



Alliance Française  
de Knoxville

## BULLETIN D'AOÛT 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 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 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

From Laurent ~

#### Top Chef Competition for Summer 2020!



The Alliance is holding a friendly cooking contest for its members. Participants must prepare a French / French-speaking summer recipe in 5 minutes maximum and post it on Youtube. The winner will receive a \$ 30 Kroger Gift Card.

How to play:

- Record your presentation using your phone or tablet
- Upload your video to Youtube
- Post your link on the AFK Facebook page: (<https://www.facebook.com/groups/97826685905>)
- Deadline August 28, 2020. A survey will be carried out the last weekend of August to elect the winner

Do not forget:

- Your video must be in French
- You can also add the recipe

Here is an example of Chef Florian who prepares us a succulent pissaladière in his own way.

<https://www.youtube.com/watch?v=A8eHtSZ58Wk&feature=youtu.be>

Florian's pissaladière is a Mediterranean pizza with onions and anchovies that is best enjoyed in summer,

### Prochaines réunions de l'AFK

De Laurent ~

#### Concours Top Chef de l'été 2020!



L'Alliance organise un concours amical de cuisine pour ses membres. Les participants doivent préparer une recette française/francophone estivale en 5 minutes maximum et la poster sur Youtube. Le/la gagnant(e) recevra une carte Cadeau Kroger de 30 \$.

Comment jouer:

- Enregistrer votre présentation à l'aide de votre téléphone ou de votre tablette
- Télécharger votre vidéo sur Youtube
- Poster votre lien sur la page Facebook de l'AFK (<https://www.facebook.com/groups/97826685905>)
- Date limite 28 août 2020. Un sondage sera réalisé le dernier weekend d'août pour élire le/la gagnant(e)

N'oubliez pas:

- Votre vidéo doit être en français
- Vous pouvez également ajouter la recette

Voici un exemple du Chef Florian qui nous prépare une succulente pissaladière à sa façon.

<https://www.youtube.com/watch?v=A8eHtSZ58Wk&feature=youtu.be>

La pissaladière de Florian est une pizza

---

accompanied by a green salad and a glass of good rosé wine (for those who are of age).

Ingredients:

- Pizza dough
- Two or three large red onions
- 15 anchovy fillets
- 15 black olives from Nice
- Olive oil
- Balsamic vinegar
- Pepper
- Herbes de Provence (optional)

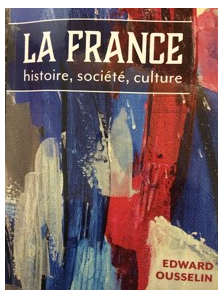
Recipe:

- Slice the onions into thin slices
- In a large pan, heat 5 tablespoons of olive oil
- When the oil is hot, add the onions and sauté until they are candied but not too colored (they will still cook in the oven). Add half a glass of balsamic vinegar and finish cooking for another minute (there is no need to salt the onions because the anchovies are already very salty)
- Preheat the oven to 350 degrees
- Roll out the pizza dough and fill a tart dish with it
- Garnish with the cooled onions
- Add the anchovy fillets, olives, Provence herbs and a drizzle of olive oil
- Bake for about 30 to 35 minutes
- Enjoy hot, warm or cold. Bon appétit, my friends!

No confinement prevents a good read!

To refresh your memory in this scorching summer and immerse yourself in the history, culture and mysteries of French conversation, I recommend the following two books that come from Canada:

***La France*** by Edward Ousselin:



This book will take you on a journey from the Third Republic (1870s) to the present day, giving you an overview of French society, events and the most influential people. You can test your knowledge using mini-quizzes and questions, and expand it with QR codes that connect you to other online resources. References of

films and readings are also available. An enriching and essential book to fully understand contemporary society.

***Ainsi parlent les Français*** by Julie Barlow and Jean-Benoît Nadeau:

Humorous and benevolent presentation of the different aspects of the language, codes and mentalities that will undoubtedly save you from culture shock on your next trip. And for the natives, a lot of subtleties

---

---

méditerranéenne aux oignons et aux anchois que l'on déguste surtout l'été accompagnée d'une salade verte frisée et d'un verre de bon vin rosé (pour ceux qui y ont droit).

