



BULLETIN DE JANVIER 2021

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!

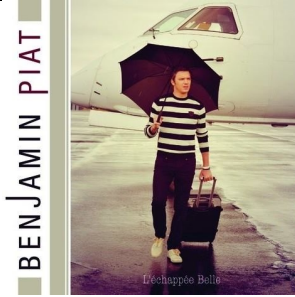
Bonjour, tout le monde ! Ce bulletin veut vous signaler les prochains évènements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux évènements d'actualité: musique, romans, recettes et autres sujets. Nous espérons que vous le trouverez intéressant. Tous ceux qui veulent soumettre quelque chose 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



January: Meet us on Zoom to hear a concert with French singer and guitarist Benjamin Piat on Saturday January 16 at 1 p.m.
<https://youtu.be/5vGIWHSUPJU>

Prochaines réunions de l'AFK



Janvier: Retrouvez-nous sur Zoom pour entendre un concert avec le chanteur et guitariste français Benjamin Piat le samedi 16 janvier à 13h.
<https://youtu.be/5vGIWHSUPJU>

Interesting links

AFUSA: 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.

Liens d'intérêt

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.

<https://afusa.org/featured-events/>

<https://afusa.org/featured-events/>

Here is an example of programs available here:



On Sunday, January 17 at 3 p.m., world-renowned pianist Mark Markham will present a free concert, “Dances and Improvisations”, which will include the music of JS Bach, Maurice Ravel, Francis Poulenc, Claude Debussy, and

Voici un exemple de programmes disponibles ici:
 Le dimanche 17 janvier à 15 h, le pianiste de renommée mondiale Mark Markham présentera un concert gratuit, «Dances et improvisations», qui comprendra la musique de JS Bach, Maurice Ravel, Francis Poulenc, Claude Debussy et des improvisations de l'American Songbook .

Claude Debussy and improvisations from the American Songbook.

<https://afusa.org/event/dances-and-improvisations-with-pianist-mark-markham/>

French Culture in the Southeast: You may subscribe for free to a newsletter about French Culture in the Southeast from the Cultural Services of the French Embassy in the United States. This will give you the latest information about books, film, TV and digital media, art and design, music and other performing arts.

<https://frenchculture.org/>

Caribbean Cruise: A theatrical tour of Martinique, Guadeloupe, and Haiti by Theatre du Reve, Sunday, January 10, 3:00 PM – 5:00 PM

Explore the history and voices of French-speaking writers, musicians, and artists of Francophone North America and participate in a lively online discussion. No French required. Admission is free; suggested donation of \$5-\$25 is appreciated!

<https://www.eventbrite.com/e/caribbean-cruise-a-theatrical-tour-of-martinique-guadeloupe-and-haiti-tickets-118520366607>

<https://afusa.org/event/dances-and-improvisations-with-pianist-mark-markham/>

La culture française dans le sud-est: Vous pouvez vous abonner gratuitement à une newsletter sur la culture française dans le sud-est des services culturels de l'ambassade de France aux États-Unis. Cela vous donnera les dernières informations sur les livres, les films, la télévision et les médias numériques, l'art et le design, la musique et les autres arts du spectacle.

<https://frenchculture.org/>

Croisière dans les Caraïbes: une tournée théâtrale de la Martinique, de la Guadeloupe et d'Haïti par le Théâtre du Rêve, le dimanche 10 janvier, 15 h 00-17 h 00

Explorez l'histoire et les voix des écrivains, musiciens et artistes francophones d'Amérique du Nord francophone et participez à une discussion en ligne animée. Aucun français requis. L'entrée est gratuite; un don suggéré de 5 \$ à 25 \$ est apprécié!



<https://www.eventbrite.com/e/caribbean-cruise-a-theatrical-tour-of-martinique-guadeloupe-and-haiti-tickets-118520366607>

Recipe



the traditional recipe.

