BULLETIN D'OCTOBRE 2014

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 might like to submit an item for publication in the next month's newsletter should e-mail Dawn Patelke (**dawn@afknoxville.org**) or Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) 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 (e-mail) à Dawn Patelke (**dawn@afknoxville.org**) ou à Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

Our next meeting is **Sunday, October 5, 3:00 – 5:00, Lawson McGhee Library, 500 W Church Ave, downtown Knoxville.** Don Goldstein, a paleontology researcher at University of Tennessee, will present a lecture and a powerpoint presentation about a geologic tour of Paris he led, ending in the catacombs.

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochaine réunion aura lieu **le dimanche, 5 octobre de 15h à 17 h, à la bibliothèque Lawson McGhee, 500 W Church Ave au centre-ville Knoxville.** Don Goldstein, chercheur en paléontologie à l'Université du Tennessee, fera une conférence ayant pour thème la géologie de Paris, et une visite des catacombes.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? Our next immersion meal will take place **Wednesday, October 15, at noon, at the Orangery, 5412 Kingston Pike**. If you would like to join us, send an e-mail to Sherry at (**sherry@afknoxville.org**) or Dawn at (**dawn@afknoxville.org**) for a reservation.

Les tables françaises

Voulez-vous déjeuner à la française et améliorer votre français tout en faisant connaissance d'autres personnes qui veulent en faire autant ? La prochaine table française aura lieu **le mercredi, 15 octobre, à midi, à l'Orangery, 5412 Kingston Pike.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**sherry@afknoxville.org**) ou à Dawn (**dawn@afknoxville.org**) qui fera les réservations.

Band Together for Haïti

AFK member Viviane Manigat Jackson invites other members to join in supporting and celebrating the culture of Haiti at ***Haïti Fest***, **Sunday October 26 at the Emporium Center, 100 South Gay Street, Knoxville.** This year's theme: ***Band Together for Haïti***.

Experience Haïtian cuisine, history, music, and the story of our relationship with the community of Fond des Blancs, Haïti. Original art from Haïti as well as from local artists will be auctioned, and crafts

S'unir pour Haïti.

Un membre de l'AFK, Viviane Manigat Jackson, invite les autres membres à venir soutenir et célébrer la culture d'Haïti à ***Haïti Fest***, **le dimanche 26 octobre, au Centre Emporium, 100 South Gay Street, Knoxville**. Le thème de cette année: ***S'unir pour Haïti***.

Découvrez la cuisine haïtienne, l'histoire, la musique, et l'histoire de notre relation avec la communauté de Fond des Blancs, Haïti. Des œuvres d'art originales d'artistes de Haïti ou

will also be available. Delight in the rhythms of Carib Sounds Steel Drum Band and other musician friends! Please consider supporting this worthy cause which will benefit the schools of Fond des Blancs, Haïti Check out the Facebook page:

https://www.facebook.com/events/520851661382478/?ref=notif&notif_t=plan_user_invited

locaux seront vendues aux enchères, et des œuvres d'artisans seront également disponibles. Venez apprécier les rythmes du Carib Sounds Steel Drum Band et d'autres amis musiciens! S'il vous plaît, venez soutenir cette noble cause qui profitera aux écoles de Fond des Blancs, Haïti. Allez sur la page de Facebook : https://www.facebook.com/events/520851661382478/?ref=notif&notif_t=plan_user_invited

French Children and School Lunches

An American mom visits the cafeteria of her children's French primary school.:

I walked into the dining room to see tables already set — silverware, silver bread basket, off-white ceramic plates, cloth napkins, clear glasses and water pitchers laid out ready for lunch. I was standing inside my children's public elementary school in our local town near Annecy, France.

There are many theories as to why the French, and French children in particular, suffer less from weight problems, obesity, diabetes, and hyper-tension than their American counterparts. Eating moderate quantities of fresh and freshly prepared food is definitely one of the most convincing reasons why they stay lean. Daily exercise, in the form of three recess periods (two 15-minute and one 60-minute period) every day and walking or biking to and from school, is another.

