BULLETIN DE MAI 2015

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 May meeting of the AFK will be a **Picnic and pétanque tournament. Saturday, May 30, at 10:30 a.m., at the Cove at Concord Park in Farragut, 11808 Northshore Drive.**

Bring pétanque balls if you have them. We will have extras for those who don't – everyone welcome! Also, bring drinks for yourself, and a light dish to share, please.

New members may ask: What is pétanque? Should I try it if I have never played? Well, don't be afraid! Although it takes time to develop skill, it is a game that can be enjoyed by all ages and skill levels.

Pétanque is a form of boules where the goal is, while standing inside a starting circle with both feet on the ground, to throw hollow metal balls as close as possible to a small wooden ball called a cochonnet (literally "piglet"). The word pétanque comes from petanca in the Provençal dialect deriving from the expression pès tancats meaning "feet together" or "feet anchored", in other words, feet anchored to the ground. The game of pétanque is played by about 17 million people in France, especially in the South.

You may enjoy watching this video on the history of Petanque. http://www.youtube.com/watch?v=wN6NFLHOnhk

Prochaine réunion de l'AFK

Le prochain rendez-vous de l'AFK sera un **pique-nique et tournoi de pétanque le samedi 30 mai, à 10h30, dans la section The Cove, de Concord Park, Farragut, 11808 Northshore Drive.**

Apportez vos boules de pétanque si vous en avez. Il y en aura quelques paires disponibles pour ceux qui n'en ont pas. Venez nombreux ! Apportez vos boissons ainsi qu'un plat léger à partager, s'il vous plaît.

Les nouveaux membres peuvent se demander ce qu'est la pétanque ? Devrais-je essayer si je n'ai jamais joué ? Eh bien, n'ayez pas peur ! Bien qu'il faille longtemps pour devenir champion, c'est un jeu pour tous les âges et niveaux de compétence.

La pétanque est un jeu de boules dont le but est, tout en se tenant à l'intérieur d'un cercle, les deux pieds restant au sol, de lancer des boules métalliques creuses aussi près que possible d'une petite boule en bois, appelée cochonnet. Le mot pétanque vient de petanca, dans le dialecte provençal, dérivant de l'expression «pès tancats» ou les «pieds tanqués» c'est-à-dire avec les pieds ancrés au sol. Le jeu de pétanque est joué par environ 17 millions de personnes en France, surtout dans le sud du pays.

Vous pouvez regarder une vidéo sur l'hitoire de la pétanque. http://www.youtube.com/watch?v=wN6NFLHOnhk

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 on **Monday, May 18, at 5:30 p.m. at Central Flats and Taps, 1204 North Central St, Knoxville,** (**http://flatsandtaps.com/**) If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry at (**milkwhey@usit.net**) or Dawn at (**dpatelke@aol.com**) for a reservation. Usually these meetings take place on a Friday for lunch, which make it impossible for some; so occasionally, we meet in the evening.

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 lundi 18 mai, à 17 h. 30 à Central Flats and Taps, 1204 North Central St, Knoxville,** (**http://flatsandtaps.com/**) Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**milkwhey@usit.net**) ou à Dawn (**dpatelke@aol.com**) qui fera les réservations. En général, ces rencontres ont lieu un vendredi pour déjeuner, ce qui n'est pas possible pour tous ; aussi de temps en temps on se rencontre le soir.

French immersion hub in Louisiana

Cultural preservation experts have kicked off plans to transform Arnaudville, a small, historical Acadiana town, into a French immersion hub.

Project planners will use the vacant 25,000-foot St. Luke Hospital as a business incubator and French cultural center, according to Jacqueline Cochran, a spokeswoman for the Louisiana Cultural Economy Foundation. The foundation partnered with officials in St. Landry and St. Martin parishes and a New Orleans consulting firm. Organizers will survey local artists, French speakers, cultural nonprofits and businesses.

They hope the plan will revitalize the region by drawing on its French cultural heritage for the town of about 1,060 people. While conducting linguistic research, participants won't speak or hear anything but French.

http://theadvocate.com/news/12030164-123/planning-begins-to-transform-the

Le centre d'immersion français en la Louisiane

Des passionnés de leur culture veulent transformer Arnaudville, une petite ville historique d'Acadiana, en un centre d'immersion français.

Les responsables du projet vont utiliser l'Hôpital Saint-Luc, un bâtiment vacant de 2300 m^2, comme lieu de rencontres pour entreprises et comme centre culturel français, selon Jacqueline Cochran, porte-parole de la Louisiana Cultural Economy Foundation.. La fondation est associée aux paroisses Saint-Landry et Saint-Martin ainsi qu'à un cabinet de conseil de la Nouvelle-Orléans. Les organisateurs vont s'assurer la collaboration d'artistes locaux, francophones, ainsi que d'organismes sans but lucratif et des entreprises culturelles.

