoacán, ha nacido y vivido en este pintoresco y hermoso lugar. Amante de la historia, rico en anécdotas, recuerdos y vivencias, Luis Everaert nos recibe en su salón rodeado de pinturas y libros, muchos escritos por él.

LUIS EVERAERT DUBERNARD: Yo nací en Coyoacán. Estudié con monjas francesas en parvulitos, así se les llamaba a los más pequeños, a unas cuadras de aquí, en la calle Caballo Calco. Luego me mandaron con los padres lasallistas, en el colegio

del Zacatito, un rancho que era parte de la Hacienda de San José, donde ahora se encuentra la colonia San José Insurgentes, que fue de la familia Saldívar. La cerraron en tiempos del presidente Cárdenas. Entonces seguí mis estudios en casa, con maestros lasallistas en clases particulares. Presenté exámenes a título de suficiencia y entré a la Escuela Nacional Preparatoria. Después, a la Universidad Nacional donde me gradué de ingeniero químico y físico matemático. Era el año de 1936 y se acababa de fundar la Facultad de Ciencias. Tuvimos maestros extraordinarios: Nabor Carrillo, Barros Sierra, Sandoval Vallarta.

ADRIANA ABDÓ: ¿Cuál de las dos carreras ejerció?

L.E.D.: La ingeniería química. Trabajé cincuenta y tantos años en una planta para acabados textiles aquí en Coyoacán. Yo seguiría trabajando pero nuestro negocio se extinguió con las crisis. Tuvimos que cerrar primero por el contrabando, después llegó la ropa china, más tarde la ropa usada...

A.A.: Es un grave problema. Esa ropa llega, muchas veces, contaminada.

L.E.D.: ¡Sí! Cientos de miles de toneladas entran y se venden a nada. Es una pena. En fin, me jubilé a fuerzas por el año de 1998.

A.A.: ¿Entonces decidió dedicar más tiempo a ser cronista de Coyoacán?

L.E.D.: No. Desde antes dedicaba mi tiempo libre a la historia en general y a la de Coyoacán en particular. Una pasión. Siempre he preferido ser cronista de Coyoacán y no EL cronista; nunca quise ser el favorecido de nadie.

portraits

A.A.: Durante su vida ha escrito varios libros y participado en publicaciones.

L.E.D.: Escribí mucho para Excélsior y Novedades. También en revistas. Un poco en francés, un poco en inglés y mucho en español. He escrito quince libros. He hecho muchos más en coautoría. Todo sin descuidar mi trabajo en la planta porque eso nos daba de comer.

A.A.: ¿Puede platicarnos un poco sobre sus raíces europeas?

L.E.D.: Mi papá, Edgar, llegó de Brujas a Guadalajara en 1904, contratado por el señor Louis Gas, que ya estaba retirado, para trabajar en su tienda. Fue mi papá quien llevó el fútbol a Guadalajara pues estudió con jesuitas ingleses; ya se conocía un poco en Orizaba y en Pachuca. ¡Fundó el equipo Guadalajara que ahora son las Chivas! Él juntó dos oncenas de jugadores y les llamó Grupo Unión. Al principio, en un grupo había belgas, austriacos, franceses... Después de trabajar en el almacén dos años donde los explotaban terriblemente, ahorró todo pues quería regresar con su mamá viuda. Él ganaba en oro y así lo guardaba. Ahorró treinta y tres mil pesos en oro. Los depositó en la caja fuerte del almacén, La Ciudad de México, en Guadalajara que ya administraba un señor Cuzin que le encargó la tarea de llevar, de Guadalajara a la Ciudad de México, en plena Revolución, doscientas talegas de plata en bolsas de lona. Fue mi padre quien compró una propiedad en 16 de Septiembre para hacer el primer almacén París-Londres. Enterró la plata que le confiaron y fue a recuperar su oro. En lugar de regresárselo, le dieron ¡treinta y tres mil bilimbiques! el papel que emitían