If you watched the December Zoom on Christmas traditions, you saw Bruni Treviño-Dopatka share the tradition of Las Posadas. Even though it is after Christmas, I asked her to share the recipe for buñuelos here because they looked yummy. She includes both her mom's recipe and

Buñuelos

My mother's recipe - not traditional with whole wheat flour

2 cups of whole wheat flour
2 cups of white flour
2 teaspoons of baking powder
2 teaspoons of sugar
1 teaspoon of salt
2 eggs
¾ cup lukewarm milk
¼ cup melted butter
powdered sugar and cinnamon to sprinkle

or

A more traditional recipe

2 cups flour
1 teaspoon of baking powder

Recette

Si vous avez regardé le Zoom de décembre sur les traditions de Noël, vous avez vu Bruni Treviño-Dopatka partager la tradition de Las Posadas. Même si c'est après Noël, je lui ai demandé de partager la recette des buñuelos ici car ceux-ci ont l'air délicieux. Elle inclut à la fois la recette de sa mère et la recette traditionnelle..

Buñuelos

La recette de ma mère – pas traditionnelle avec blé complet

2 tasses de farine de blé complet
2 tasses de farine blanche
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillère à café de sucre
1 cuillère à café de sel
2 œufs
¾ tasse de lait tiède
¼ tasse de beurre fondu
sucre en poudre et cannelle à saupoudrer
ou

Une recette plus traditionnelle

250 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
50 g de sucre
1 cuillère à café de sel

¼ cup sugar
1 teaspoon of salt
4 eggs
1 teaspoon of vegetable oil
powdered sugar and cinnamon to sprinkle

Mix all the dry ingredients. Add the eggs, milk, and butter. Make a dough, form balls. On a floured surface, roll out the dough balls as thinly as possible to make the tortillas. In a skillet, heat the vegetable oil until very hot. Fry one by one until golden and crisp, it will only take a few seconds each. Sprinkle with sugar and cinnamon.

Petits Morceaux

In this space, we will share interesting observations, especially in regards to the French language or culture. Thanks to Drew Crosby for this:



There are several French public TV channels. One of them, France TV5 Monde, is available in the USA: <https://information.tv5monde.com/>. French news broadcasts are also available, free, on the internet, for example, France2: <https://www.francetvinfo.fr/replay-je/france-2/20-heures/>.

The main evening broadcast on France2 (8 pm French time) can be seen in the U.S. after allowing for the six-hour delay due to the time zone difference. A useful feature for those learning French is that settings can be selected to slow the speed of speech, and to add French sub-titles. In France, each household pays a yearly public TV license fee of €136, collected as part of local taxes. An interesting documentary on studio activity behind the scenes, “Dans les coulisses de France Televisions,” is at this link:

<https://www.youtube.com/watch?v=qEyr57xjI4>

4 œufs
1 cuillère à café d'huile végétale
sucre en poudre et cannelle à saupoudrer

Mélangez tous les ingrédients secs. Ajoutez les œufs, le lait, et le beurre. Faire une pâte, former des boules. Sur une surface farinée, abaisser les boules de pâte le plus finement possible pour faire les tortillas. Dans une poêle, chauffer l'huile végétale jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Faites frire un à un jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, cela ne prendra que quelques secondes chacun. Saupoudrez de sucre et de cannelle.

Petits Morceaux

Dans cet espace, nous partagerons des observations intéressantes, notamment en ce qui concerne la langue ou la culture française. Merci à Drew Crosby pour ceci :

En France, il y a plusieurs chaînes publiques françaises de télévision. Une d'entre elles, France TV5 Monde, est disponible aux États-Unis: <https://information.tv5monde.com/>. La télédiffusion de bulletins de nouvelles en français sont aussi disponibles gratuitement sur l'internet par exemple, France2: <https://www.francetvinfo.fr/replay-je/france-2/20-heures/>.

On peut regarder l'émission du soir de France2 (20h en France) aux États-Unis en observant le décalage de six heures.



Les options de retarder la vitesse de l'élocution et d'ajouter des sous-titres peuvent être utiles pour les étudiants de la langue française. En France, tous les ménages paient, par l'entremise de leurs taxes, des frais de €136 par an pour l'accès aux chaînes publiques. Le lien présenté à la fin de ce texte vous permet de regarder un documentaire qui aborde la création d'émissions, “Dans les coulisses de France Télévisions,”

à <https://www.youtube.com/watch?v=qEyr57xjI4>.