

Alliance Française de Knoxville



BULLETIN DE JANVIER 2020

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 would like to submit an item for publication in the next month's newsletter should e-mail Dawn Patelke (dpatelke@aol.com) before the 20th of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

Next AFK Meeting

The January meeting of the AFK will be **the celebration of the Fête des Rois, Saturday January 18, from 3-5 p.m. at the Church of the Savior, UCC, 934 N Weisgarber Rd, Knoxville, TN 37909.** We will enjoy eating Kings Cake - Laurent requests that anyone who is able, please make and bring a cake to share; or another light dish.

King Cake Tradition



The golden, frangipane-filled cake appears in boulangeries and patisseries at the end of December. King cake or la galette des rois, is traditionally eaten with the

family on the first Sunday after New Year's Day, but many enjoy it from December 31 and throughout the whole month of January!

The traditional cake, nicknamed the Parisienne, is made using puff pastry and is filled with frangipane — a blend of almond cream and pastry cream. Some bakeries also sell king cakes shaped like crowns, which is a Southern French specialty made with hazelnuts and candied fruit. The Basque people successfully exported the brioche dessert to the New World in the 18th century, and today it is enjoyed during Carnival season in Louisiana and the other states in the Gulf of Mexico. In New Orleans, king cake is traditionally sprinkled with sugar dyed in the Mardi Gras colors of gold (power), green (faith), and

Bonjour, tout le monde ! Ce bulletin veut vous signaler les prochains évènements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux évènements 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 à Dawn Patelke (dpatelke@aol.com) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de janvier de l'AFK sera **la célébration de la fête des Rois, le samedi 18 janvier, de 15 à 17 h. à l'église Church of the Savior, UCC, 934 N Weisgarber Rd, Knoxville, TN 37909.** Nous en profiterons pour tirer les Rois - Laurent demande à tous ceux qui le peuvent, d'apporter un gâteau à partager; ou un autre plat léger.

La tradition de la galette des rois



Le gâteau doré fourré à la frangipane fait son apparition sur les étals des boulangeries-pâtisseries à la fin du mois de décembre. La galette des rois se

déguste traditionnellement en famille le premier dimanche après le Jour de l'An, mais on la consomme pendant tout le mois de janvier !

La galette traditionnelle, aussi surnommée «Parisienne» est élaborée à partir d'une pâte feuilletée et fourrée à la frangipane, un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière. Certaines boulangeries vendent aussi des gâteaux des rois en forme de couronne, une spécialité du sud de la France à base de noisettes et de fruits confits. Au XVIIIe siècle, les Basques ont exporté ce dessert brioché vers le Nouveau Monde. Il accompagne aujourd'hui les célébrations du Carnaval en Louisiane et dans les autres États du golfe du Mexique. À la Nouvelle-

purple (justice).

Whether with brioche or puff pastry, king cake always contains a figurine or a *fève* (literally, “bean”). In Ancient Rome, people would share a cake shaped like the sun to celebrate the winter solstice. Slaves lucky enough to find a dried bean in their slice became kings for the day. With the rise of Christianity, the pagan cake was associated with the religious feast day of Epiphany. The dessert was used to commemorate the arrival of the Three Kings in Bethlehem, and the bean was replaced by a terra cotta or ceramic figurine of the baby Jesus.

However, part of the pagan tradition has persisted. The person who finds the figurine becomes king or queen for the day, wears a paper crown, and chooses a king or queen to assist them. But the *fève* has lost most of its religious significance. In Louisiana the figurines are made of pink plastic and depict the baby Jesus, while in France they reflect current affairs and trends.

For more, see [https://france-amerique.com/en/king-cake-a-french-tradition-little-known-in-the-u-s/?ct=t\(France-Amerique-newsletter-28-june-2018 COPY 01\)](https://france-amerique.com/en/king-cake-a-french-tradition-little-known-in-the-u-s/?ct=t(France-Amerique-newsletter-28-june-2018 COPY 01)) For recipes, see below.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday, January 24 at noon, at New China Palace, 123 Central Ave., Oak Ridge, TN 37830.** <https://www.newchinapalace.com/lunch.html> If you would like to attend, send an email to Dawn at dpatelke@aol.com for a reservation.

Book



Un Eté dans l'Hexagone

Julien Saint-Huile, a French professor in college, published a first novel available on Amazon in self-publishing. It is called ***A Summer in France*** and is available in paperback (at 4.99 euros) and digital, on Kindle (at 2.99 euros). This novel is both an ode to France and a photograph of France in summer. Each day, discover the portrait of a person, each time in a different city. The purpose of this book is to introduce people to France through different personalities and life issues.

The author described his book like this: "July-August in France. Each day a person, a place, an issue. Sixty-two portraits where laughter meets introspection and, sometimes, questioning. Like a sample of individuals taken from France, at the heart of the "summer

Orléans, le gâteau des rois est traditionnellement saupoudré de sucre aux couleurs de Mardi Gras : l'or (le pouvoir), le vert (la foi) et le violet (la justice).