los generalotes sin ton ni son... Mi padre tuvo que regresar a la ciudad de México y empezar de cero. ¡Por eso estamos aquí! Por parte de mi madre, mi abuelo fue a trabajar a París como aprendiz en la sastrería de un oficial bretón, Jean Chauveau, que participó en la guerra contra Prusia y fue hecho prisionero. Decepcionado por esa causa, cuando es liberado, decidió irse a México y puso una sastrería en la calle de Plateros. Llamó a mi abuelo para que venga a México a cuidarla mientras se iba seis meses de luna de miel. Frente a la sastrería, había un importante negocio de vinos, conservas y pastelería, la Casa Génin. La pareja tenía dos hijos y cuatro hijas. Mi abuelo se enamoró de una, Martha, y con el tiempo se casaron. Las otras tres hermanas eran Catherine, la abuela de los Gas, Léontine y Henrietta, abuelas de los Tron.

Mis abuelos tuvieron siete hijos y una hija: Martha, que se casó con mi padre. Ellos vinieron a Coyoacán con la familia de mi madre. Entonces aquí vivían muchos franceses y había un tranvía eléctrico que hacía solamente cuarenta minutos al centro de la Ciudad de México. De aquella enorme propiedad de mis abuelos de veinte mil metros cuadrados, a mi mamá le tocaron mil quinientos metros en el zócalo de Coyoacán con Belisario Domínguez. Mi padre construyó una planta comercial abajo y, arriba, nuestra casa. Así es como está. La casa está clasificada y la rentamos a negocios y a una ONG.

A.A.: Y, ¿la familia actual?

L.E.D.: Mi esposa y yo tenemos tres hijas: Annette, que tiene una maestría en historia,

Susana que es una estupenda fisioterapeuta, tiene su clínica a un paso del Museo-estudio Diego Rivera, en San Ángel Inn. La más chica es Catalina, es bióloga y recibió la medalla Gabino Barreda en la Facultad de Ciencias. Ella nos dio el primer nietecito antes de casarse, la abejita silvestre mexicana que está clasificada como EVERAERT.

A.A.: ¿Cómo está eso?

L.E.D.: Yo organizaba viajes culturales. Uno de ellos a Santa Catarina Ayotzingo, en el municipio de Chalco, de una belleza impresionante aunque ahora está sucio y seco... Allá vimos unos muros derruidos de adobe de donde salían unos insectos que llaman pipiolos. Cathie se llevó unos ladrillos para estudiarlos en conjunto con la Universidad de Nebraska. El comité internacional para ciencias y biología se reunió y encontraron que esos insectos eran una especie desconocida. Ahora llevan nuestro nombre.

A.A.: Platíquenos de sus conferencias semanales para poder asistir a ellas.

L.E.D.: Son todos los lunes. Doy una conferencia sobre Coyoacán en la Casa de Cultura Jesús Reyes Heróles de seis a ocho y media de la noche. Ayer, precisamente, llevé un libro que escribí en coautoría porque, como sabes, hace unos días se conmemoró la Batalla del Camarón. Se llama Presencia internacional de Juárez, y está coordinado por una señora de la Historia, extraordinaria, a quien quiero mucho, Patricia Galeana. Formo parte del Centro de Estudios de la Reforma, la Intervención francesa y el Imperio. Está integrado por mexicanos, austriacos por Maximiliano,

belgas por Carlota, franceses por Napoleón III y Bazaine y por gente del Vaticano. En todas las reuniones he colaborado yo.

Para este libro tuve acceso a unas cartas que escribió un guardia personal de la Emperatriz Carlota, cuyo sobrino nieto vino a trabajar a México con el papá de mi suegra. La traduzco aquí y mira lo que dice sobre la batalla de Camarón:

...resistieron durante doce horas quemando todos sus cartuchos... fue un hecho de armas digno de la antigua Esparta... equiparable a la defensa del paso de las Termópilas...

