BULLETIN DE NOVEMBRE 2015

Hello, everyone! This newsletter is to inform you about upcoming events in your Alliance Française and also to present current events, music, books, recipes, and other topics that may be of interest to the Francophone community. We hope you find it enjoyable. Anyone who might like to submit an item for publication in the next month's newsletter should e-mail Dawn Patelke (**dawn@afknoxville.org**) or Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) before the 20th of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

Bonjour, tout le monde ! Ce bulletin veut vous signaler les prochains événements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux événements d'actualité: musique, romans, recettes et autres sujets. Nous espérons que vous le trouverez intéressant. Tous ceux qui veulent soumettre quelque chose pour publication dans le prochain bulletin peuvent envoyer un courriel (e-mail) à Dawn Patelke(**dawn@afknoxville.org**) ou à Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

The next meeting of the AFK will be the **Beaujolais party, Sunday, November 22, at the Concord Yacht Club, from 4 to 7 p.m.**

http://www.concordyachtclub.org/about-c/location.html

Come join us in celebrating the Beaujolais Nouveau wine of 2015! Cost: $10 a person, free for AFK members. Since this party is a pot-luck, we ask you to bring a favorite dish to share, as follows: Last names A - F: an appetizer, G-O: a main dish; and P-Z: a dessert.

The Alliance will provide the Beaujolais, and drinks.

Prochaine réunion de l'AFK

La prochaine réunion de l'AFK sera **la célébration du Beaujolais Nouveau, le dimanche 22 novembre, au Concord Yacht Club, 11600 South Northshore Drive de 16 à 19 h.**

http://www.concordyachtclub.org/about-c/location.html

Venez nombreux pour célébrer le vin nouveau ! Entrée : 10$ par personne, gratuit pour les membres de l'AFK. Comme cette fête est un pot-luck, nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. Nom de famille : A-F: une entrée; G-O: un plat principal, et P-Z: un dessert.

L'Alliance offrira le Beaujolais nouveau et les boissons.

Beaujolais celebrations in France

Beaujolais nouveau is a red wine made from Gamay grapes produced in the Beaujolais region of France. It is the most popular "first wine", fermented for just a few weeks before being released for sale on the third Thursday of November. It now represents more than half of the consumption of Beaujolais abroad, all appellations.

Among the leading countries to import it are Japan, the United States and Germany. Thus, the whole world comes together each year on the third Thursday of November for the one great international festival dedicated to wine.

There are about 120 Beaujolais nouveau-related festivals held in the Beaujolais region. The most famous — Les Sarmentelles — is held in the town of Beaujeu, the capital of the Beaujolais region. Kicking off in the early

Les fêtes du Beaujolais Nouveau en France

Le Beaujolais Nouveau est un vin rouge issu du cépage gamay noir à jus blanc produit dans la région du Beaujolais. C'est le plus connu des vins nouveaux, c'est à dire fermenté pendant quelques semaines seulement. Il est mis en vente dans le monde entier le troisième jeudi de novembre. Il représente aujourd'hui plus de la moitié de la consommation de Beaujolais à l'étranger, toutes appellations confondues.

Aux premiers rangs des pays importateurs, se trouvent le Japon, les États-Unis et l'Allemagne. Ainsi, le monde entier se donne rendez-vous chaque année le troisième jeudi de novembre pour l'unique grande fête populaire internationale dédiée au vin.

Il y a environ 120 célébrations du Beaujolais Nouveau dans la région du Beaujolais. La plus célèbre — Les

evening the day before Beaujolais nouveau, the five-day festival features wine tasting, light shows, live music and dancing. In the evening, a torch-lit parade honors the farmers that made the wine. Fireworks at midnight mark the release of the new wine, which is then drank until dawn. http://beaujolais.net

Sarmentelles — a lieu à Beaujeu, capitale historique du Beaujolais. Elle débute le mercredi soir, dure cinq jours et propose des dégustations de vin, des feux d'artifice, de la musique et de la danse. Dans la soirée, un défilé aux flambeaux honore les vignerons. Le feu d'artifice a lieu à minuit annonçant la sortie du vin nouveau, qui est ensuite bu jusqu'à l'aube. http://beaujolais.net

Renewal of AFK Membership

Reminder: The Beaujolais party is also the traditional date for renewal of your AFK membership for 2016, which you can take care of at the door. We need and value your support! If you will not be at the Beaujolais party, please message Dawn at dpatelke@aol.com to renew your membership. In order to continue to receive notifications about our events in a timely manner and to make sure you are included in the 2016 Annuaire, please renew before December 31.

Thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

La fête du Beaujolais Nouveau est la date traditionnelle pour le renouvellement de votre adhésion à l'AFK pour 2016, ce que vous pourrez faire à l'entrée. Nous avons besoin de ce soutien et vous en remercions. Si vous ne comptez pas être là, envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour convenir de votre renouvellement. Cela vous permettra de continuer de recevoir la notification de nos événements et d'être inclus dans l'Annuaire 2016. S'il vous plaît, renouvelez votre adhésion avant le 31 décembre.

Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? Our next immersion meal will take place **on Friday, November 13, at noon, at the Orangery, 5412 Kingston Pike.** www.orangeryknoxville.com If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry (milkwhey@usit.net) or Dawn (dpatelke@aol.com) for a reservation.

Les tables françaises

Voulez-vous déjeuner à la française et améliorer votre français tout en faisant connaissance d'autres personnes qui veulent en faire autant ? La prochaine table française aura lieu **le vendredi 13 novembre, à midi, à l'Orangery, 5412 Kingston Pike. ww.orangeryknoxville.com** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (milkwhey@usit.net) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

French Play at UT

Dr. Les Essif, Professor of French Studies at University of Tennessee, sends a letter to the AFK about a French play being presented at UT in November.

This semester's theatre class/ workshop (French 430) will be performing a re-created version of Joël Pommerat's (re-created) version of the ***Cendrillon*** story: ***Cendrillon*** (our title will be different). The performance — free and open to the public — will take place on **Thursday, November 19 from 4:00 to 5:00 pm** in McClung Tower, Room 1210/11. However, this year we also plan on opening our dress rehearsal on **Wednesday, November 18 (about 4:30-5:30)** to an audience.

Although seating will be limited for the performance, Dr. Essif welcomes AFK members, suggesting that if you attend the Thursday performance, arrive a little early.

Une pièce française à UT

Le Dr Les Essif, professeur d'études françaises à l'Université du Tennessee, a envoiyé une lettre à l'AFK concernant une pièce française qui sera présentée à l'UT en Novembre.

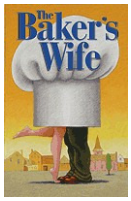
La classe de théâtre/atelier de ce semestre (Français 430) présentera une version mise en scène par Joël Pommerat de l'histoire de ***Cendrillon***: (notre titre sera différent). La première — libre et ouverte au public — aura lieu **le jeudi 19 novembre de 16 h à 17h** dans McClung Tower, salle 1210/1211. Cette année, nous prévoyons que notre répétition générale **le mercredi 18 Novembre, de 4h30 à 5h30** soit également ouverte au public.

En raison du nombre limité des places, le Dr. Essif propose aux membres de l'AFK qui veulent assister à la représentation du jeudi de venir en avance.

French literature, film inspires Broadway theater

Quand le cinéma et les romans français inspirent la scène américaine

We don't always realize it, but French film and literature have long inspired Broadway productions. ***La kermesse héroïque*** of Jacques Feyder, released in 1935, inspired the musical, ***Carnival in Flanders*** twenty years later, the English title of the film. Nat King Cole and Frank Sinatra recorded the popular ballad "Here's That Rainy Day".

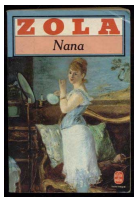


Fanny, the Broadway musical created in 1954, was a 1932 Marc Allégret film based on the play written by Marcel Pagnol. ***The Baker's Wife***, the 1938 film, also written by Marcel Pagnol, was adapted into a musical in 1976 by Stephen Schwartz and Joseph Stein.

