BULLETIN DE JUIN 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 June meeting of the AFK will be a presentation about the Chauvet Cave by Gilbert Crémèse **Saturday, June 20th, 3-5 p.m. West Knoxville (Bearden) branch of Knox County Library, 100 Golf Club Road.**

He will share with us his enthusiasm for cave paintings and particularly for the 36,000 year old paintings of the Grotte Chauvet, discovered 20 years ago in the southeast of France. His presentation will be in French with handouts in English.

AFK will provide the beverages. You may bring some snacks or cookies to share.

Prochaine réunion de l'AFK

Le prochain rendez-vous de l'AFK sera un exposé sur la grotte Chauvet par Gilbert Crémèse **le samedi 20 juin, de 15 à 17 h, à West Knoxville (Bearden) branche de la bibliothèque de Knox County, 100 Golf Club Road.**

Il partagera avec nous son enthousiasme pour l'art rupestre et en particulier pour les peintures de la Grotte Chauvet dont certaines datent de 36 000 ans, et furent découvertes il y a 20 ans dans le sud-est de la France. Son exposé sera en français avec notes d'accompagnement en anglais.

AFK offrira les boissons. Vous pouvez apporter snacks et cookies à partager.

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 **Friday, June 12, at noon, at Cazzy's Corner Grill, (http://cazzyscorner.com/) Northshore Town Center, 2099 Thunderhead Road, Knoxville. (865.694.6311).** 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.

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 12 juin, à midi à Cazzy's Corner Grill, (http://cazzyscorner.com/) Northshore Town Center, 2099 Thunderhead Road, Knoxville (865.694.6311).** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**milkwhey@usit.net**) ou à Dawn (**dpatelke@aol.com**) qui fera les réservations.

New Members

Angela Howard has a bachelor's degree in psychology from Hollins University and an International Master's degree in business administration from the University of Monaco.

Nouveaux Membres

Angela Howard a une licence en psychologie de l'Université Hollins et un master international en administration des affaires de l'Université de Monaco.

Avant d'obtenir son master, Angela a fait du planning financier pour Atlanta Financial Group puis a été chargée de compte pour Coca-Cola USA. De retour dans sa ville

Before obtaining her master's degree, Angela was a financial planner for Atlanta Financial Group and an account executive for Coca-Cola USA. Upon returning to her hometown of Knoxville, TN, she opened URBhana, an urban space for personal growth and community development. She became Executive Director of Fort Loudoun Lake Association in July 2012, a environmental non-profit organization focused on keeping the first 55 miles of the Tennessee River clean. In March 2015, she joined the team at the Tennessee Clean Water Network to promote their mission through events and fundraising.

French Auto Show in Nashville

Beginning May 21, 2015 and continuing through April 4, 2016, Lane Motor Museum in Nashville will present "Les Autos Françaises: 60 Years of French Automotive History," focusing on 60 of the 120 years of car production in France.

Beginning production in the 1890s until after WWI., France remained the largest producer of automobiles in Europe.

There were three major factors that led to France's early dominance of the auto industry: an excellent road system that allowed early cars to be driven almost everywhere; the high level of technical competence in manufacturing; and an abundance of energetic and talented entrepreneurs.

Lane Motor Museum will be displaying 30 of the most unique French cars from their collection, focusing on the years in the heyday of French production – 1924 -1985.

In 1913, there were 31 major French car makers, and many smaller car companies. Citroën was a major manufacturer with many technologically innovative cars and is well represented in the show. There are several unique examples from the three other large French manufacturers: Renault, Panhard, and Peugeot. Renault, a volume French car maker that still survives, is known for conservative cars and leadership. Panhard was a very early car manufacturer that started production in 1890. Before WWII, Panhard made mostly upmarket cars. Peugeot has always been Renault's rival in France, and has enjoyed tremendous success in their 100+ years of production.

Additionally, there have been many other less enduring car manufacturers that made interesting and innovative cars. Georges Irat, Matra, Hotchkiss-Gregoire, and Deutsch-Bonnet are some examples. Completing the exhibit is six of the most interesting French microcars plus the Helicron, which is propeller-driven!

http://www.lanemotormuseum.org/103-audio-video/644-les-autos-francaises-60-years-of-french-automotive-history

natale de Knoxville, elle a ouvert URBhana, un espace urbain pour l'épanouissement personnel et le développement communautaire. Elle dirige la Fort Loudoun Lake Association depuis juillet 2012, une organisation environnementale à but non lucratif qui se consacre à la propreté des 55 premiers miles de la rivière Tennessee. En Mars 2015, elle a rejoint l'équipe du Clean Water Tennessee Network pour promouvoir sa mission en organisant des rencontres et des collectes de fonds.

Exposition d'autos françaises à Nashville

Du 21 mai 2015 au 4 avril 2016 le Musée Lane Motor à Nashville présentera «Les Autos Françaises: 60 ans d'histoire de l'automobile française,» choisis parmi les 120 ans de production automobile en France.

Depuis les années 1890 jusqu'à la Première Guerre mondiale, la France est restée le plus important producteur de voitures en Europe.

Trois facteurs principaux ont contribué à la domination de la France au début de l'industrie automobile: un excellent réseau routier qui a permis aux premières voitures d'être utilisées presque partout; le niveau élevé de compétence dans le secteur manufacturier; et une abondance d'entrepreneurs énergiques et talentueux.