Beraud,
Servicios Gastronómicos

25 años de
Experiencia

organización de eventos

Deleitamos paladares exigentes
con nuestra fusion de comida
Francesa y Mexicana

Servicio integral de
cocteles y banquetes
a domicilio y/o
empresa

Amplias propuestas
de menus

Renta de equipo



On parle Français
English Spoken

Tel: 52 95-25 90/ 42 21
Cel: 5523003433
servicios@att.net.mx
beraudserviciosgastronomicos.blogspot.com

● Isabelle Beraud



¿qué es?



El dispensario de la *Paroisse française*

Gisèle DAUMAS

El dispensario de la Parroquia de Cristo Resucitado y Nuestra Señora de Lourdes fue creado en mayo de 1997 por una persona laica de nacionalidad francesa que tuvo que regresar a su país hace seis años aproximadamente. Funciona gracias a la cooperación de un grupo de alrededor de 20 voluntarias que dona su tiempo para colaborar en las distintas funciones que se realizan, como son la recepción, la preparación y entrega de las despensas, la organización y distribución de ropa y la clasificación de medicamentos.

El propósito del dispensario es acoger (escucharlas, orientarlas, apoyarlas, dedicarles tiempo) y ayudar a personas entre las más necesitadas y pobres del DF y sus alrededores; en su mayoría son señoras de edad avanzada, que venden chicles en los semáforos o con hijos discapacitados. Son aceptadas después de una visita domiciliaria para comprobar la información que aportaron al pedir el apoyo. Actualmente recibimos a 500 familias.

La atención la llevamos a cabo los días lunes y jueves de 8:00am a 1:00pm, las personas acuden una vez al mes mostrando su credencial del dispensario y mientras son recibidas toman leche y pan, a menudo un pequeño desayuno (proporcionado por el programa de donación de mermas de la tienda Costco). Por 20 pesos se les vende una despensa que consta de 1 kilo de azúcar, 1 kilo de arroz, 1 kilo de frijol, ½ litro de aceite y 2 bolsas de sopa de pasta. También reciben ropa para ellas, su pareja y sus hijos (algunas para sus nietos) y en caso de presentar una receta de algún médico se busca la medicina (donada por médicos que regalan sus medicamentos muestra y por la comunidad) y en caso de tenerla en nuestra pequeña farmacia se la surtimos.

El dispensario realiza 2 grandes eventos al año en el que asisten todas las señoras y sus familias. Uno es la fiesta de Navidad que inicia con una misa y posteriormente se les da en un ambiente con música, un Santa Claus (una voluntaria) y piñatas: una bolsita con una torta de jamón, queso y frijoles (preparada y donada por parroquianos de la comunidad francesa en su mayoría), pan dulce, yogurt (donado por el fabricante) y fruta (comprada con donativos). Reciben un regalo que consta

de shampoo, enjuague, crema y loción (donados por el fabricante). Se les regala una cobija (comprada con donativos). Los niños menores de 13 años reciben cada uno un juguete usado pero lavado, pegado, cosido, arreglado por las voluntarias. Se llevan un pollo entero comprado por el dispensario. Y finalmente se les regala una despensa especial ya que contiene más artículos que varían dependiendo de los donativos que se hayan recibido por parte de la comunidad y ciertos fabricantes.

Otra es la fiesta del Día de la Madres que también inicia con una misa en la que se cantan las mañanitas con todas las participantes, posteriormente pasan a un convivio dentro del patio de la Parroquia en el cuál hay música que acompaña la comida que consta de un plato (o más) de pollo con mole y arroz (preparados y donados por los parroquianos), tortillas y agua de sabor. Se parte un gran pastel de 100 kilos (en ocasiones donados y en otras comprado). Participan en una tómbola con regalos comprados con donaciones en efectivo y en especie. Reciben un regalo similar al de la Navidad (donado por el fabricante). Se les regala una despensa especial. Y bailan y conviven entre todas junto con las voluntarias.