Today, French cinema continues to inspire American theater. This is the case with ***Amelie***, a musical comedy which was of course based on the 2001 movie. The play will soon arrive on Broadway.

Opening on Broadway October 29 is ***Thérèse Raquin***. This drama, inspired by Emile Zola's novel, was made famous in a 1953 film by Marcel Carné with Simone Signoret in the title role. Keira Knightley will reprise the role in Studio 54 until January 3, 2016.

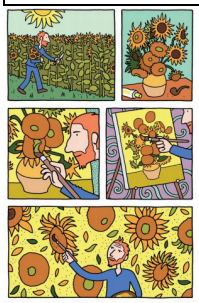
Continuing on Broadway until March 2016 at the Imperial Theatre is ***Les Misérables***, the English version of the musical by Alain Boublil and Claude-Michel Schönberg. And, the ***Phantom of the Opera*** continues at the Majestic Theater on Broadway.



N - The Queen of Paris will be playing at the Bank of America Theatre of Chicago on November 24 before its Broadway debut in March 2016. We owe this musical version of ***Nana***, Emile Zola's novel, to two Canadians, Ella Louise Allaire and Martin Lord Ferguson.

http://frenchflicks.com/lecture/items/quand-le-cinema-et-les-romans-francais-inspirent-broadway.html

Book Review



Dutch Illustrator Barbara Stok uses the graphic novel to illustrate the final three years in the life of celebrated artist Vincent van Gogh in the South of France. Titled simply ***Vincent***, Stok's colorful and minimalist graphic novel has been translated into English in the United States. The story begins in 1888, when van Gogh left Paris to settle in the southern city of Arles. Stok's graphic biography looks at Vincent's links with his brother Theo, his financial setbacks, the arrival of his friend, the painter Gauguin, an the creative frenzy that would lead him being interned in an asylum. – Guénola Pellen, ***France-Amerique,*** October 2015. www.france-amérique.com

On le sait peu, mais les films ont depuis longtemps été transposés à Broadway en comédies musicales. ***La kermesse héroïque*** de Jacques Feyder, sorti en 1935, a inspiré vingt ans plus tard la comédie musicale, ***Carnival in Flanders***, d'après le titre anglais du film. Nat King Cole et Frank Sinatra en ont repris un air "Here's That Rainy Day".

Fanny, comédie musicale créée à Broadway en 1954 était un film de Marc Allégret de 1932 écrit par Marcel Pagnol. ***La femme du boulanger***, film de 1938 du même Marcel Pagnol a été adapté en comédie musicale en 1976 par Stephen Schwartz et Joseph Stein.

Aujourd'hui, le cinéma français continue d'inspirer la scène américaine. C'est le cas d'***Amélie***, comédie musicale bien sûr tirée du film sorti en 2001. La pièce arrivera bientôt sur Broadway.

Le 29 octobre, c'est ***Thérèse Raquin*** qui sera créé à Broadway. Ce drame est inspiré du roman d'Emile Zola. Il a été rendu célèbre en 1953 au cinéma par Marcel Carné avec Simone Signoret dans le rôle-titre. Keira Knightley y reprend ce rôle au Studio 54 jusqu'au 3 janvier 2016.

C'est à Broadway toujours, à l'Imperial Theatre, que ***Les Misérables***, dans la version anglaise de la comédie musicale d'Alain Boublil et Claude-Michel Schönberg, restera à l'affiche jusqu'en mars 2016. ***Le fantôme de l'Opéra***, est toujours à l'affiche du Majestic Theater de Broadway.

