

Alliance Française de Knoxville



BULLETIN DE MAI 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!

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 !

Upcoming AFK Meetings



May: Lecture: Claire Mayo: Zoom lecture, Saturday May 9, 1 p.m. "Les Apaches et la Grande Crue de la Seine, 1910." (Parisian gang threats during the largest flood of the Seine in the 20th century.) Lecture in English and French.

June: Lecture: Bruni Dopatka: Zoom lecture, Saturday June 13, 1 p.m. What do Benito Juarez, the emperor Maximilian I, Napoleon III, and Víctor Hugo have in common? Join us to discover the overlapping lives of such different personages.

For both of these Zoom lectures, and any others to come later, you will be emailed a link to the lecture and any other info such as a password. Please be sure you are on the AFK mailing list, as I will not post these on the website or social media, to avoid "Zoombombing". If you get our newsletter via email, you are fine. All others should email Dawn at dpatelke@aol.com.

Immersion Meals

Our immersion meals are canceled until further notice.

Prochaines réunions de l'AFK

Mai : Conférence: Claire Mayo, une conférence de « Zoom », le samedi 9 mai, à 13h, «Les Apaches et la Grande Crue de la Seine, 1910.» (Menaces de gangs parisiens lors de la plus grande crue de Seine du XXe siècle.) Conférence en anglais et en français.



Juin: Conférence: Bruni Dopatka, une conférence de « Zoom », le samedi 13 juin, à 13h. Qu'ont en commun Benito Juarez, l'empereur Maximilian I, Napoléon III et Víctor Hugo? Joignez vous à nous pour découvrir comment les vies de ces différents personnages se chevauchent.

Pour ces deux conférences de «Zoom», et toutes les autres à venir plus tard, vous recevrez par e-mail un lien vers la conférence et toute autre information telle qu'un mot de passe. Veuillez vous assurer que vous êtes sur la liste de diffusion AFK, car je ne publierai pas ces renseignements sur le site Web ni sur ou les médias sociaux, pour éviter «Zoombombing». Si vous recevez notre bulletin par e-mail, tout va bien. Tous les autres doivent envoyer un e-mail à Dawn à dpatelke@aol.com.

Les tables françaises

Nos repas d'immersion sont annulés jusqu'à nouvel ordre.

Quarantine/Isolation Ideas

Check out these ideas for at-home activities at <http://frenchculture.org/>.

Online Exhibition – *Miles Davis: Droit dans les yeux.*



French photographer Jean-Pierre Leloir (1931-2010) captured some of the most iconic images of jazz life in France during the 1950s and 1960s. He photographed many of the American jazz musicians who visited Paris or made the French capital their home, including Louis Armstrong, Chet Baker, Sydney Bechet, Art Blakey, John Coltrane, Duke Ellington, Miles Davis, Ella Fitzgerald, Billie Holiday, Charles Mingus, and Lester Young. Leloir's most famous images of Miles Davis will be exhibited at <https://www.jean-pierre-leloir.com/> starting on Thursday, April 23, 2020. He photographed Davis on many occasions, including at the Salle Pleyel theater in Paris in 1956.

Idées de quarantaine / d'isolement

Découvrez ces idées d'activités à domicile sur <http://frenchculture.org/>.

Exposition en ligne - *Miles Davis: Droit dans les yeux.*



Le photographe français Jean-Pierre Leloir (1931-2010) a capturé certaines des images les plus emblématiques de la vie jazz en France dans les années 1950 et 1960. Il a photographié de nombreux musiciens de jazz américains qui ont visité Paris ou ont élu domicile dans la capitale française, notamment Louis Armstrong, Chet Baker, Sydney Bechet, Art Blakey, John Coltrane, Duke Ellington, Miles Davis, Ella Fitzgerald, Billie Holiday, Charles Mingus, et Lester Young. Les images les plus célèbres de Miles Davis par Leloir seront exposées sur <https://www.jean-pierre-leloir.com/> à partir du jeudi 23 avril 2020. Il a photographié Davis à plusieurs reprises, y compris à la Salle Pleyel théâtre à Paris en 1956.

Recipe

Beer Bread (Pandemic Bread)

If, like me, at times you have found neither bread NOR yeast in the grocery, this might be a welcome addition. It is described as a "rustic" bread.

Ingredients:

3 cups flour (sifted)
3 tsp baking powder (omit if using Self-Rising Flour)
1 tsp salt (omit if using Self-Rising Flour)
¼ cup sugar
1 (12 oz) can beer
½ cup melted butter (¼ cup will do just fine)

Directions:



Preheat oven to 375°F. Mix dry ingredients and beer. Pour into a greased loaf pan. Pour melted butter over mixture. Bake 1 hour, remove from pan and cool

for at least 15 minutes.

UPDATED NOTES: This recipe makes a very hearty bread with a crunchy, buttery crust. If you prefer a softer crust (like a traditional bread) mix the butter into the batter instead of pouring it over the top.

<https://www.food.com/recipe/beer-bread-73440>

Recette

Pain de bière (pain pandémique)

Si, comme moi, vous n'avez parfois trouvé ni pain NI levure à l'épicerie, cela pourrait être un ajout bienvenu. Il est décrit comme un pain «rustique».

Ingrédients:

3 tasses de farine (tamisée)
3 c. à café de poudre à pâte (à supprimer si vous utilisez de la farine auto-levante)
1 c. à café de sel (à supprimer si vous utilisez de la farine auto-levante)
¼ tasse de sucre
1 (12 oz) cannette de bière
1/2 tasse de beurre fondu (¼ tasse fera très bien)

Mode d'emploi:



Préchauffer le four à 190°C. Mélanger les ingrédients secs et la bière. Verser dans un moule à pain graissé. Verser le beurre fondu sur le mélange. Cuire au four 1 heure, retirer du moule et refroidir pendant au moins 15 minutes.

NOTES MISES À JOUR: Cette recette fait un pain très copieux avec une croûte croquante et beurrée. Si vous préférez une croûte plus molle (comme un pain traditionnel), mélangez le beurre dans la pâte au lieu de le verser sur le dessus. <https://www.food.com/recipe/beer-bread-73440>