

## Alliance Française de Knoxville



## BULLETIN DE JANVIER 2024

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 13 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. The king cake 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 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, 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 (power), green (faith), and purple (justice).

Whether with brioche or puff pastry, king cake always contains a figurine or a fève (literally, "bean"). Those lucky enough to find a dried bean in their slice became

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 !

### 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 et 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 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 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

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

## Immersion Meal in February



Would you like to improve your French conversational language skills? Our next meal in French will be Friday, February 16, at noon at the home of Brigitte and Don Perrine. It will be a “bring-your-own” lunch event. Mark it on your calendar, details to follow.

## Upcoming Events

Save the dates – Information to follow:

**La fête de la Chandeleur**, Saturday, February 10, 2-4 p.m., Westminster Presbyterian Church, 6500 South Northshore Drive, Knoxville, 37919.

**Immersion meal**, Friday, February 16 at noon, at the home of Brigitte and Don Perrine.

**French guitarist Pierre Bensusan**, Saturday, Mar 2, 8 pm. Bensusan will appear at the Open Chord, 8502 Kingston Pike, Knoxville, TN, 37919. Doors open at 6, Concert at 8. <https://www.openchordmusic.com/>

**Amadeus Chamber Ensemble**, Sunday, March 3, 6:30 pm. A free concert of French opera favorites, *Bijoux de l'Opéra Français* will be presented at Cathedral of the Most Sacred Heart of Jesus, 711 S Northshore Dr, Knoxville, TN, 37919.

**Soirée couscous**, March 23, 5-8 p.m., at Concord Yacht club, 11600 South Northshore Dr., Knoxville, TN, 37922

## Lilou – a new French brasserie

Taken from Lilou's Facebook page at <https://www.facebook.com/lilouknoxville/>

Located in Downtown Knoxville, Lilou is an authentic French brasserie operated by local hospitality couple

contient une fève. Ceux qui avaient la chance de trouver un haricot sec dans leur part devenaient rois 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

## Table française en février

Voulez-vous améliorer vos compétences conversationnelles en français? Notre prochain repas en français aura lieu le vendredi 16 février à midi chez Brigitte et Don Perrine. Apportez votre propre déjeuner. Notez-le sur le calendrier, les détails suivront.

## Événements à venir

Notez les dates - Informations à venir :

**La fête de la Chandeleur**, samedi 10 février, de 14h à 16h, Westminster Presbyterian Church, 6500 South Northshore Drive, Knoxville, 37919.

**Repas d'immersion**, vendredi 16 février à midi, chez Brigitte et Don Perrine.

**Guitariste français Pierre Bensusan**, samedi 2 mars, 20 heures. Bensusan se produira à l'Open Chord, 8502 Kingston Pike, Knoxville, TN, 37919. Ouverture des portes à 18 heures, concert à 20 heures. <https://www.openchordmusic.com/>

**Ensemble de chambre Amadeus**, dimanche 3 mars, 18h30. Un concert gratuit des favoris de l'opéra français, *Bijoux de l'Opéra Français* sera présenté à la Cathédrale du Très Sacré Cœur de Jésus, 711 S Northshore Dr, Knoxville, TN, 37919.

**Soirée couscous**, le 23 mars, de 17 h à 20 h, au Concord Yacht club, 11600 South Northshore Dr., Knoxville, TN, 37922.

## Lilou - une nouvelle brasserie française

Une extrait de la page Facebook de Lilou sur <https://www.facebook.com/lilouknoxville/>

Située dans le centre-ville de Knoxville, Lilou est une authentique brasserie française gérée par le couple



Aaron Thompson and Jessica King, the duo behind the acclaimed Brother Wolf, an aperitivo bar, and Osteria Stella,

an authentic, Northern Italian restaurant. Lilou's kitchen is led by Chef Benjamin Tilatti, a native of southwest France, and his dishes represent contemporary interpretations of this classic yet dynamic cuisine. Lilou's curated wine list of exclusively French bottles, spanning each of France's 19 wine-producing regions and representing one of the largest in Tennessee. The stunning bar is a centerpiece of the space and will offer cocktails celebrating French spirits, eaux de vie, absinthes, and vermouths. We open our doors January 4th. You may make a reservation on the website, <https://lilouknoxville.com>.

<https://insideofknoxville.com/2023/11/lilou-downtowns-french-brasserie-details-announced/>

### 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/>

For example, following the success of *Grands Châteaux of the Loire and Ile-de-France*, *The Making of the French*



*Gardens and The Great Churches of Paris* series of online talks, our curator extraordinaire, Russell Kelley returns to offer an enthralling new series about an

essential pillar of France's cultural heritage: the extraordinary museums that were established in Paris starting during the Revolution and continuing through the end of the 19th century. We know you will love *The Making of the Great Museums of Paris!*

For more info: <https://afusa.org/event/the-making-of-the-great-museums-of-paris-series-in-english/>

**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.

d'hôteliers locaux Aaron Thompson et Jessica King, le duo à l'origine du célèbre Brother Wolf, un bar à aperitivo, et de l'Osteria Stella, un authentique restaurant d'Italie du Nord. La cuisine de Lilou est dirigée par le chef Benjamin Tilatti, originaire du sud-ouest de la France, et ses plats représentent des interprétations contemporaines de cette cuisine classique et dynamique. La carte des vins de Lilou est composée exclusivement de bouteilles françaises, couvrant chacune des 19 régions viticoles françaises et représentant l'une des plus importantes du Tennessee. Le bar, pièce maîtresse de l'espace, proposera des cocktails à base de spiritueux français, d'eaux de vie, d'absinthes et de vermouths. Nous ouvrons nos portes le 4 janvier. Vous pouvez réserver vos places par l'entremise du site web, <https://lilouknoxville.com>