N - The Queen of Paris sera à l'affiche du Bank of America Theatre de Chicago à partir du 24 novembre avant sa venue en mars 2016 à Broadway. On doit à deux Canadiens, Ella Louise Allaire and Martin Lord Ferguson, cette version musicale de ***Nana***, roman d'Emile Zola. http://frenchflicks.com/lecture/items/quand-le-cinema-et-les-romans-francais-inspirent-broadway.html

Critique littéraire

La dessinatrice néerlandaise Barbara Stok retrace en bande dessinée les trois dernières années de la vie du célèbre peintre Vincent Van Gogh, dans le sud de la France. Simplement intitulé ***Vincent***, cet album coloré au style minimaliste est désormais traduit en anglais aux Etats-Unis. L'histoire débute en 1888, lorsque Van Gogh quitte Paris pour s'ínstaller à Arles. Biographique, la bande-dessinée évoque les liens de Van Gogh avec son frère Théo, les déboires financiers de l'artiste, l'arrivée de son ami le peintre Gauguin et la fièvre créatice qui le conduira à son internement en hôpital psychiatrique. – traduit par Farah Nayeri, ***France-Amerique,*** October 2015. www.france-amérique.com

Recipe

*From October's **France-Amérique** - a flavorful and hearty soup for the upcoming cold weather months.*

Potato and Parsnip Soup

Béatrice Peltre

For the soup

- 2 tablespoons butter
- ½ yellow onion, peeled and thinly sliced
- 3 garlic cloves
- 1 lb 10 ½ oz potatoes, peeled and diced
- 9 oz parsnips, peeled and sliced
- 3 sprigs of tarragon
- 5 cups chicken or vegetable stock
- sea salt and pepper
- ½ cup heavy cream or unsweetened coconut milk

For the garnish

- 1 T safflower oil
- 8 oz crimini mushrooms, peeled and finely sliced
- Sea salt and pepper
- 1 T chopped parsley
- Crumbled fresh soft goat cheese, to serve
- Roasted pine nuts, to serve
- Olive oil to drizzle

Preparation

In a large pot, heat the butter over medium heat. Add the onion and cook for 2 minutes, without browning, stirring occasionally, until soft. Add the garlic and continue to cook for one minute. Add the potatoes and parsnips. Cook for 3 to 4 minutes.

Add the chicken or vegetable stock and tarragon. Season with salt and pepper and bring to a simmer. Cover and cook for about 20 to 25 minutes, until the vegetables are soft. Puree the soup finely and add the cream or coconut milk; keep warm and set aside.

In the meantime, heat the oil in a pan, add the mushrooms. Season with salt and pepper and cook until the water from the mushrooms is completely evaporated. Mix with fresh parsley.

Serve the soup in bowls and top each with mushrooms, crumbled goat cheese and pine nuts.

http://www.france-amerique.com/

Recette

*De **France-Amérique** d'octobre - une soupe savoureuse et copieuse pour les prochains mois froids.*

Soupe aux pommes de terre et panais

Béatrice Peltre

Pour la soupe

- 2 cuillères à soupe de beurre non salé
- ½ oignon jaune pelé et coupé en tranches fines
- 3 gousees d'ail finement hâchées
- 750 grs de pommes de terre pelées et coupées en tranches
- 250 grs de panais pelés et coupés en tranches
- 3 brins d'estragon
- 5 tasses de bouillon de poule ou de légumes
- Sel de mer et poivre
- ½ tasse de crème fraîche ou de lait de coco non sucré

Pour la garniture

- 1 cuillère à soupe d'huile de carthame
- 225 grs de champignons (crimini) pelés et coupés en fines tranches
- Sel de mer et poivre
- 1 cuillère à soupe de persil hâché
- Fromage de chèvre émietté, pour garniture
- Noix de pignon grillées
- Un filet d'huile d'olive

Préparation

Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre a feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites le fondre pendant 2 minutes sans le faire dorer. Ajoutez l'ail et continuez la cuisson pendant une minute. Ajoutez les pommes de terre et les panais. Cuire pendant 3 ou 4 minutes.

Ajoutez le bouillon et l'estragon. Assaisonnez avec sel et poivre. Couvrez et faites cuire pendant 20 à 25 minutes à feu doux. Faites-en une fine purée et ajoutez la crème ou le lait de coco. Gardez au chaud.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les champignons. Salez et poivrez et faire cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau des champignons. Mélangez avec du persil frais.

Servez la soupe dans des bols et ajoutez dans chacun d'eux les champignons, le fromage émietté et les noix de pignon.

http://www.france-amerique.com/