

Alliance Française de Knoxville



BULLETIN DE JANVIER 2023

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!

AFK Meeting for January

The next AFK meeting will be **the fête des Rois, Saturday January 14 at 2 p.m., at the home of Kathryn Atkins-Roberson, 512 Westbrook Road, Knoxville, 37919.** We ask that you please bring a light dish, a dessert, or a King's cake to share.

King Cake Tradition

In France, 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



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 !

La réunion AFK de janvier

Le prochain rendez-vous de l'AFK célébrera **la fête des Rois, le samedi 14 janvier à 14h chez Kathryn Atkins-Roberson, 512 Westbrook Road, Knoxville, 37919.** Nous vous demandons d'apporter un plat léger, un dessert, ou un(e) gâteau ou galette des Rois à partager.

La tradition de la galette des rois

En France, 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-Orléans, le gâteau des rois est traditionnellement



(power), green (faith), and 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.

From: France-Amerique newsletter-28-june-2018

Recipes

Below, we have 2 King's Cake recipes, the galette from the north and the gâteau from the south of France.

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingredients:

2 sheets (17 ¼ oz. package) frozen puff pastry
½ cup sugar
2 egg yolks
1⅛ 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 475° 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

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.

De : France-Amerique newsletter-28-june-2018

Recettes

Ci-dessous, nous donnons deux recettes, la galette des rois du nord 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 245°C et décongeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage.

Pendant que la pâte feuilletée dégèle, préparer la frangipane. Fouetter vigoureusement 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 demi-cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera une 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

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 (you don't want it in the middle, as it will be harder to cut proper pieces that way).

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 instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. If desired, use scraps to make additional cut-out decorations to place on top or around the edges of the galette. Glaze with beaten egg.

Put the galette in the oven, and immediately turn the temperature down to 400F. 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.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Traditional Kings' Cake - Provençal Brioche

for 6- 8 people

To prepare the brioche dough:

3½ c. flour
4 eggs
¾ c. icing sugar
1 stick plus 1 T softened butter
2 tsp yeast
¼ c. milk
1 tsp. salt

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

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 (placée près du milieu elle rendrait la découpe des morceaux plus difficile).

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. On peut utiliser les petits déchets pour faire des décorations supplémentaires sur le dessus ou sur les bords de la galette. Glacer avec l'oeuf battu.

Mettre la galette dans le four à 205°C pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante pour le service. Couper avec un couteau dentelé.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Gâteau traditionnel provençal des rois

Pour 6 à 8 personnes

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

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

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!

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.

Macron on the Environment

In preparation for the recent COP27 talks in Egypt, President Macron of France invited viewers to submit questions to a televised discussion. He was open to any issue relating to his government's efforts to address climate change. The link below is to one of two such discussions. In



addition to the content of great importance to any audience, the video is a convenient learning tool for any student of the French language. There are subtitles in both French and English. Using the "Settings" feature, speech can be slowed down to 75 percent with little distortion. There may be opportunities to learn new vocabulary and turns of phrase. It gives us insight into how the political climate in France may seem different from ours, and also similar, as when Macron was frank in his support of the eventual elimination of coal as a fuel, just as Biden has been, both in the face of resistance. There are even humorous moments when Macron and his questioners have a verbal game in comparing viewpoints that are at odds.

<https://www.youtube.com/watch?v= FmtLxUk5C4>

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 205°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 !

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.

Macron sur l'environnement

En préparation des récents pourparlers de la COP27 en Égypte, le président français Macron a invité les téléspectateurs à soumettre des questions lors d'un débat télévisé. Il était ouvert à toute question relative aux efforts déployés par son gouvernement pour lutter contre le changement climatique. Le lien ci-dessous renvoie à l'une des deux discussions de ce type. En plus du contenu de grande importance pour tout public, la vidéo est un outil d'apprentissage pratique pour tout étudiant de la langue française. Il y a des sous-titres en français et en anglais. En utilisant la fonction "Paramètres", la parole peut être ralentie à 75 % avec peu de distorsion. Il est possible d'apprendre du nouveau vocabulaire et des tournures de phrases. Il nous donne un aperçu de la façon dont le climat politique en France peut sembler différent du nôtre, mais aussi similaire, comme lorsque Macron a été franc dans son soutien à l'élimination éventuelle du charbon comme combustible, tout comme Biden l'a été, tous deux face à la résistance. Il y a même des moments humoristiques où Macron et ses interlocuteurs se livrent à un jeu verbal en comparant des points de vue qui s'opposent.

<https://www.youtube.com/watch?v= FmtLxUk5C4>