Son eventos que requieren de alrededor de un mes de preparación, mucho trabajo y organización de las voluntarias. La parte económica que cubre todo este esfuerzo se lleva a cabo gracias a:

- Padrinos que donan dinero para ciertas personas en especial, como la madre de una niña con hidrocefalia, o bien dos señoras con hijos con epilepsia, u otra sin piernas, o que requieren de medicamentos caros.

- El cobro de los 20 pesos por despensa.
- La Asociación Mexico Accueil también apoya con donativos. Ciertas fábricas donan su producto. Y el grupo de voluntarias realiza cada dos meses aproximadamente, Ventas de Garage en el patio de la Parroquia con cosas que los parroquianos donan (ropa, cosas de la casa, muebles, libros, juguetes, cualquier cosa) y que se venden a precios bajos con la intención de ayudar a las mismas señoras y de juntar dinero para comprar los productos que llevan las despensas.

El dispensario trabaja bastante bien sin embargo sigue requiriendo de apoyo para poder ayudar a más señoras en una situación especialmente necesitada, ya sea económico o como Padrinos (se está en la posibilidad de entregar recibos deducibles de impuestos, a través de los Hermanos de San Juan). También necesita de más alimento para el desayuno de las señoras mientras esperan ser atendidas (muchas llegan en ayunas). Requiere de personas voluntarias para hacer las visitas domiciliarias a lugares no muy seguros. Necesita un número extra de voluntarias para las Ventas de Garage y para las dos Fiestas. Sería de gran utilidad un grupo de personas que mientras las señoras esperan, les dieran pláticas que les enseñen o ayuden a vivir mejor. Y para las despensas especiales se necesitarían muchos más productos alimenticios y de limpieza del hogar para completarlas. Muchas de las señoras que acuden tienen diabetes e hipertensión por lo que recibir mayor cantidad de este tipo de medicinas sería muy útil.

Tenemos la intención y ánimo para seguir con esta bella labor y recibiremos con gusto el apoyo de la Comunidad.

LE LIMOUSIN ET L'Auvergne GASTRONOMIQUES

Iza MEURS

Auvernia y Limosín son dos regiones eminentemente rurales con tradiciones gastronómicas muy antiguas que aprovechan sus recursos naturales.

El Limosín, cuyo nombre remonta a los galos (el país de los *Lemovices*) conserva tradiciones y costumbres, así como recetas tradicionales. Su paisaje se caracteriza por su fauna salvaje (venado, jabalí y trucha, entre otros), así como por animales domésticos: un ganado reconocido en el mundo entero y diversas aves de corral. Éstos permitieron crear platillos sanos y variados que se combinan con pastelería y quesos blancos, convirtiéndola en una provincia privilegiada. Esta región también es conocida por la famosa vajilla de Limoges.

Con recursos naturales similares, Auvernia enfocó su gastronomía en los productos de salchichonería. Destacan el salchichón de *Auvergne*, el jamón de *Lezouze* en costra y el jamón fresco *à la clermontoise*. También se conoce por los platillos elaborados con las truchas que abundan en sus ríos, así como numerosos platillos fuertes como el gigot *Brayaude* o las chuletas de puerco *à l'auvergnate*, que se sirven con verduras preparadas de manera elaborada, como las lentejas de *Puy* salteadas o el gratin de papas *à la clermontoise*. Como tantas regiones de Francia, también tiene una amplia variedad de quesos: *bleu d'Auvergne*, *Saint-Nectaire* y *Cantal*, entre otros. Otra característica poco

conocida de esta región es su variedad de crepas para postres, con diez tipos que incluyen por ejemplo las *bougnettes* y las *pascades*.



Queso *bleu d'Auvergne*

Estas dos regiones del centro de Francia dan la bienvenida a los viajeros tanto por su paisaje como por su rica gastronomía. Y como se dice, ¡para muestra, un botón!