Ingrédients:

- Une pâte à pizza
- Deux ou trois gros oignons rouges
- 15 filets d'anchois
- 15 olives noires de Nice
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Poivre
- Herbes de Provence (facultatif)

Recette:

- Émincez les oignons en fines lamelles
- Dans une grande poêle, faites chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quand l'huile est chaude, ajoutez les oignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient confits mais pas trop colorés (ils cuiront encore dans le four). Ajoutez un demi-verre de vinaigre balsamique et finissez de cuire encore une minute (il n'est pas nécessaire de saler les oignons car les anchois sont déjà très salés)
- Préchauffez le four à 350 degrés
- Étalez la pâte à pizza et garnissez-en un moule à tarte
- Garnissez avec les oignons refroidis
- Ajoutez les filets d'anchois, les olives, les herbes de Provence et un filet d'huile d'olive
- Enfournez pour environ 30 à 35 minutes
- Dégustez chaud, tiède ou froid. Bon appétit, mes amis!

Pas de confinement pour une bonne lecture!

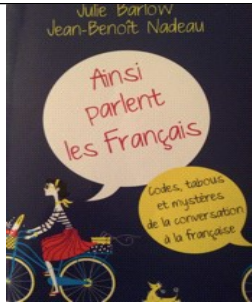
Pour rafraîchir votre mémoire en cet été caniculaire et vous (re)plonger dans l'histoire, la culture et les mystères de la conversation à la française, je vous conseille les deux ouvrages suivants qui nous viennent du Canada:

***La France*** de Edward Ousselin:

Cet ouvrage vous fera voyager de la troisième République (années 1870) jusqu'à de nos jours en vous donnant une vue générale de la société française, des événements et des personnages les plus influents. Vous pourrez tester vos connaissances à l'aide de minitests et de questions, et les élargir grâce aux codes QR qui vous connecteront à d'autres ressources en ligne. Des références de films et de lectures sont par ailleurs disponibles. Un livre enrichissant et indispensable pour bien comprendre la société contemporaine.

***Ainsi parlent les Français*** de Julie Barlow et Jean-

---



your next trip. And for the natives, a lot of subtleties which lead to a welcome introspection! A very well written book that poses the question of our identity.

Laurent notes that the books are on an intermediate to advanced level of French.

## Items of interest

Some news items from Laurent ~ A letter we received:

Dear Madam and Sir,

We are happy to present *WineWhisper*, the new application dedicated to French wine enthusiasts.



French wines are very famous, but their pronunciations are complicated (even for native speakers). *WineWhisper* is a simple and useful application which gives the pronunciation of 2000 French wines: wine-producing regions, 720 vintages, grape varieties, everything is there! You can read more information here: <https://www.softlife.tech/ios-apps/winewhisper> or go directly to the Apple app store page.

Remaining at your disposal for any further information.

Regards,

Charles Durand

## Invitation to AFUSA virtual events

With the movement to online events, many AFs are making their events available to members of other AFs. This is often mutually beneficial: 1) the originating AF can get more attendance this way, and 2) the other AFs can make their cultural offerings look richer through their role as a promotions partner. To this end, the Federation has completely revamped its *Cultural Offerings* page to include featured virtual events across the network.

Visit it at <https://afusa.org/featured-events/>

## Petits Morceaux

In this space, we will share interesting observations, especially in regards to the French language or culture. Please feel free to submit something yourself! Thanks to Drew Crosby for these:

Benoît Nadeau:

Présentation humoristique et bienveillante des différents aspects de la langue, des codes et des mentalités qui vous éviteront à coup sûr un choc culturel lors de votre prochain voyage. Et pour les natifs, pas mal de subtilités qui aboutissent à une introspection bienvenue! Un livre très bien écrit qui pose la question de notre identité.

Laurent note que les lectures sont pour: niveau intermédiaire à avancé.

## Liens d'intérêt

Des nouvelles de Laurent ~ Une lettre que nous avons reçu,

Chère Madame, Cher Monsieur,

Nous sommes heureux de vous présenter *WineWhisper*, la nouvelle application dédiée aux amateurs de vins français.

Les vins français sont très réputés mais leur prononciation est compliquée (même pour les natifs). *WineWhisper* est une application simple et utile qui donne la prononciation de 2000 vins français : régions viticoles, 720 crus, les cépages... Tout y est ! Vous pouvez lire plus de renseignements ici : <https://www.softlife.tech/ios-apps/winewhisper> ou bien aller directement consulter la page Apple store.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Cordialement,

Charles Durand

## Invitation aux événements virtuels de l'AFUSA

Avec le passage aux événements en ligne, de nombreuses AF mettent leurs événements à la disposition des membres d'autres AF. Ceci est souvent mutuellement bénéfique: 1) l'AF d'origine peut obtenir plus de fréquentation de cette façon, et 2) les autres AF peuvent enrichir leurs offres culturelles grâce à leur rôle de partenaire de promotion. À cette fin, la Fédération a entièrement remanié sa page *Offres culturelles* pour inclure les événements virtuels présentés dans le réseau.