Menus are set up two months in advance by the cantine management staff, and then sent to a certified dietitian who makes small "corrections." Most all foods are prepared in the kitchen; they're not ready-made frozen. This means mashed potatoes, most desserts, salads, soups, and certainly the main dishes are prepared daily. Treats are included — the occasional slice of tarte, a dollop of ice cream, a delicacy from the local pastry shop.

http://www.mindbodygreen.com/0-14845/what-french-kids-eat-for-school-lunch-it-puts-americans-to-shame.html

Les enfants français et les déjeuners à l'école primaire

Une maman américaine s'est rendue dans la cantine de l'école primaire française de ses enfants:

Je suis entrée dans la cantine pour trouver les tables déjà mises avec argenterie, corbeille à pain en argent, assiettes en céramique blanc-cassé, serviettes en tissu, verres transparents et pichets d'eau prêts pour le déjeuner. C'était à l'école primaire publique de mes enfants, dans notre petite ville, près d'Annecy, en France.

Il y a de nombreuses théories sur les raisons qui font que les Français, et les enfants français en particulier, souffrent moins de problèmes de poids, d'obésité, de diabète et d'hypertension que leurs homologues américains. Manger des quantités modérées de produits frais et fraîchement préparés est certainement l'une des raisons les plus convaincantes. L'exercice quotidien en est une autre, les enfants ont trois récréations tous les jours (deux de 15 minutes et une de 60 minutes). D'autre part, ils vont à l'école à pied ou à vélo.

Les menus sont décidés deux mois à l'avance par le personnel de gestion de la cantine, puis envoyés à un diététicien qualifié qui fait des petites «corrections». Presque tous les aliments sont préparés dans la cuisine; ils ne sont pas cuisinés puis congelés. Cela comprend de la purée de pommes de terre, la plupart des desserts, des salades, des soupes, et bien entendu les plats principaux qui sont préparés le jour même. Les friandises sont incluses: une petite tranche de tarte, une cuillerée de crème glacée, ou une spécialité de la pâtisserie locale.

http://www.mindbodygreen.com/0-14845/what-french-kids-eat-for-school-lunch-it-puts-americans-to-shame.html

French blog

Information we received by e-mail about a French blog:

I wonder if members of your French Alliance would be interested in my educational blog and if you would be kind enough to include it in your newsletter or on your website? If you need additional information, please contact me. ~Salianne

saliannefrenchfocus.com aims to help people keep up-to-date with what's in the news in France while gaining insights into French language and culture.

I hope that, by following my blog, people who haven't got a lot of time for listening to the radio or reading newspapers will find some short articles of interest. For those whose knowledge of French is limited, the English version will help them to understand and will provide them with useful expressions and vocabulary.

The blog's success and my students' enthusiasm have encouraged me to create a unique website. What I'm trying to do is to give you online the same sort of experience you'd have if you were to have private lessons with me. Have a look!

Un blog français

Nous avons reçu par courriel cette proposition.

Je me demande si les membres de votre Alliance Française s'intéresseraient à mon blog éducatif et si vous auriez l'amabilité de le faire figurer dans votre newsletter ou sur votre site web ? Si vous avez besoin d'autres renseignements, n'hésitez pas à me contacter ~Salianne

saliannefrenchfocus.com vise à aider les gens à se tenir au courant de l'actualité française et en même temps à avoir un aperçu de la langue et de la culture française.

J'espère que, en suivant mon blog, ceux qui n'ont pas beaucoup de temps pour écouter la radio ou pour lire les journaux trouveront de courts articles intéressants. Pour ceux qui ne sont pas sûrs de leur connaissance du français, la version anglaise les aidera à comprendre et leur fournira des expressions et du vocabulaire utile.