Recetas de Limosín:

Hachis de bœuf

parmentier, comme à Ussel

Picar finamente cebolla y acitronar en un poco de mantequilla a fuego suave (sin

que tome color). Picar la carne cocida, perejil y un poco de tocino. Salpimentar. Agregar migajón de pan remojado en leche, la cebolla y un huevo batido.



Hachis de bœuf

Preparar un puré de papa.

Engrasar un platón refractario con mantequilla. Acomodar la carne en el fondo, cubrir con el puré de papa. Poner encima unos cuadros pequeños de mantequilla. Meter en el horno para que dore.

Se puede también montar en un molde en forma de corona y servir con una salsa de tomate en el centro.

Pastel Saint-Flour

Poner a hervir 100 castañas muy frescas, pelarlas, amasar con 250 gramos de azúcar y 250 gramos de mantequilla, un poco de vainilla molida, pasar por un tamiz y vaciar en un molde. Dejar reposar una noche. Remoldar, glasear con chocolate, y servir, si se desea, con crema Chantilly.

Recetas para Auvernia:

Cousinat



Para 4 personas

500 g. de castañas
 2 papas
 1 zanahoria
 1 nabo
 2 poros
 1 rama de apio
 1 ½ litro de caldo de pollo
 grasa de pato, de ganso o en su defecto
 manteca de cerdo
 2 pechugas de pollo con piel
 2 cucharadas soperas de crema
 1 yema de huevo
 sal gruesa
 sal y pimienta recién molida

Hacer una incisión en la parte superior de las castañas teniendo cuidado de cortar un poco de la piel que se encuentra debajo. Ponerlas en el horno - 220°- durante unos minutos. Quitar las cáscaras con cuidado. Pelar las papas, la zanahoria y el nabo. Lavar

cuisine traditionnelle

y cortar en trozos. Lavar y rebanar el poro y el apio. Poner todos estos ingredientes en una cacerola, bañar con el caldo, dejar cocer a fuego lento aproximadamente 50 minutos. Moler y mantener caliente en una cacerola. Calentar la grasa en una sartén, sellar la pechugas de pollo por el lado de la piel durante 5 minutos. Voltear. Salpimentar. Dejar cocer 3 o 4 minutos. Escurrir. Rebanar la piel en tiras pequeñas. Cortar las carnes en cubos. Mantener caliente. Tomar un cucharón de sopa de la cacerola y mezclar en un tazón con la crema y la yema de huevo. Salpimentar, y verter sobre la sopa. Ligar meneando con una cuchara de madera a fuego suave unos minutos. Repartir la sopa en platos hondos calientes, añadir los cubos de ave y la piel crujiente como guarnición. Si se desea se le puede poner un poco de pimienta recién molida. Servir de inmediato.

Ensalada de lentejas

Para 4 a 6 personas

400 gramos de lentejas
1 cebolla
2 clavos de olor
1 diente de ajo (sin pelar)
1 zanahoria chica

bouquet garni, con una rama chica de apio
Sal, pimienta

Vinagreta:

5 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada sobera de vinagre de vino
1 cucharada chica de mostaza fuerte
Sal, pimienta

1 cucharada sobera de perejil picado
1 *échalote* picada

1. Lavar las lentejas. Ponerlas en una cacerola grande con suficiente agua fría. Dejar hervir 5 minutos. Escurrir. Volver a poner en la cacerola con agua hirviendo, 1 cebolla en la cual se picaron los dos clavos de olor, el diente de ajo, la zanahoria cortada en cuatro, el atado de hierbas y pimienta. Dejar hervir a fuego suave hasta que estén tiernas. Salar. Escurrir, retirar las verduras y el atado.

2. Vinagreta: en una ensaladera mezclar los ingredientes teniendo cuidado que la mostaza se diluya bien. Incorporar las lentejas calientes. Espolvorear abundantemente con el perejil y la *échalote*.