Lane Motor Museum exposera 30 des voitures françaises les plus rares de ses collections, en se concentrant sur les années qui correspondent à l'apogée de la production française, 1924-1985.

En 1913, il y avait 31 grands constructeurs automobiles français et de nombreux petits fabricants. Citroën était un important fabricant avec de nombreux modèles technologiquement innovants; il est bien représenté dans l'exposition. Il y a plusieurs modèles rares de trois autres grands constructeurs français: Renault, Panhard et Peugeot. Renault, un constructeur de grandes séries survit encore et est connu pour ses modèles classiques visant à dominer son marché. Panhard était un des premiers constructeurs qui a commencé sa production en 1890. Avant la Seconde Guerre Mondiale, la plupart des voitures Panhard étaient des hauts de gamme. Peugeot a toujours été rival de Renault en France, et a connu un grand succès durant 100 ans de production.

En outre, il y a eu beaucoup d'autres constructeurs automobiles moins connus qui ont fait des voitures intéressantes et novatrices: Georges Irat, Matra, Hotchkiss-Grégoire, et Deutsch-Bonnet. Pour terminer l'exposition il y a six voiturettes françaises intéressantes, ainsi que le Helicron, qui est à hélice!

Recipe

Left to right: Hilary, Sherry, Chelsea, Pascal, Evelyne, and Nina in their kitchen in Cognac, France.

From Sherry Johnson:

Last year, the Alliance Française received a letter from a law student in Bordeaux named Nina. She was looking for work as an au-pair in Knoxville. With pleasure, I hired her to help look after my niece's newborn twin daughters. Nina will arrive in Knoxville from Bordeaux in June. Hopefully you will be able to meet her at one of the Alliance Française events if she is not too busy with the twins!

While I was in France this April, Nina's family invited me to visit their home in Cognac. They prepared a wonderful dinner of the first white asparagus of the season with two sauces, followed by guinea hen with creamed mushroom sauce and truffled potatoes. Nina made the dessert - a lovely strawberry parfait. Here is her recipe.

Strawberry Parfait

For 4 to 6 people

- Some crushed cookies (gingersnaps, Breton biscuits or vanilla wafers)
- 8 oz. mascarpone
- 2 actimel - you can substitute 2 small vanilla yogurts, 2 small bottles of vanilla kefir, or Dan Active if available which is the American equivalent of Actimel (a French probiotic yogurt drink)
- 2 T Caster sugar
- Fruit (strawberries, raspberries, kiwi or clementine: according to the tastes and desires)

First, prepare your fruits, especially if using strawberries. Cut into pieces and sprinkle with a little sugar to bring out the flavor of the strawberries.

Secondly, prepare the cream. In a mixer bowl, mix the mascarpone, remaining sugar and actimel. Let it run at high speed until the mixture has the consistency of sour cream. (*)

Finally, for the assembly, put a little bit of the crushed cookies in the bottom of a glass jar, add a few tablespoons of cream, add fruit and garnish as desired. For example, use a mint leaf for red fruits.

You can eat immediately or refrigerate so that the cream continues to thicken.

(*)Tip: The marscapone mixture in this recipe can be used as a substitute for whipped cream in other recipes.

Recette

De Sherry Johnson:

L'année dernière, l'AFK a reçu une lettre d'une étudiante en droit à Bordeaux, Nina. Elle était à la recherche d'un emploi comme fille au pair, à Knoxville. Je lui ai proposé de venir prendre soin des deux petites jumelles de ma nièce. Nina arrivera de Bordeaux en juin. Nous lui ferons partager des événements de l'AFK si elle n'est pas trop occupée avec les jumelles!

Alors que j'étais en France, en avril, ses parents m'ont invitée chez eux à Cognac. Ils ont préparé un merveilleux dîner: premières asperges blanches de saison avec deux sauces, suivies par une poule naine à la crème et sauce chasseur, puis des pommes de terre à la truffe. Nina a fait le dessert, un beau parfait aux fraises. Voici sa recette.

Verrines aux fruits

Pour 4 à 6 personnes

- Des gateaux écrasés (type spéculoos, sablés bretons ou petit LU)
- 250g de mascarpone
- 2 actimel (yaourt liquide probiotique qu'on peut remplacer ici par du Dan Active, ou par deux petits yaourt à la vanille additionnés de deux petits flacons de kéfir à la vanille)
- 60g de sucre en poudre
- Des fruits (fraises, framboises, kiwi ou clémentine: selon les goûts et les envies)

Dans un premier temps, préparer vos fruits, notamment si ce sont des fraises. Coupez-les en morceaux, saupoudrez d'un peu de sucre afin qu'elles aient encore plus de goût, et laissez reposer.

Dans un second temps, préparez la crème. Pour cela, dans un bol mixeur, mélangez le mascarpone, le sucre et les actimel. Mixer à vitesse rapide le temps que le mélange prenne la consistance d'une crème fraîche. (*)

Enfin, pour le montage, mettez au fond d'un verre ou d'une verrine un peu de gâteaux écrasés, ajoutez quelques cuillerées de crème, ajoutez les fruits et décorez, avec une feuille de menthe pour des fruits rouges, par exemple.

Vous pouvez déguster immédiatement ou réserver au réfrigérateur afin que la crème continue d'épaissir.

(*)Astuce : Ce mélange peut être réalisé en dehors de cette recette et remplacera à merveille la crème Chantilly.