Le succès de ce blog et l'enthousiasme de mes étudiants m'ont encouragée à créer un site Internet pas comme les autres. Jetez-y un coup d'oeil ! Ce que j'essaie de vous donner à distance, c'est un peu de mon expérience personnelle, que vous auriez si vous veniez chez moi pour des cours particuliers.

Recipe

I asked Viviane Manigat Jackson for a authentic Haitian recipe, since we can attend the Haiti Fest soon. She says that this is one of her favorite party treats when she goes to her native land.

Haitian Pâté

Ingredients for 4 servings

1 lb ground beef
1 medium onion, diced
3 garlic cloves, minced
1 medium shallot, diced
1 tsp. lime juice
1 tsp. salt
2 peppers, diced
1/4 tsp. thyme
1/4 tsp. rosemary
1 tbsp. tomato paste
2 tsp. olive oil

and for the dough:
2 cups of all-purpose flour
1 tsp. salt
1/2 cup water
1/2 cup soft butter

Preparation of the dough: Cut the butter in thin slices in a large bowl. Add salt, water, flour and mix well using your hands. Knead until the dough is firm, homogeneous and

Recette

J'ai demandé à Viviane Manigat Jackson une recette authentique haïtienne, puisque nous allons bientôt aller à la Haïti Fest. Elle m'a proposé celle d'un de ses plats de fête préférés quand elle revient dans son pays natal.

Pâté d'Haïti

Ingrédients pour 4 personnes

1 livre de boeuf haché
1 oignon moyen, coupé en dés
3 gousses d'ail, hachées
1 échalote moyenne, en dés
1 cuillère à café de jus de citron vert
1 cuillère à café de sel
2 poivrons coupés en dés
1/4 cuillère à café de thym
1/4 cuillère à café de romarin
1 cuillère à soupe de concentré de tomates
2 cuillères à café d'huile d'olive

et pour la pâte brisée:
300g farine tous usage
1 cuillère à café de sel
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de beurre moux

Préparation de la pâte brisée: Coupez le beurre en fines lamelles dans un grand bol. Ajoutez le sel, l'eau et la farine et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une pâte

slightly sticky. Roll into a ball. Wrap in plastic wrap and set aside for 15 minutes.

Preparation of the filling: Over medium heat, heat oil in a skillet. Add onions, garlic, shallot, peppers and seasoning mixture. Stir-fry for 1 minute until softened. Add the meat and simmer with water until meat is tender and water is absorbed. Add tomato paste, simmer, stirring well until mixture is medium brown.

Preheat the oven to 375°F.

Unwrap the dough on a flat surface which has been spread with flour to prevent the dough from sticking. Roll out evenly until 1/8" thin. Divide into disc like shapes of about 3 inches in diameter. Roll disc dough, as thin as possible. Add the filling on half of the disc and fold it. Pinch to seal the edges. Bake at 300°F until golden brown.

Serve warm.

ferme, homogène et légèrement collante. Roulez la pâte en boule. Emballez-la dans un film plastique et mettez-la de côté 15 minutes.

Préparation de la farce: Chauffez l'huile à feu moyen, dans une poêle. Ajoutez les oignons, l'ail, l'échalote, les poivrons, le sel, le thym et le romarin. Tournez bien pendant 1 minute jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajoutez la viande et un peu d'eau et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre et que l'eau soit absorbée. Ajoutez le concentré de tomate et mélangez le tout jusqu'à obtenir une couleur brun moyen.

Préchauffez le four à 190°C.

Sur une surface farinée pour empêcher la pâte de coller, aplatissez la pâte en une fine galette de 1/8 de pouce d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. Découpez cette galette en disques de 3 pouces de diamètre. Roulez la pâte de chaque disque, aussi mince que possible. Ajoutez le remplissage sur une moitié du disque. Pliez le disque en deux et pincez les bords pour rendre étanche la pochette formée. Cuisez au four à 150°C jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Servez chaud.