S'aidant du patrimoine culturel français, ils espèrent par ce projet revitaliser la région et la ville, d'environ 1060 personnes. Dans le cadre de leurs recherches linguistiques, les participants ne pratiqueront que le français.

http://theadvocate.com/news/12030164-123/planning-begins-to-transform-the

Chauvet Cave

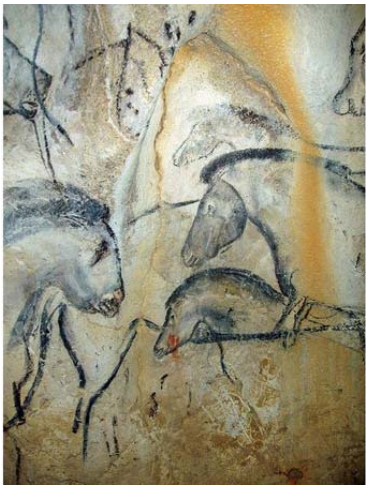
From Gilbert Crémèse:

In the Ardèche Gorge in Southern France, a replica of the celebrated Chauvet Cave has been opened to the public. The $62.5 million facsimile is called the Caverne du Pont d'Arc, after a nearby landmark—a natural archway of eroded limestone spanning the Ardèche River and known to humans since Paleolithic times. The replica, which opened to the public in April, has been in planning since 2007, when public and private entities joined together to satisfy the huge public interest in the cave. A collaboration of 500 artists, engineers, architects and designers used 3-D

La Grotte Chauvet-Pont d'Arc

de Gilbert Crémèse :

Jean-Marie Chauvet et ses deux amis Éliette Brunel et Christian Hillaire, tous trois spéléologues amateurs, avaient noté un léger courant d'air, émanant d'un trou, au pied d'une paroi calcaire des gorges de l'Ardèche, près du Pont d'Arc. La petite cavité, dans laquelle ils pénètrent, est située tout près d'un chemin de grande randonnée. Ils dégagent, dans un éboulis qui obstrue l'entrée, un passage dans lequel ils se faufilent. Ils découvrent une vaste salle au plafond



computer mapping and high resolution photographs to recreate the interior of the cave accurately.

The cave was discovered In December 1994 when three friends and weekend cavers—Jean-Marie Chauvet, Eliette Brunel and Christian Hillaire followed an air current into an aperture in a limestone cliff to discover the cave, unknown because the entrance of which had been blocked by a massive rock-slide 29,000 years ago. Inside, six chambers spanning 1,300 feet contain some of the most advanced and dynamic cave art ever discovered. Radiocarbon dating establishes the majority of the works as more than 36,000 years old – twice as old as any other comparable cave art. The discovery sheds new understanding on the evolution of Homo sapiens during the era that Neanderthals neared extinction, and also highlights the consistency of the style of art from different artists over a 5,000 year period.

The construction of the cavern's replica is an attempt to avoid the loss of the art and artifacts that happened with the Lascaux cave, which was discovered in 1940 in the Dordogne region. After the cave was opened to the public in 1948, irreversible damage occurred because of the visits of thousands of people. In 1963, the cave was sealed, but it was too little too late. It is hoped that by strictly limiting human access to the Chauvet Cave such an irreversible loss will not occur.

http://www.smithsonianmag.com/ist/?next=/history/france-chauvet-cave-makes-grand-debut-180954582/

The first day open to the public was April 25; the cave is featured in the April 2 issue of Paris Match.

très haut remplie de splendides concrétions scintillantes. Ils progressent à la queue leu leu vers une autre salle, tout aussi vaste, et admirent les splendeurs géologiques et graphiques qui les entourent.

La grotte Chauvet a été l'objet d'une protection exemplaire, dès sa découverte le 18 décembre 1994. L'État a mis en œuvre l'arsenal législatif français qui est parmi les plus performants au monde en matière de biens culturels. La décision de ne pas l'ouvrir au public et d'en assurer la sécurité a été rapidement adoptée. Dans le même temps, ont été déployés les moyens scientifiques et techniques susceptibles de maintenir le site dans sa plus grande authenticité et dans les conditions d'équilibre d'avant sa découverte. L'État finance depuis 1998 une équipe pluridisciplinaire qui étudie la cavité, dans le respect de la conservation : cheminements contraints aux passerelles, séjours très courts de peu de personnes, pas de fouilles d'ampleur, seulement quelques sondages et des prélèvements judicieusement choisis. On ne veut pas répéter les erreurs commises à Lascaux: « Cette grotte ne peut pas être ouverte au public. Les œuvres d'art ne se sont aussi magnifiquement conservées que parce que cette grotte est restée isolée. »