Qu'elle soit briochée ou feuilletée, la galette des rois contient une fève. Déjà dans l'Antiquité romaine, on partageait un gâteau à l'image de l'astre solaire pour fêter le solstice d'hiver : l'esclave qui trouvait un haricot sec dans sa part devenait roi pour un jour. Pendant l'ère chrétienne, on associe la galette païenne à une fête religieuse, l'Épiphanie. Elle marque l'arrivée des rois mages à Bethléem. Le haricot est remplacé par une figurine de terre cuite ou de céramique représentant l'enfant Jésus.

La tradition païenne se poursuit : celui (ou celle) qui trouve la fève devient roi (ou reine), porte une couronne de papier et choisit sa reine (ou son roi) dans l'assistance. Mais la fève a perdu sa signification religieuse. En Louisiane, un bébé en plastique rose rappelle l'enfant Jésus. En France, la forme des fèves suit l'actualité.

Pour plus, voir: [https://france-amerique.com/fr/king-cake-a-french-tradition-little-known-in-the-u-s/?ct=t\(France-Amerique-newsletter-28-june-2018 COPY 01\)](https://france-amerique.com/fr/king-cake-a-french-tradition-little-known-in-the-u-s/?ct=t(France-Amerique-newsletter-28-june-2018 COPY 01)) Pour les recettes, voir ci-dessous.

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 24 janvier, à midi, à New China Palace, 123 Central Ave., Oak Ridge, TN 37830.** <https://www.newchinapalace.com/lunch.html> Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Livre

Julien Saint-Huile, professeur de français au collège, a fait paraître en autoédition un premier roman disponible sur Amazon. Il s'intitule ***Un Eté dans l'Hexagone***. Celui-ci existe en version papier, dite brochée (à 4,99 euros) et numérique, dite kindle (à 2,99 euros). Ce roman est à la fois une ode à la France et une photographie de la France en été. Chaque jour, le portrait d'une personne est à découvrir, et chaque fois dans une ville différente. Ce livre a notamment pour vocation de faire découvrir la France à travers des personnalités et des problématiques de vie différentes.

L'auteur a décrit son livre comme ça: «Juillet-août en France. Chaque jour une personne, un lieu, un enjeu. Soixante-deux portraits où le rire côtoie l'introspection et, parfois, la remise en question. Comme un échantillon d'individus prélevé dans l'Hexagone, au

vacation", here is a series of snapshots where everyone can find themselves. A feel-good book to sip! "

Recipe

Below, we have the two King's Cake recipes: the galette des rois from northern France and the gâteau des rois from southern France.

Kings' Cake (with frangipane cream)

Ingredients:

2 sheets (17¼ oz. package) frozen puff pastry
½ cup sugar
2 egg yolks
1⅞ cups very finely ground almonds (almond powder)
2 Tablespoons unsalted butter, softened
1 to 1½ teaspoons almond extract (optional)
1 dried fava bean or heatproof figurine
1 beaten egg, for glazing

Preheat the oven to 400° F, and thaw puff pastry sheets according to package directions.



While pastry is thawing, make the frangipane. Vigorously whisk together the sugar and egg yolks. Continue whisking until the mixture is very light in color and fairly smooth. Add the butter and half of the almonds, and mix with

a wooden spoon. Add the almond extract, if using (start with 1 teaspoon), and the rest of the ground almonds, mixing well. You will have a very dense paste. Add up to an additional ½ teaspoon almond extract. This will give a stronger almond flavor, but will also make mixing a bit easier. Continue until the frangipane is as smooth as possible, then set aside.

Fill the galette. Roll out one pastry sheet between layers of plastic wrap or parchment paper, or on top of a silpat (silicone mat). Do not over-roll. Line a standard 9-inch pie plate with the pastry, and prick with a fork. Spread the frangipane evenly across the dough, and push the fava bean or figurine down into the frangipane, somewhere along the perimeter of the galette.

Roll out the second sheet of pastry as you did the first. Create a vent by making a hole in the center of the sheet with a knife or very small cookie-cutter shape. You can also trace lines with the point of a sharp knife over the top of the pastry to make intricate designs (don't cut all the way through the dough in this

cœur des "grandes vacances", voici une série d'instantanés où chacun peut se retrouver. Un feel-good book à siroter ! »

Recette

Ci-dessous, nous donnons les deux recettes: la galette des rois du nord de la France, et le gâteau des rois du sud de la France.

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingrédients:

2 feuilles (17 ¼ oz. paquet) de pâte feuilletée surgelée
½ tasse de sucre (100 g)
2 jaunes d'œufs
120 g d'amandes très finement moulues
2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli
1 à 1½ cuillère à thé d'extrait d'amande (facultatif)
Une fève séchée ou figurine résistant à la chaleur
1 œuf battu, pour le glaçage

Préchauffer le four à 200° C et décongeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage.

