BULLETIN DE JANVIER 2016

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 (dpatelke@aol.com) or Sherry Johnson (milkwhey@usit.net) 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(dpatelke@aol.com) ou à Sherry Johnson (milkwhey@usit.net) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

The January meeting of the AFK will be the celebration of **the Fête des Rois, Sunday, January 31, at 3 p.m at The Reserve at Bluebird Hill, 1411 Midway Rd., Lenoir City.** We will enjoy eating King's Cake. Laurent requests that anyone who is willing, please make and bring a cake (see the recipe below); or bring a light dish to share.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de janvier de l'AFK sera la célébration **de la fête des Rois, le dimanche 31 janvier, à 15 h à The Reserve at Bluebird Hill, 1411 Midway Rd., Lenoir City.** Nous en profiterons pour tirer les Rois - Laurent demande à tous ceux qui le peuvent, d'apporter un gâteau (voir par exemple la recette ci-dessous); ou d'apporter un plat léger à partager.

AFK Website

The AFK website is being hosted on a new server and is in the process of being updated. You can check out the progress at afknoxville.org. Dawn would love to find someone who is more tech-savvy than she is who would be willing to take on the task of being "webmaster" or who would enjoy adding content to the website in a more artistic or logical way. If you are interested in knowing more, send her a note at dpatelke@aol.com.

Site internet de l'AFK

Le site internet de l'AFK utilise un nouveau serveur et est en train d'être mis à jour. Vous pouvez vérifier son état d'avancement à afknoxville.org. Dawn aimerait trouver quelqu'un qui soit plus tech-savvy qu'elle, qui serait disposé à assumer la tâche de «webmaster» et assurer la maintenance du contenu, d'une manière plus artistique ou logique. Si vous êtes intéressé ou pour en savoir plus, envoyez-lui un message à dpatelke@aol.com .

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, January 22 at noon at Northshore Brasserie, 9430 S. Northshore Drive, http://northshorebrasserie.com/.** If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry (milkwhey@usit.net) or Dawn (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 22 janvier, à midi, à la Northshore Brasserie, 9430 S. Northshore Drive, http://northshorebrasserie.com/.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (milkwhey@usit.net) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Little Gourmand in Nashville

Gilbert sent me this interesting link.

Little Gourmand à Nashville

Gilbert m'a envoyé ce lien intéressant.

In her blog *The hamburger and the croissant*, Estelle Tracy, a 36-year-old French woman who lives in the United States, interviews Guinèvre Milliner, also a French woman and the owner of *Little Gourmand* in Nashville, TN. Here is her story.

"After 15 years of marketing for Warner Bros in France, I went with my husband and children to Montreal, Canada in the summer of 2001. There, I directed some documentaries and worked at an importer of French gourmet products. As French products were already over-represented in Montreal, we sought another North American city that could accommodate our project. I am fortunate to have a husband who is a writer-director so he can have a career just about wherever he wants as long as he has a telephone, internet and can jump on a plane ... Our choice focused on Nashville, Tennessee. We were coming regularly to this city that we love and have witnessed its spectacular growth over the past 10 years: the restaurants are outstanding, there are many chefs and festivals related to wine and gastronomy are mutilplying. And there was no store like this here!"

Little Gourmand is a French delicatessen that offers more than 400 different products: homemade jams and honeys, biscuits, Kusmi teas, salts and spices, duck products, baguettes, sausages, black and white pudding, macaroons, foie gras, truffle products, caviar. With an espresso or an Orangina, a macaroon or a tart dessert our customers can come and eat at Little Gourmand "as in France."

You can read the entire interview here: http://tetellita.blogspot.com/2015/11/entretien-avec-guenievre-fondatrice-de.html

Sur son blog, *Le hamburger et le croissant,* Estelle Tracy, une française de 36 ans qui vit aux Etats-Unis, s'entretient avec Guenièvre Milliner, également française et propriétaire de *Little Gourmand* à Nashville, TN. Voici son histoire.

«Après 15 ans de marketing pour Warner Bros en France, je suis partie avec mari et enfants pour Montréal, Canada. C'était l'été 2001. Sur place, j'ai réalisé quelques documentaires puis ai travaillé chez un importateur de produits gastronomiques français. Les produits français étant déjà sur-représentés à Montréal, nous avons cherché une autre ville nord-américaine qui pouvait accueillir notre projet. J'ai la chance d'avoir un mari scénariste-réalisateur donc qui peut s'installer à peu près où il veut tant qu'il dispose d'un téléphone, d'internet et peut sauter dans un avion… Notre choix s'est porté sur Nashville, Tennessee. Nous venions régulièrement dans cette ville que nous aimons beaucoup et avons assisté à son spectaculaire essor des 10 dernières années : les restaurants sont remarquables, les chefs affluent et les festivals liés au vin et à la gastronomie se multiplient. Et il n'existait aucun magasin de ce type !»

Little Gourmand est une épicerie fine française qui propose plus de 400 références différentes : confitures artisanales et miels, biscuits, thés Kusmi, sels et épices, produits à base de canard, baguettes, merguez, boudin noir ou blanc, macarons, foie gras, produits de la truffe, caviar, Avec un expresso ou un Orangina, un macaron ou une tartelette en dessert les clients peuvent venir chez *Little Gourmand* et manger «comme en France».

