

Alliance Française de Knoxville



BULLETIN D'AOÛT 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 August

We will be taking the month of August off from activities due to several conflicts. Save this date for September:

We are invited on **Sunday Sept 24, to the home of Don and Brigitte Perrine, 3659 Jackson Pointe Drive, Louisville, TN 37777**, to play petanque and enjoy a meal together.

Chevalier on Hulu

From Neranza Noel Blount ~

At the AFK Fête Nationale, Neranza reminded me about the movie ***Chevalier***. She highly recommends it if you haven't already caught it and says it is available on Hulu. Here is a brief synopsis.

The narrative follows Joseph Bologne, Chevalier de Saint-Georges, an illegitimate son of an African slave and a French plantation owner, who turns his life around with his

knack for playing the violin. As he grows up, his skills as a violinist-composer and fencer also grow, allowing him to earn a name for himself and rise to unexpected heights in French society. At the same time, Chevalier indulges in a love affair with Marie Antoinette, which makes life complicated for both of them.



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 d'août

En raison de plusieurs conflits, le mois d'août ne sera pas consacré aux activités. Réservez cette date pour le mois de septembre :

Nous sommes invités **le dimanche 24 septembre chez Don et Brigitte Perrine, 3659 Jackson Pointe Drive, Louisville, TN 37777**, pour jouer à la pétanque et partager un repas.

Chevalier sur Hulu

De Neranza Noel Blount ~

Lors de la Fête Nationale de l'AFK, Neranza m'a parlé du film ***Chevalier***. Elle le recommande vivement si vous ne l'avez pas encore vu et dit qu'il est disponible sur Hulu. Voici un bref résumé.

Le film raconte l'histoire de Joseph Bologne, Chevalier de Saint-Georges, fils illégitime d'une esclave africaine et d'un propriétaire de plantation français, qui change de vie grâce à son talent pour le violon. Au fur et à mesure qu'il grandit, ses talents de violoniste-compositeur et d'escrimeur se développent, ce qui lui permet de se faire un nom et d'atteindre des sommets inattendus dans la société française. Parallèlement, Chevalier vit une histoire d'amour avec Marie-Antoinette, ce qui complique leur vie à tous les deux.



Europeans Are Becoming Poorer

From Renée Zunino ~ Renée Zunino found this article interesting in the Wall Street Journal and thought you might as well. If you are not able to see it at the link below, message me, and I can send it to you in another format.

The Pauperization of Europe

Europeans are facing a new economic reality, one they haven't experienced in decades. They are becoming poorer. Life on a continent long envied by outsiders for its art de vivre is rapidly losing its shine as Europeans see their purchasing power melt away.

The French are eating less foie gras and drinking less red wine. Spaniards are stinting on olive oil. Finns are being urged to use saunas on windy days when energy is less expensive. Across Germany, meat and milk consumption has fallen to the lowest level in three decades and the once-booming market for organic food has tanked. Italy's economic development minister, Adolfo Urso, convened a crisis meeting in May over prices for pasta, the country's favorite staple, after they jumped by more than double the national inflation rate.

With consumption spending in free fall, Europe tipped into recession at the start of the year, reinforcing a sense of relative economic, political and military decline that kicked in at the start of the century.

For more:

https://www.wsj.com/articles/europeans-poorer-inflation-economy-255eb629?st=i7nliiyia58tddb&reflink=share_mobilewebshare

Les Européens s'appauvrissent

From Renée Zunino ~ Renée Zunino a trouvé cet article intéressant dans le Wall Street Journal et a pensé qu'il le serait aussi pour vous. Si vous ne pouvez pas le consulter à partir du lien ci-dessous, envoyez-moi un message et je vous l'enverrai sous un autre format.

La paupérisation de l'Europe

Les Européens sont confrontés à une nouvelle réalité économique, qu'ils n'ont pas connue depuis des décennies. Ils s'appauvrissent. La vie sur un continent longtemps envié par les étrangers pour son art de vivre perd rapidement de son éclat à mesure que les Européens voient leur pouvoir d'achat fondre.

Les Français mangent moins de foie gras et boivent moins de vin rouge. Les Espagnols réduisent leur consommation d'huile d'olive. Les Finlandais sont incités à utiliser les saunas les jours de grand vent, lorsque l'énergie est moins chère. En Allemagne, la consommation de viande et de lait est tombée à son plus bas niveau depuis trente ans et le marché de l'alimentation biologique, autrefois en plein essor, s'est effondré. Le ministre italien du développement économique, Adolfo Urso, a convoqué une réunion de crise en mai à propos des prix des pâtes, l'aliment de base préféré du pays, après qu'ils ont augmenté de plus du double du taux d'inflation nationale.

Avec des dépenses de consommation en chute libre, l'Europe a basculé dans la récession au début de l'année, renforçant le sentiment de déclin économique, politique et militaire relatif qui s'est installé au début du siècle.

Pour plus d'infos :

https://www.wsj.com/articles/europeans-poorer-inflation-economy-255eb629?st=i7nliiyia58tddb&reflink=share_mobilewebshare

Maman Café Chain



With their floral interiors, blue-and-white tableware, and rustic furniture, the Maman café chain is taking North America by storm. The company has multiple branches in New York City, has opened others in Toronto, Montreal, and Washington D.C.,

and has now set its sights on Miami. French-Canadian couple Benjamin Sormonte and Elisa Marshall are at the helm of this successful brand, which has 30 locations and is on course to make 50 million dollars in revenue this year. All that in less than ten years, and despite a pandemic!