Servir tibio o frío. Si lo desea, se pueden agregar a esta ensalada verduras frescas de temporada: pimientos, apio, zanahorias cortadas en cubos pequeños, blanqueadas y enfriadas en agua con hielo.

Clafoutis

3 huevos
3 cucharadas soperas de harina
6 cucharadas soperas de azúcar
 $\frac{3}{4}$ litro de leche
1 kilo de cerezas
2 cl. de kirsch
1 pizca de sal

Poner el harina y la sal en un tazón. Incorporar los huevos, añadir la leche, poco a poco, el azúcar para que la mezcla quede suave. Perfumar con el kirsch. Acomodar las cerezas en un platón refractario redondo. Verter la mezcla anterior. Cocer en el horno. Espolvorear con azúcar.

RESEÑA

Jacques PAIRE

Aquí presentamos un resumen de las actividades realizadas desde nuestra anterior publicación.



Gabriel AUVINET

En septiembre 2010, en el marco del Bicentenario, Gabriel Auvinet abordó un tema poco conocido: la influencia gala en la independencia de México, cuyos detalles se encuentran reunidos en el *Cahier*

RFM no. 7 del mismo autor.

En octubre, Claude Paire nos cautivó con su entusiasmo al presentar la



Julio MICHAUD y Claude PAIRE

Compagnie Générale Transatlantique Creada por Napoleón III en 1861, recibió la concesión de dos rutas primordiales, Le Havre-New York y Saint Nazaire-Panamá, además de la línea a Veracruz abierta durante la Intervención que permitió a los comerciantes franceses consolidar su presencia en México. Además de carga, como los suministros relacionados con la construcción del Metro, la CGT transportaba pasajeros a bordo de lujosos transatlánticos como el emblemático *France*.



El transatlántico *France*



Pedro Fortoul en 1911.

En noviembre, Hélène Homps presentó en la Alianza Francesa de México *Tesoros de la fotografía franco-mexicana, siglos XIX y XX* con imágenes

pertenecientes a las colecciones del museo que reflejan detalles de la vida cotidiana de los inmigrantes franceses, desde su entorno laboral hasta escenas pintorescas de

conferencias / causeries entre amis

México. La selección y los comentarios de Hélène hicieron posible rescatar el lado íntimo y más humano de la migración ofreciendo una perspectiva original a través de la obra de fotógrafos famosos, como Alfred Briquet, y tomas realizadas por los propios viajeros. Esa noche también se presentó el séptimo número de la *Gaceta RFM* dedicada a la región de Lorena.

El 1 de diciembre de 2010, visitamos la exposición dedicada a Saturnino Herrán en el Palacio de Bellas Artes. Nacido en Aguascalientes en 1887, la familia de su madre, doña Josefa Guinchard, era de origen provenzal aunque luego se trasladó a Suiza. De una gran sensualidad, su obra refleja la transición del art nouveau a nuevas formas, así como la búsqueda de una identidad nacional plasmada en lienzos tales como *La Tehuana* o *La criolla con rebozo*.



Olga y Aurora DEMAY

Para abrir el año 2011, Aurora Demay presentó *Del Boleo al bombardeo y otras historias* en el que la autora, quien acaba de cumplir 100

años, narra sus memorias desde Santa Rosalía, en Baja California Sur, donde

se encontraba la importante mina de cobre El Boleo y conoció a su marido, a quien acompañó a Francia poco antes de iniciar la segunda guerra mundial y enfrentar largas penurias durante los siguientes catorce años. A este primer libro le siguió "Raíces, ayer y mañana californianos" escrito a cuatro manos con su hija Olga con el propósito de dar a conocer los secretos de esta tierra. Además de sus méritos literarios, el compromiso apasionado, la lucidez y la alegría de esta admirable mujer son un verdadero ejemplo de vida.