Pour admirer cet extraordinaire ensemble de peintures, dessins et gravures, la plus importante réplique de grotte ornée au monde a été créée, il s'agit de La Caverne du Pont-d'Arc qui vient d'ouvrir au public. Elle a été construite sur les hauteurs de Vallon Pont d'Arc, sur le site du Razal. L'ambiance souterraine dans laquelle les visiteurs sont plongés est fraîche, humide et sombre. Recréer une grotte fidèle à l'original et exprimer sa complexité géomorphologique a requis un large faisceau de connaissances de la part des architectes, sculpteurs, et plasticiens.

http://archeologie.culture.fr/chauvet/

Avanti Savoia

Avanti Savoia, a gourmet food supplier and cooking school in Halls, will offer a class on Tuesday, May 19, entitled **Classic Bistro Cooking.**

Menu
Black Olive Tapenade and Marinated Montrachet Goat cheese
Garlic Confit
Beef Roulade (beef rolled and tied) with a sage and brown butter sauce
Free-Form Tart with seasonal fresh fruit

Time: 6:30 pm – 8:30 pm
Cost: $50/ person; Group price: $160.00 (4/group)
What to bring with you: BYOW (wine)

More info at www.avantisavoia.com

Avanti Savoia

Avanti Savoia, épicerie fine et école de cuisine située à Halls, organise une session le mardi 19 mai, intitulée **Classic Bistro Cooking.**

Menu
Tapenade d'olives noires et fromage de chèvre Montrachet mariné
Ail confit
Roulade de bœuf (viande de bœuf roulée et ficelée) avec une sauce à la sauge et au beurre brun
Tarte aux fruits frais de saison

De 18h30 à 20h30.
Coût: 50 $/ personne; prix de groupe 160 $ (4/groupe)
Ce qu'il faut apporter: votre vin !

Pour plus d'info: www.avantisavoia.com

Recipe

From Sherry Johnson : During the last month, I was fortunate to be able to spend time in Pau at the foot of the Pyrenees Mountains. After horseback riding in the mountains, we stopped for lunch at a little village restaurant serving traditional Basque cuisine. The server brought us a pot of Garbure to ladle into our bowls -- so fortifying after a ride in the mountains.

Eltzekaria (cabbage soup with white cabbage)

for 6 people
Cooking time: 3:15
from *La Cuisine Basque* by Anne-Marie Galè

Ingredients
1 white cabbage
1 pound of beans or white beans
One good piece of bacon
3 tablespoons of pork fat (lard)
2 onions
2 cloves garlic
1 bouquet mixed herbs (thyme, parsley, bay leaf)
5 cloves
2+ qts of water
salt
Espelette Chili Pepper

In pork fat, brown the sliced onions for 15 minutes. Add the cabbage leaves cut into strips, the beans and crushed garlic. Cover with water. Into the pork fat mixture stir the cloves, salt, chili pepper, and finally the mixed herbs. Leave to cook under cover for three full hours. The locals add a few drops of vinegar during tasting. If using dried white beans, be careful to soak them the day before (overnight is enough).

Recette

de Sherry Johnson : Au cours du mois dernier, j'ai eu la chance de séjourner à Pau, au pied des Pyrénées. Après un peu d'équitation dans les montagnes, nous nous sommes arrêtés dans un petit restaurant de village pour déjeuner. On y sert une cuisine traditionnelle basque. Le serveur nous a apporté un plat de garbure qu'il a servie dans nos bols pour nous remettre en forme après l'équitation en montagne.

Eltzekaria (garbure au chou blanc)

Pour 6 personnes
Temps de cuisson: 3h 15
from *La Cuisine Basque* d 'Anne-Marie Galè

Ingrédients
1 chou blanc
1 livre de fèves ou de haricots blancs
1 bon morceau de lard
3 cuillères à soupe de graisse de porc (saindoux)
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouquet garni (thym, persil, laurier)
5 clous de girofle
2 l d'eau environ
Sel
Piment fort d'Espelette

Dans la graisse de porc, faire dorer pendant 15 minutes les oignons émincés. Ajouter les feuilles de chou taillées en julienne, les fèves et les gousses d'ail pilées. Couvrir d'eau. Incorporer le lard et les clous de girofle, saler, pimenter et ajouter enfin le bouquet garni. Laisser cuire à l'étouffée trois bonnes heures. Les gens du pays ajoutent quelques gouttes de vinaigre lors de la dégustation. Si l'on utilise des haricots blancs secs, on aura soin de les mettre à tremper la veille (une nuit suffit).