BULLETIN DE NOVEMBRE 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

The next meeting of the AFK will be the **Beaujolais party, Saturday, November 22, at the Concord Yacht Club, 11600 South Northshore Drive, at 5 p.m.** http://www.concordyachtclub.org/about-c/location.html

Come join us in celebrating the new Beaujolais wine! Cost: $10 a person, free for AFK members. Since this party is a potluck, we ask you to bring a favorite dish to share, as follows: Last names A – F: an appetizer, G-O: a main dish, and P-Z: a dessert.

The Alliance will provide the beaujolais, and drinks.

Prochaine réunion de l'AFK

La prochaine réunion de l'AFK sera **la célébration du Beaujolais Nouveau, le samedi 22 novembre, au Concord Yacht Club, 11600 South Northshore Drive à 17 h.** http://www.concordyachtclub.org/about-c/location.html

Venez nombreux pour célébrer le vin nouveau ! Entrée : 10$ par personne, gratuit pour les membres de l'AFK. Comme cette fête est un potluck, nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. Nom de famille : A-F: un hors d'œuvre, G-O: un plat principal, et P-Z: un dessert.

L'Alliance offrira le beaujolais nouveau et les boissons.

Membership

Reminder: The Beaujolais party is also the traditional date for renewal of your AFK membership for 2015, which you can take care of at the door. We need and value your support! If you will not be at the Beaujolais party, please message Dawn at dpatelke@aol.com to renew your membership. This year we are going to prepare the 2015 Annuaire during the Christmas holidays, so if you wish to be included, **DO NOT WAIT.**

Thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

La fête du beaujolais nouveau est la date traditionnelle pour le renouvellement de votre adhésion à l'AFK pour 2015, ce que vous pourrez faire à l'entrée. Nous avons besoin de ce soutien et vous en remercions. Si vous ne serez pas là, envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour faire votre renouvellement. Cette année nous allons préparer l'annuaire 2015 pendant les vacances de Noël, donc si vous voulez y figurer, **N'ATTENDEZ PAS.**

Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

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 **Friday, November 7, at noon, at Holly's Homberg, 5032 Whittaker Drive, Knoxville.**

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 vendredi, 7 novembre, à midi, à Holly's Homberg, 5032 Whittaker Drive,**

http://www.hollyseventfuldining.com/hollys-homberg.html 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.

Modiano, Tirole win Nobel Prizes

French novelist Patrick Modiano has won the Nobel Prize in Literature "for the art of memory with which he has evoked the most ungraspable human destinies and uncovered the life-world of the Occupation," the Swedish Academy said.

Antoine Gallimard, his editor and friend said, "He speaks of memory. He returns to his heritage, to his birth, and all of us are able to identify with his quest for identity. He reveals also the strong influence that the Second World War has in our existences."

Modiano also has written children's books and film scripts; in 1974, with director Louis LaMalle, he wrote the screenplay for ***Lacombe, Lucien***, the 1974 movie which explores collaboration in 1944 during the Nazi Occupation of France.

The Nobel prize for economics was awarded to Jean Tirole, researcher at Toulouse University. He was awarded the prize for "for his analysis of market power and regulation" according to the panel. Tirole had shown the "deep and essential differences" between regulating companies in different sectors, such as telecom companies or banks. Imposing caps on prices could reduce the influence of monopolies in some sectors, but not in others, the judges said, pointing to his use of game theory and contract theory to develop competition analysis.

Folk Dance at Claxton

If you enjoyed the evening of French Folk Dance we had last year with the Oak Ridge International Folk Dancers, you may be interested in the following event:

Jeremy Child, an accountant at the University of Exeter in England and a folk dance teacher, will teach English, French and Eastern European folk dance on Wednesday, November 19th at the Claxton Community Center at 1150 Edgemoor Road, Clinton. The evening will begin with a potluck supper at 6:30 – 8:00 p.m. Following supper, the workshop will be taught from 8:00 to 10:00 p.m.. A suggested donation is $10 for the evening. Students are admitted free.