Iglesia del Boleo en Santa Rosalía, B.C.S.

El 16 de febrero, una visita nocturna al Archivo General de la Nación nos permitió acercarnos al magnífico acervo de esta institución así como a la historia del edificio que lo alberga, el antiguo Palacio Negro de Lecumberri.

La semana siguiente, Jean-Louis d'Anglade presentó en el auditorio del Liceo Franco-Mexicano "Un grand patron Barcelonnette: Joseph Ollivier et sa famille". Además de su interés

histórico sustentado por una acuciosa investigación documental, la experiencia empresarial del autor permite abordar desde otra perspectiva las estrategias de negocios y la vida familiar del fundador del almacén La Ciudad de Londres.



Jean-Louis d'ANGLADE y Jacques PAIRE

En marzo, Gérard Fontaine presentó "Tane, un hilo de plata entre Francia y México", historia del taller que, en 1960, empezó a crear piezas originales de orfebrería hasta adquirir renombre internacional por su calidad y creatividad, inspirada en cuatro fuentes principales: el arte prehispánico, el arte europeo antiguo, el arte popular y artistas contemporáneos de la talla de Mathias Goeritz y Juan Soriano. Presentada con humor y amplio dominio del tema, la



Gérard FONTAINE

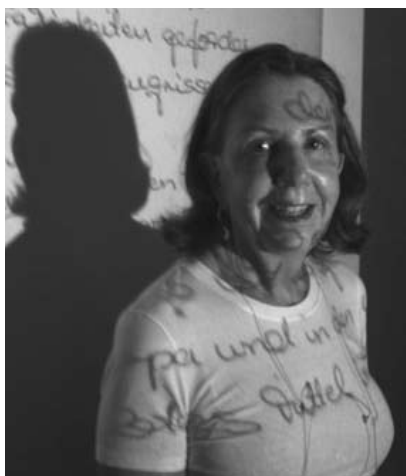
charla permitió iniciarse a los retos de este oficio y apreciar el talento y esfuerzo invertidos en las magníficas creaciones de Pedro Leites y su equipo.

En abril, 60 socios de RFM se reunieron para visitar la magna exposición "México 200 años, la patria en construcción" en la Galería del Palacio Nacional, una magnífica oportunidad para repasar los hitos de nuestra historia concretados en una singular recopilación de pinturas y objetos de gran valor simbólico como la silla presidencial de Benito Juárez o los restos de los héroes de la Independencia. También recorrimos el antiguo recinto parlamentario y las áreas protocolarias que se encuentran en la parte más antigua del Palacio: la galería y el despacho presidencial, el Salón de Acuerdos, la biblioteca y el imponente Salón de Embajadores, hasta el balcón donde se lleva a cabo la ceremonia del Grito para sentir en carne propia la carga histórica que permean las paredes de este edificio emblemático, próximo a celebrar 500 años de su fundación.

El 12 de abril, Bernard Martel deleitó a socios de RFM y Mexico Accueil reunidos en el auditorio de la Alianza Francesa de Polanco con la conferencia "Un siglo de fotografía: 1833-1949", profusamente ilustrada con imágenes reunidas a lo largo de décadas por el coleccionista: tarjetas postales y daguerrotipos, tarjetas de visita y valiosos álbumes

conferencias / causeries entre amis

fotográficos que retratan el paisaje étnico, arqueológico y arquitectónico del país captado por artistas como Brehme, Briquet, Michaud y C.B. Waite, entre muchos otros. Desde los oficios cotidianos, paisajes rurales y ciudadanos hoy devastados hasta los desfiles conmemorativos y batallas revolucionarias, aquellos testimonios gráficos son un excelente instrumento para adentrarse a la profunda belleza de México y los grandes acontecimientos que han marcado su historia.