Vous pouvez lire l'entretein entier ici: http://tetellita.blogspot.com/2015/11/entretien-avec-guenievre-fondatrice-de.html

Avanti Savoia

Avanti Savoia, a gourmet food supplier and cooking school in Halls, will offer a class on Tuesday, January 26, entitled ***Delices de Bourgogne***, featuring dishes from Burgundy. This is a demonstration class with some participation, featuring the following dishes:

- Gougeres – small baked appetizers of choux paste with gruyere cheese.
- Coq au vin rouge – the classic made with red wine, served with Pappardelle pasta.
- Crème brulée à la Grand Marnier – although not necessarily Burgundian, it has been enjoyed in France from at least the 1600's.

Time: 6:30-8:30pm. Cost: $40 More info at http://www.avantisavoia.com

Avanti Savoia

Avanti Savoia, épicerie fine et école de cuisine située à Halls, organise une session le mardi 26 janvier, intitulée ***Les Délices de Bourgogne,*** avec des plats de Bourgogne. Il s'agit d'une démonstration avec participation, concernant les plats suivants:

- Gougères: petits amuse-gueule de pâte à choux avec du fromage de gruyère.
- Coq au vin rouge: classique préparé au vin rouge, servi avec des pâtes Pappardelle.
- Crême brulée au Grand Marnier: … pas tout à fait de Bourgogne, recette appréciée en France dès avant le 17ème siècle.

Heures: de 18:30 à 20:30. Coût: 40 $ Pour plus d'info: http://www.avantisavoia.com

Recipe

King's Cake with frangipane filling

Ingredients:

- 2 sheets (17¼ oz. package) frozen puff pastry
- ½ cup sugar
- 2 egg yolks
- 1 ⅛ cup very finely ground almonds (almond powder)
- 2 Tablespoons unsalted butter, softened
- 1 to 1½ teaspoons almond extract (optional)
- 1 dried fava bean or heatproof figurine
- 1 beaten egg, for glazing

Preheat the oven to 475°F, and thaw puff pastry sheets according to package directions. While pastry is thawing, make the frangipane. Vigorously whisk together the sugar and egg yolks. Continue whisking until the mixture is very light in color and fairly smooth. Add the butter and half of the almonds, and mix with a wooden spoon. Add the almond extract, if using (start with 1 teaspoon) and the rest of the ground almonds, mixing well. You will have a very dense paste. Add up to an additional ½ teaspoon almond extract. This will give a stronger almond flavor, but will also make mixing a bit easier. Continue until the frangipane is as smooth as possible, then set aside.

Fill the galette. Roll out one pastry sheet between layers of plastic wrap or parchment paper, or on top of a silpat (silicone mat). Do not over-roll. Line a standard 9-inch pie plate with the pastry, and prick with a fork. Spread the frangipane evenly across the dough, and push the fava bean or figurine down into the frangipane, somewhere along the perimeter of the galette (you don't want it in the middle, as it will be harder to cut proper pieces that way)

Roll out the second sheet of pastry as you did the first. Create a vent by making a hole in the center of the sheet with a knife. You can also trace lines with the point of a sharp knife over the top of the pastry to make intricate designs (don't cut all the way through the dough in this instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. Glaze with beaten egg.

Put the galette in the oven, turning the temperature down to 400ºF for 30 minutes, watching to make sure it doesn't burn. The finished galette will be puffed and golden. Remove and let cool to room temperature for serving. Cutting with a serrated knife works best.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Recette

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingrédients:

- 2 feuilles (17¼ oz. paquet) de pâte feuilletée surgelée
- ½ tasse de sucre (100 g)
- 2 jaunes d'oeufs
- 120 g d'amandes très finement moulues
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli
- 1 à 1½ cuillère à thé d'extrait d'amande (facultatif)
- Une fève séchée ou figurine résistant à la chaleur
- 1 oeuf battu, pour le glaçage

Préchauffer le four à 245°C et dégeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage. Pendant que la pâte feuilletée dégèle, préparer la frangipane. Fouetter vigoureusement ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit de couleur très claire et assez lisse. Ajouter le beurre et la moitié des amandes, mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'extrait d'amande, si vous en utilisez (commencer avec 1 cuillerée à thé), et le reste de la poudre d'amandes, bien mélanger. Vous aurez une pâte très dense. Ajouter une autre demie cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera une saveur plus forte d'amande, mais rendra également le mélange plus facile. Continuer jusqu'à ce que la frangipane soit aussi lisse que possible, puis mettre de côté.

Au rouleau à pâtisserie, rouler une feuille de pâte feuilletée entre deux pellicules plastiques ou de papier sulfurisé, ou sur un silpat (tapis en silicone). Ne pas trop rouler. Tapisser un plat à tarte de 9 pouces avec la pâte feuilletée et piquer avec une fourchette. Étendre la frangipane uniformément sur la pâte, et enfoncer la fève dans la frangipane, à la périphérie de la galette (placée près du milieu elle rendrait la découpe des morceaux plus difficile).

Rouler la deuxième feuille de pâte feuilletée comme vous avez fait pour la première. Créer un évent en faisant un trou dans le centre de la feuille avec un couteau. Vous pouvez également tracer des lignes avec la pointe d'un couteau pointu sur le dessus de la pâte pour faire des dessins complexes (faites attention de ne pas traverser la pâte). Mettre cette feuille de pâte sur le tout. Couper et pincer les bords avec ceux de la feuille de pâte du dessous. Glacer avec l'oeuf battu.

Mettre la galette dans le four à 200ºC pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante. Couper avec un couteau dentelé.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/