Pendant que la pâte feuilletée décongèle, préparer la frangipane. Fouetter vigoureusement ensemble le sucre et les jaunes d'œufs. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit de couleur très claire et assez lisse. Ajouter le beurre et la moitié des amandes, mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'extrait d'amande, si vous en utilisez (commencer avec 1 cuillère à thé), et le reste de la poudre d'amandes, bien mélanger. Vous aurez une pâte très dense. Ajouter jusqu'à une demie cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera un saveur plus forte d'amande, mais rendra également le mélange plus facile. Continuer jusqu'à ce que la frangipane soit aussi lisse que possible, puis mettre de côté.

Remplissez la galette. Étalez une feuille de pâte entre deux couches de pellicule plastique, ou du papier sulfurisé, ou sur un silpat (tapis en silicone). Ne pas trop rouler. Tapisser une assiette à tarte de 9 pouces avec la pâte et piquer avec une fourchette. Étendre la frangipane uniformément sur la pâte, et enfoncer la fève dans la frangipane, quelque part le long du périmètre de la galette.

Étaler la deuxième feuille de pâte comme vous avez fait pour la première. Créer un évent en faisant un trou dans le centre de la feuille avec un couteau ou très petit emporte-pièce à biscuits. Vous pouvez également tracer des lignes avec la pointe d'un couteau pointu sur le dessus de la pâte pour faire des dessins complexes (faites attention de ne pas traverser la pâte). Mettre cette feuille de pâte sur la précédente. Couper et pincer les bords de façon continue. Glacer avec l'œuf battu. Mettre la galette dans le four pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera

instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. Glaze with beaten egg. Put the galette in the oven and bake for 30 minutes, watching to make sure it doesn't burn. The finished galette will be puffed and golden. Remove and let cool to room temperature for serving. Cutting with a serrated knife works best.

Kings' Cake - Provençal Brioche

To prepare the brioche dough:

3½ c. flour
4 eggs
⅔ c. powdered sugar
1 stick plus 1 T softened butter
2 tsp yeast
¼ c. milk
1 tsp. salt

Garnish for the brioche:

Sugar
Egg yolk

Stir and mix the yeast into ¼ c warm water. Make a fountain with the flour and pour in the yeast mixture and mix together little by little, adding the eggs, the sugar, and the salt. The dough can be kneaded with a dough hook for 8-10 minutes or kneaded in a food processor with a stainless steel blade for 15 seconds. If kneading by hand, knead dough for 10 minutes. Add little by little the softened butter and continue to knead. Put the dough into a large bowl, cover with a dish towel and let rise in a warm room without air currents for 4 hours.

To prepare the Kings' Cake:

Brioche dough (from above)
1¼ lb. candied fruit
½ c warmed apricot jam
2 egg yolks
Coarse sugar

Form a smooth ball with the brioche dough, make a hole in the center with your index finger and enlarge it a bit to form a crown. Flatten the sides a bit with a rolling pin, then lay the candied fruit, cut in pieces, on top. Fold the edges back over with the help of the egg yolk to pinch it shut, brushing onto the dough. So as to make your cake rise, place it for 10 minutes in a slightly warm oven. Remove and let rise 1 hour. Then apply egg yolk with a pastry brush and let it bake for 20 minutes at 400°F. Let cool and then brush with the warmed apricot jam. Sprinkle with the coarse sugar. Decorate abundantly with dried fruit. And don't forget to put in the fève!

gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante pour le service. Couper avec un couteau dentelé.

Gâteau traditionnel provençal des rois

Préparation de la pâte à brioche:

435 g. de farine
4 œufs
100 g. de sucre en poudre
125 g. de beurre ramolli
10 g de levure de boulanger
60 ml tasse de lait
1 cuillère à soupe de sel

Garniture de la brioche:

Sucre granulé
Jaune d'œuf

Délayer la levure dans un demi verre d'eau tiède. Faire une fontaine avec la farine, verser la levure délayée et mélanger petit à petit, ajouter les œufs, le sucre et le sel. Vous pouvez pétrir la pâte avec un crochet pétrisseur pendant 8-10 minutes, ou dans un mixer pendant 15 secondes. Si vous pétrissez à la main, faites le pendant dix minutes. Ajouter petit à petit le beurre ramolli et continuer à pétrir. Mettre la pâte dans un saladier, le recouvrir d'un torchon et laisser lever la pâte dans un endroit tempéré sans courant d'air pendant 4 heures.

Préparation du gâteau des rois:

500 g. de pâte à brioche (ci-dessus)
500 g. de fruits confits
100 g. de confiture d'abricots tiède
2 jaunes d'œufs
Sucre en gros grains

Former une boule très lisse avec la pâte briochée, faire



un trou au centre avec l'index et l'élargir un peu en vue de former une couronne. Aplatir les bords à l'aide d'un rouleau puis disposer les fruits confits coupés en morceaux. Rabattre

les bords et les souder à l'aide du jaune d'œuf, passé au pinceau. Afin de faire "monter" votre gâteau le mettre au four pendant 10 minutes à faible température. Le sortir et le laisser reposer 1 heure. Puis le dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et le faire cuire durant 20 minutes à 200°C. Laisser refroidir puis passer au pinceau la confiture d'abricots tiède et saupoudrez de sucre en gros grains. Décorer abondamment de fruits confits. Et n'oubliez pas de mettre la fève !