Visitez le site <https://afusa.org/featured-events/>

## Petits Morceaux

Dans cet espace, nous partagerons des observations intéressantes, notamment en ce qui concerne la langue ou la culture française. N'hésitez pas à soumettre quelque chose vous-même ! Merci à Drew Crosby pour ceux-ci:

---

## La France profonde



A recent magazine article (*The Economist*, June 20, 2020) noted an increase in the numbers of French city-dwellers, tired of being confined by the virus threat,

who are making searches for houses in the rural countryside. The destination for this kind of escape has long been generally known as “la France profonde,” or deepest France. This speaks to a state of mind more than a place. However, taking into account population centers, the map shows that one area in France seems to offer a better-than-average opportunity to “get away from it all.” That would be the area enclosed by a line connecting the larger cities of Toulouse, Bordeaux, Limoges, Clermont-Ferrand, St. Etienne, and Montpellier. The enclosed villages are all much smaller. From Figeac and Aurillac, for example, the driving distance averages about three hours to any of the six listed cities. Don't expect bucolic isolation, though. There are Carrefour and Leclerc supermarkets just around the corner.

### TA, 2CV, DS. Alphabet soup?

In a trivia game in France, most people would find it easy to identify these initials (or even young auto enthusiasts). They would name the famous models of cars produced by André Citroën in the period 1930-1970. The TA, or Traction Avant, was a leading early design proving the advantages of front-wheel drive in cars. A favorite of the police, Inspector Maigret sped around Paris in one for years.



The 2CV was designed as a “peoples' car” and carried only a small road tax because its engine size was limited to the power of two “steam horses” (CV = chevaux à vapeur), a fanciful measure for tax purposes.

The crowning glory of Citroën's designs, in both styling and technology, was the DS, spoken as “déesse,” or goddess. It had an amazing number of innovations, described in detail in Jay Leno's video, [https://www.youtube.com/watch?v=kzW\\_ERSgFRY](https://www.youtube.com/watch?v=kzW_ERSgFRY). The DS was featured in the film, *The Day of the Jackal* (President de Gaulle escaped assassination while riding in one). The 2CV can be seen flying through the air in the James Bond film, *For Your Eyes Only*.

---

## La France profonde

Dans *The Economist* du 20 juin 2020, un article a noté une tendance à la hausse du nombre de citadins français qui cherchent déménager aux villages ruraux pour échapper à la peine du confinement actuel. Ceci est une manifestation particulière de la fascination générale avec l'image de la France profonde qui est un état d'esprit, plutôt qu'un lieu. Mais si on cherche un endroit, où commencer? Lorsque nous dessinons sur la carte un cercle autour des villes de Toulouse, Bordeaux, Limoges, Clermont-Ferrand, Saint-Étienne et Montpellier, nous constatons que les villages entourés sont très petits. De Figeac et Aurillac, par exemple, le délai moyen pour se rendre à n'importe quelle des six villes répertoriées est d'environ trois heures. Mais attention, l'isolation parfaite ou classique n'existe pas. Il y a des supermarchés Carrefour et Leclerc, juste au coin de la rue.

### TA, 2CV, DS. Soupe à l'alphabet?

Dans un jeu-questionnaire en France, la plupart des gens trouveraient facile d'identifier ces initiales (ou même les jeunes enthousiastes de l'auto). Ils nommeraient les célèbres modèles de voitures produites par André Citroën au cours de la période 1930-1970. La TA, ou Traction Avant, était l'une des premières conceptions majeures prouvant les avantages de la traction avant dans les voitures. Chouchou de la police, l'inspecteur Maigret a sillonné Paris en un pendant des années.



La 2CV a été conçue comme une «voiture populaire» et ne supportait qu'une petite taxe routière car sa cylindrée était limitée à la puissance de deux «chevaux à vapeur» (CV = chevaux à vapeur), une mesure fantaisiste à des fins fiscales.



Le couronnement des créations de Citroën, tant dans le style que dans la technologie, était la DS, appelée «déesse». Elle contenait un nombre incroyable d'innovations, décrites en détail dans la vidéo de Jay Leno: [https://www.youtube.com/watch?v=kzW\\_ERSgFRY](https://www.youtube.com/watch?v=kzW_ERSgFRY). La DS a été présentée dans le film *Le jour du chacal* (Président de Gaulle a échappé à l'assassinat en montant dans une). La 2CV peut être vue au vol dans les airs dans le film de James Bond, *Pour vos yeux seulement*.

---