Read more about Jeremy Child at his website: www.barndancecaller.net.

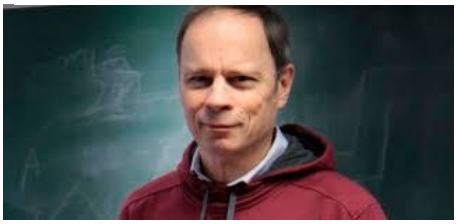
Knoxville. http://www.hollyseventfuldining.com/hollys-homberg.html Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**sherry@afknoxville.org**) ou à Dawn (**dawn@afknoxville.org**) qui fera les réservations.

Modiano, Tirole, prix Nobel

L'auteur français Patrick Modiano a reçu le prix Nobel de littérature «pour son art de la mémoire avec lequel il a évoqué les destinées humaines les plus insaisissables et dévoilé le monde de l'Occupation», selon l'Académie suédoise.

Antoine Gallimard, son éditeur et ami, a dit, « Il parle de la mémoire. Il revient sur son histoire, sur sa naissance et nous pouvons tous nous identifier à cette quête d'identité. Il révèle aussi l'impact qu'a pu avoir la Seconde Guerre mondiale dans nos existences.»

Modiano aussi a écrit des livres pour enfants et des scénarios; en 1974, avec le cinéaste Louis Malle, il a écrit le scénario de ***Lacombe Lucien***, qui évoque la collaboration dans la France de 1944.



Le prix Nobel d'économie a été attribué à Jean Tirole, chercheur à l'université de Toulouse. Il est récompensé pour son «analyse de la puissance du marché et de la régulation», a annoncé le jury. Président et fondateur de l'École d'Economie de Toulouse, il faisait partie des favoris pour ses recherches sur l'économie industrielle (qui étudie le fonctionnement des marchés et les comportements des entreprises sur ces marchés), du système bancaire, de l'économie internationale, etc... en utilisant la méthodologie de la théorie des jeux et celle de l'information.

Danse folklorique à Claxton

Si vous avez apprécié la soirée de danses folkloriques françaises que organisée l'année dernière avec les Oak Ridge International Folk Dancers, vous devriez être intéressé par l'événement suivant:

Jeremy Child, comptable à l'Université d'Exeter en Angleterre et professeur de danse folklorique, va enseigner quelques danses folkloriques anglaises, françaises et de l'Europe de l'est, le mercredi 19 novembre au centre communautaire de Claxton situé 1150 Edgemoor Road, Clinton. Le soir débutera par un potluck de 18:30h à 20h. Après le repas, l'atelier se poursuivra de 20h. à 22h. Un don de 10 $ est suggéré pour la soirée. Les étudiants sont admis gratuitement.

En savoir plus sur Jeremy Child sur son site: www.barndancecaller.net .

Paris and its history

Last month, we heard the entertaining and highly informative lecture by Don Goldstein about the geology of Paris and how it influenced the development of the city, Now, Francis Perey introduces us to this hugely comprehensive and extensive site about the history and development of the city of Paris. The site is dedicated to the representation of the historic evolution of Paris, particularly regarding its spatial aspect. Check it out, and keep it as a reference for the future!

http://paris-atlas-historique.fr/index.html

Paris et son histoire

Le mois dernier, Don Goldstein nous a parlé de façon divertissante et extrêmement instructive de la géologie de Paris et comment elle a influé le développement de la ville. D'autre part, Francis Perey nous a indiqué un site Internet sur l'histoire et le développement de la ville de Paris. Ce site est dédié à la représentation de l'évolution historique de Paris, tout particulièrement sous son aspect spatial. A garder en mémoire !

http://paris-atlas-historique.fr/index.html

Vivian Maier

At the last immersion lunch, our table discussed the interesting story of Vivian Maier. Gilbert suggests the following site to learn about this fascinating photographer:

Vivian Maier was born to an Austrian father and French mother in New York City, and spent much of her childhood in France. She worked for about forty years as a nanny, mostly in Chicago. During those years, she took more than 100,000 photographs, most characterized as urban street photography or in the form of documentary. These remained undiscovered until one of her storage boxes was auctioned off late in her life to settle debts. In 2007, a Chicago historian, John Maloof, championed and publicized these marvelous images, and has led massive efforts through film and expositions to archive and catalogue her works for future generations.

http://www.vivianmaier.com/

Vivian Maier

À la dernière table française, on a évoqué l'histoire intéressante de Vivian Maier. Gilbert suggère le site suivant pour en savoir plus sur cette photographe fascinante.

Vivian Maier est née d'un père autrichien et d'une mère française, à New York City. Elle a passé une grande partie de son enfance en France. Elle a travaillé pendant une quarantaine d'années en tant que nounou, la plupart du temps à Chicago. Durant ces années, elle a pris plus de 100.000 photos, dont le plus grand nombre en milieu urbain ou sous forme de documentaires. Celles-ci sont restées inconnues jusqu'à ce que l'une de ses boîtes de rangement ait été vendue aux enchères à la fin de sa vie en vue de régler ses dettes. En 2007, John Maloof, historien de Chicago, a découvert et fait connaître ces merveilles. Film, expositions, catalogues, ont nécessité d'énormes efforts pour présenter ce travail hors du commun aux générations futures.

http://www.vivianmaier.com/

Recipe

If you went to the Robert Ringel concert in September at Sherry's, you probably enjoyed the best barbecue ribs you've ever eaten, thanks to Tara Ghorashi. Several of us asked for her recipe, which she is graciously sharing here.

Barbecue Ribs

Boil a large rack of pork baby back ribs in water for 2 ½ hours until completely cooked and tender enough to fall off the bone. Drain all the fat and juice, reserving 2 tablespoons of juice to add to the sauce (recipe below)

.Place the ribs on a cookie sheet covered in non stick aluminum foil.

Recette

Si vous êtes allé au concert de Robert Ringel en septembre chez Sherry, vous avez probablement savouré les sublimes barbecue ribs préparées par Tara Ghorashi. Plusieurs d'entre nous lui ont demandé sa recette, qu'elle partage ici gracieusement.

Barbecue Ribs

Faites bouillir un grand travers de côtes de porc dans l'eau pendant 2½h jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et commence à se détacher de l'os. Égoutter le gras et le jus, en réservant 2 cuillères à soupe de jus qu'on ajoutera à la sauce (recette ci-dessous).

Placer la viande sur une plaque à biscuits recouverte de papier aluminium antiadhésif.

Sauce (adjust amounts for individual taste)

½ cup of your favorite steak sauce (she used *A1*)
½ cup dark beer
2 Tablespoons Worcestershire sauce
¼ cup packed dark brown sugar
¼ cup ketchup
1 teaspoon Dijon mustard
2 pinches red pepper flakes
salt

Stir ingredients until sugar is dissolved. Refrigerate for couple of hours

Pre-heat oven to 375° F.

Pour sauce over the ribs. Cover with foil.

Put in the oven for thirty minutes, removing the foil the last ten minutes to thicken and darken the sauce.

Enjoy!

La sauce (ajuster les quantités selon le goût)

½ tasse de votre sauce steak favorite (elle a utilisé *A1*)
½ tasse de bière brune
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
¼ tasse de sucre brun
¼ tasse ketchup
1 cuillère à café de moutarde de Dijon
2 pincées de flocons de piment rouge
sel

Incorporer les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Réfrigérer pendant quelques heures.

Préchauffer le four à 190° C.

Verser la sauce sur les côtes et couvrir de papier aluminium.

Mettre au four pendant trente minutes, ôter la feuille d'aluminium pendant les dix dernières minutes afin que la sauce fonce et épaississe.

Régalez-vous !