<https://france-amerique.com/benjamin-sormonte->

Les cafés Maman



Avec leur décor floral, leur vaisselle bleue et blanche et leurs meubles champêtres, les cafés Maman partent à la conquête de l'Amérique du Nord. Déjà nombreux à New York, ils sont maintenant à Toronto, à Montréal et à Washington. Et bientôt à Miami. Benjamin Sormonte et

Elisa Marshall, le couple franco-canadien derrière le succès de l'enseigne, sont à la tête d'une chaîne qui compte trente points de vente et devrait atteindre cette année les 50 millions de dollars de chiffre d'affaires. Tout cela en moins de dix ans et malgré une pandémie.

[opening-cafes-is-very-addictive/?ct=t%28FA+Hebdo+du+3+ao%C3%BBt+2023%29&mc_cid=0f95fd6453&mc_eid=42bc75ec20](https://france-amerique.com/fr/benjamin-sormonte-ouvrir-des-cafes-est-un-peu-comme-une-droge/)

Interesting links

AFUSA: With the movement to online events, many AFs are making their events available to members of other AFs. The Federation has completely revamped its *Cultural Offerings* page to include featured virtual events across the network. By virtue of your membership in AFK, you have access to many interesting events and programs across a wide spectrum of topics. Be sure to check the link below monthly for new offerings.

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

Federation of Alliances Françaises: All the information you need about the international Alliances Françaises.

<https://www.fondation-alliancefr.org/>

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.

Grape Harvesting

August in France is the time for gathering the grapes, la vendange. In the hottest parts of France such as Corsica, the Languedoc-Roussillon and Provence, the grape harvest generally starts at the end of August. For the regions to the north, it's later, even the beginning of October for Cognac and Lorraine. Hand picking is no longer as common as it was in the past, but it's still required by some appellations. It is also favored for higher-end wines and compatible with "bio" and sustainability concerns. However, cutting thousands of kilos of grapes from the vines requires armies of seasonal workers, while machines can harvest about 200 times more grapes per day than a person.

But what kind of machine could harvest clumps of grapes that are nestled under masses of vines and leaves? The vines can be five feet tall, fastened to supporting stakes and trellised onto a network of wires, and seem to offer a nearly impossible challenge to any mechanical device. The solution comes in the form of a very tall and narrow machine called an enjambeur that can straddle a row of vines. The rows have been laid out accurately to accommodate the machine. It makes rapid progress down each row, strongly vibrating the vines. Branches and leaves quiver at least 30 feet away from the picker. The

<https://france-amerique.com/fr/benjamin-sormonte-ouvrir-des-cafes-est-un-peu-comme-une-droge/>

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. La Fédération a entièrement remanié sa page *Offres culturelles* pour inclure les événements virtuels présentés dans le réseau. En vertu de votre adhésion à l'AFK, vous avez accès à de nombreux événements et programmes intéressants sur un large éventail de sujets. N'oubliez pas de consulter le lien ci-dessous chaque mois pour connaître les nouvelles offres.



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

Fédération des Alliances Françaises: Toutes les informations dont vous avez besoin sur les Alliances Françaises internationales.

<https://www.fondation-alliancefr.org/>

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.

La vendange

En France, le mois d'août est le moment de la vendange. Dans les régions les plus chaudes de France, comme la Corse, le Languedoc-Roussillon et la Provence, les vendanges commencent généralement à la fin du mois d'août. Pour les régions plus au nord, elles sont plus tardives, voire début octobre pour le Cognac et la Lorraine. La cueillette manuelle n'est plus aussi courante qu'autrefois, mais elle est encore exigée par certaines appellations. Elle est également privilégiée pour les vins haut de gamme et compatible avec les préoccupations "bio" et de durabilité. Cependant, couper des milliers de kilos de raisins dans les vignes nécessite des armées de travailleurs saisonniers, alors que les machines peuvent récolter environ 200 fois plus de raisins par jour qu'une personne.

Mais quel type de machine pourrait récolter des grappes de raisin nichées sous des masses de vignes et de feuilles ? Les vignes peuvent atteindre cinq pieds de haut, être attachées à des piquets de soutien et palissées sur un réseau de fils, et semblent représenter un défi presque impossible à relever pour tout appareil mécanique. La solution se présente sous la forme d'une machine très haute et très étroite, appelée enjambeur, qui peut enjambrer une rangée de vignes. Les rangs ont

vibration shakes the grapes from their bunches, and they are lifted on a conveyor belt to a bin. When the bin is full, the grapes are dumped into a waiting truck for a trip to the winery.

<https://www.bkwine.com/features/winemaking-viticulture/raw-truth-manual-mechanicalharvest/>



été disposés avec précision pour permettre à la machine de les franchir. Elle progresse rapidement le long de chaque rangée, faisant fortement vibrer les vignes. Les branches et les feuilles tremblent à au moins 30 pieds de la machine. Les vibrations secouent les grappes de raisin, qui sont soulevées sur un tapis roulant et acheminées vers un bac. Lorsque le bac est plein, les raisins sont déversés dans un camion qui les attend pour les acheminer à la établissement vinicole.

<https://www.bkwine.com/features/winemaking-viticulture/raw-truth-manual-mechanicalharvest/>