<https://insideofknoxville.com/2023/11/lilou-downtowns-french-brasserie-details-announced/>

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

Par exemple, après le succès des séries de conférences en ligne *Les Grands Châteaux de la Loire et d'Ile-de-France*, *La création des jardins à la française* et *Les grandes églises de Paris*, notre conservateur extraordinaire, Russell Kelley, revient pour proposer une nouvelle série passionnante sur un pilier essentiel du patrimoine culturel français : les extraordinaires musées qui ont été créés à Paris à partir de la Révolution et jusqu'à la fin du 19e siècle. Nous savons que vous allez adorer *La création des grands musées de Paris!*

Pour plus d'infos : <https://afusa.org/event/the-making-of-the-great-museums-of-paris-series-in-english/>

**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.



---

## The Perilous Journey of the Mona Lisa

After four years of work, Leonardo da Vinci completed the Mona Lisa in 1507. Since then, in its centuries of travels, the painting has survived the trials of a dramatic theft, and two world wars. By 1530 it had made its way to Fontainebleau and was put on display to a limited audience. It somehow found its way to Napoleon Bonaparte's bedroom in 1800, and finally was displayed at the Louvre in 1804. All was well until 1911, when it was stolen in a daring act by an Italian who was intent on returning it to its "homeland," but by 1913 it was again hanging in the Louvre. Not for long. The First World War broke out in 1914, and there was concern that the rich store of works of art in France would be the target of plunder. Paintings, statues and historic furniture of all sorts were bundled up and sent to remote chateaus for protection. One of these was the Blois chateau in the Loire valley.

This is the setting for an intriguing story that may even be true. With the Armistice of November 11, 1918,



hundreds of thousands of Allied soldiers were suddenly idle, and of course anxious to return home. Lack of immediate shipping capacity meant a months-long wait for many. The story goes that two

American officers took advantage of the time to explore France as tourists. Hearing about the "hidden" art, they reached Blois by train and bicycle, and were welcomed in the chateau in the spirit of celebration of the war's end and general camaraderie. Apparently, the chateau staff had themselves succumbed to curiosity and had unwrapped some of the art pieces. And there was the Mona Lisa! But of course the light is better if we take it nearer to the window, n'est-ce pas? True or not, after only 20 years, the same scenario was replayed in the Second World War, the art treasures being sent away for protection, with perhaps tighter security than in 1918. Today, Mona Lisa occupies her usual place in the Louvre for a hopefully long and quieter period, exchanging enigmatic gazes with a thousand cellphones every day.

Petits Morceaux

Sabine, Trina, and Patsy's Facts  
about France and the French



You can order a lovely book of some of Drew's best Petits Morceaux articles. This 64-page book with larger, colorful photos is now available on Blurb. Here is the link:

<https://www.blurb.com/bookstore/invited/10073137/72674c40f20940145e951146679da434d2a4a244>

---

## Le périlleux voyage de La Joconde

Après quatre années de travail, Léonard de Vinci a achevé La Joconde en 1507. Depuis, au cours de ses siècles de voyage, le tableau a survécu aux épreuves d'un vol spectaculaire et de deux guerres mondiales. En 1530, il est arrivé à Fontainebleau et a été expo à un public restreint. En 1800, il se retrouve dans la chambre à coucher de Napoléon Bonaparte et est finalement exposé au Louvre en 1804. Tout va bien jusqu'en 1911, date à laquelle il est volé par un Italien qui souhaite le rendre à sa "patrie", mais en 1913, il est à nouveau exposé au Louvre. Mais cela ne durera pas longtemps. La Première Guerre mondiale éclate en 1914, et l'on craint que la riche collection d'œuvres d'art de la France ne fasse l'objet de pillages. Des peintures, des statues et des meubles historiques de toutes sortes ont été rassemblés et envoyés dans des châteaux éloignés pour être protégés. L'un d'entre eux était le château de Blois, dans la vallée de la Loire.

C'est là que se déroule une histoire intrigante qui pourrait bien être vraie. Avec l'armistice du 11 novembre 1918, des centaines de milliers de soldats alliés se sont retrouvés soudainement désœuvrés et, bien sûr, impatients de rentrer chez eux. Le manque de capacité d'expédition immédiate signifiait pour beaucoup une attente de plusieurs mois. L'histoire raconte que deux officiers américains ont profité de cette période pour explorer la France en touristes. Ayant entendu parler de l'art "caché", ils atteignirent Blois en train et à vélo, et furent accueillis au château dans un esprit de célébration de la fin de la guerre et de camaraderie générale. Apparemment, le personnel du château avait lui-même succombé à la curiosité et débarré certaines des œuvres d'art. Et il y avait La Joconde ! Mais bien sûr, la lumière est meilleure si nous l'amenons plus près de la fenêtre, n'est-ce pas ? Vrai ou faux, 20 ans plus tard, le même scénario s'est reproduit pendant la Seconde Guerre mondiale, les trésors artistiques étant envoyés pour être protégés, avec une sécurité peut-être plus stricte qu'en 1918. Aujourd'hui, La Joconde occupe sa place habituelle au



Louvre pour une période que l'on espère longue et plus calme, échangeant chaque jour des regards énigmatiques avec un millier de téléphones portables.

Vous pouvez commander un beau livre regroupant certains des meilleurs articles de Drew sur les « Petits Morceaux ». Ce livre de 64 pages avec des photos plus grandes et plus colorées est désormais disponible sur Blurb. Voici le lien :

<https://www.blurb.com/bookstore/invited/10073137/72674c40f20940145e951146679da434d2a4a244>

---