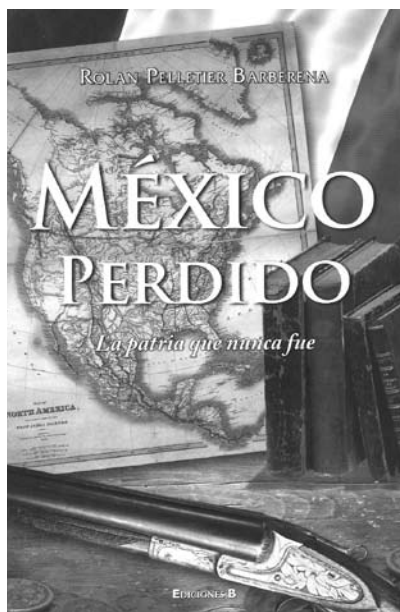


Augusta EWALD

En mayo, tras visitar de nueva cuenta la residencia oficial de Los Pinos, Augusta Ewald de Terzi nos introdujo al fascinante mundo de la grafología. La escritura revela rasgos de la personalidad al reflejar impulsos y facultades individuales. La belleza de la letra no importa pero sí el espacio que ocupa en la hoja y el

orden del conjunto. La fuerza del trazo y la inclinación son indicadores que permiten adentrarse en la psicología de cada persona, conocer sus fuerzas, debilidades y su comportamiento en sociedad, por lo que dicha técnica se aplica en muy distintos campos.

Para concluir, Rolan Pelletier presentó en junio su novela *México perdido, la patria que nunca fue* en la que narra las aventuras del conde Raousset Boulbon y su intento por conquistar Sonora a mediados del siglo XIX.



 **FERRIONI**®



un concepto para toda la familia

www.ferrioni.com

01 800 55 52 376



Más de un siglo pensando en tí
Siempre viendo hacia el futuro.



Círculo Francés de México
Av. Francia No.75, Col. Florida, México, D.F.
Tel. 1163 - 0700 / 1163 - 0709
clubfrance@clubfrance.org.mx
www.clubfrance.org.mx



no+vello[®]
fotodepilación con tarifa única

Nº1 fotodepilación
en centros **fotorrejuvenecimiento**

Membresía Club+
para Afiliados a:
Raíces Francesas en México.

Con tu **Membresía Club+** recibirás de forma gratuita promociones, premios, regalos y muchas otras sorpresas. Además todas tus compras acumularán puntos que podrás intercambiar por nuestros servicios.

Presenta tu credencial vigente de Raíces Francesas en México en cualquiera de nuestros centros participantes y realiza una prueba gratis para que te convenzas.

Blanqueamiento dental Power I-Brite
Contorno de Ojos Eye Care System

www.nomasvello.com.mx

Tarifa
única
\$350
PAGA POR ZONA Y
SESIÓN

Arquimedes

Arquimedes 130-108 local 18 esquina
Horacio, Polanco,
Del. Miguel Hidalgo, D.F.
Teléfono: 50836001
Mail: 11560arquimedes@nomasvello.com.mx

Águilas

Calzada de las Águilas 807 local 104,
Ampliación Las Águilas,
Del. Alvaro Obregón, D.F.
Teléfono: 55930362
Mail: 1755lasaguilas@nomasvello.com.mx

Narvarte

Diagonal San Antonio No. 1803 Local A,
Narvarte,
Del. Benito Juárez, D.F.
Teléfono: 43981027
Mail: 03020sanantonio@nomasvello.com.mx

Masaryk

Masaryk 340, esquina Alejandro Dumas,
Polanco,
Del. Miguel Hidalgo, D.F.
Teléfono: 43980092
Mail: 11560masaryk@nomasvello.com.mx

Esmeralda

Bosque de Arrayan No.1, Centro
Comercial City Center Local 1, Bosque
Esmeralda,
Atizapán Estado de México, C.P. 52930.
Teléfono: 21.65.44.51
Mail:
52930bosquedearrayan@nomasvello.com.mx

