BULLETIN DE FÉVRIER 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 February meeting of the AFK will be **Saturday, February 13, at 3 p.m. at Westminster Presbyterian Church, 6500 S. Northshore Dr, Knoxville, 37919** to celebrate La Chandeleur. Bring your crepe makers, crepe batter and your favorite fillings to share! The entrance, near the west parking lot, will be marked. The meeting room is next to a small kitchen.

In the time of the Romans, Candlemas was a feast in honor of the god Pan. All night the faithful went through the streets of Rome waving torches. (thus the name of Candlemas) In 496, Pope Gelasius I decided to christianize the holiday.

An ancient belief was that if one did not make crepes on Candlemas Day, the wheat crop would be ruined for the year. The saying was: "If you do not want blackened wheat, eat crepes at Candlemas."

While making the crepes, it became customary to observe the tradition of the gold coin. The farmers must flip the first crepe with the right hand while holding a piece of gold or a coin in the left hand; by doing this, their families would have prosperity throughout the whole year.

In many countries, it is believed that on Candlemas Day, a bear comes out of his den. If the temperature is mild and he sees the sun, he returns to his hibernation because he knows that the good weather will not last.

Prochaine réunion de l'AFK

Le prochain rendez-vous de l'AFK aura lieu **le samedi 13 février à 15h à Westminster Presbyterian Church, 6500 S. Northshore Dr., Knoxville, 37919** pour fêter la Chandeleur. Apportez votre crêpière, votre pâte à crêpes et vos garnitures préférées à partager ! L'entrée, côté ouest du parking, sera indiquée. La salle de réunion est à côté d'une petite cuisine.

Du temps des Romains, La Chandeleur était une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les croyants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux (chandelles d'où Chandeleur). En 496, le pape Gélase 1er décide de christianiser cette fête.

Un mythe lointain dit si que si on ne faisait pas de crêpes le jour de la Chandeleur, la récolte de blé serait perdue pour l'année. On dit d'ailleurs : « Si point ne veut de blé charbonneux, mange des crêpes à la Chandeleur. »

En faisant les crêpes, il faudrait également respecter une autre coutume, celle de la pièce d'or. Les paysans faisaient sauter la première crêpe de la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche et ce, afin de connaître la prospérité pendant toute l'année.

En de nombreux pays, on croit que le jour de la Chandeleur, un ours sort de sa tanière. Si la température est douce et s'il voit le soleil, il reprendra son hibernation, car il sait que le beau temps ne durera pas.

A French proverb says:

If on the second of February
The sun shines all day
The bear, blinded by the light,
Will return to its den
And a prudent man will take care
To manage all his hay
Because winter, just like the bear,
Will stay here forty more days.

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. Don't forget that you can also find news of the AFK on Facebook at https://www.facebook.com/groups/97826685905/

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 be on **Friday, February 26 at noon at The Paris Apartment Boutique, Bistro & Tea Room, Western Plaza Shopping Center, 461 Kingston Pike, Knoxville. (http://www.theparisapartmentboutique.com/Bistro-Menu.html)** 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.

New Members

Claudine and Jeffrey Miller just moved to Tellico Village. Claudine was born in Brittany and Jeff is from Pennyslvania. They are both retired; Jeff after a career with Delta and Claudine after a career in the restaurant industry and in real estate. They have two sons, who live in Knoxville and Kentucky respectively. Claudine is delighted to see that the Alliance Française has a presence here.

Fátima Buchert is Brazilian, born in Rio de Janeiro. She has always been a francophile! When she came to Tennessee, she decided to study French language and lterature, and obtained her doctorate in 2008. She is widowed and has two sons, Renato (who lives in New York and Thiago (who lives in Halifax, Canada, with his wife Stephanie.)

Roux du Bayou at KMA

"Fat Friday Mardi Gras" with **Roux du Bayou**
Friday, February 5
$10 General Admission,
$5 with Membership or student ID
Free for ages 17 and under

Un proverbe français nous dit :

Si le deuxième de février
Le soleil apparaît entier
L'ours étonné de sa lumière
Se va mettre en sa tanière
Et l'homme ménager prend soin
De faire resserrer son foin
Car l'hiver tout ainsi que l'ours
Séjourne encore quarante jours

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. Ne pas oublier que vous pouvez aussi trouver des nouvelles de l'AFK sur Facebook à https://www.facebook.com/groups/97826685905/

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 26 février, à midi, à la Paris Apartment Boutique, Bistro & Tea Room, Western Plaza Shopping Center, 461 Kingston Pike, Knoxville. (http://www.theparisapartmentboutique.com/Bistro-Menu.html)** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (milkwhey@usit.net) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Nouveaux Membres

Claudine and Jeffrey Miller viennent d'aménager à Tellico Village. Claudine est née en Bretagne et Jeff est de Pennyslvanie. Ils sont tous deux à la retraite après une carrière chez Delta pour Jeff et dans la restauration et l'immobilier pour Claudine. Ils ont deux fils dont un vit à Knoxville et l'autre dans le Kentucky. Claudine est enchantée de voir que l'Alliance Française existe ici.

Fátima Buchert est brésilienne, née à Rio de Janeiro. Elle a toujours été francophile! Quand elle est arrivée dans le Tennessee, elle a décidé d'étudier la langue et la littérature française, et elle a obtenu son doctorat en 2008. Elle est veuve, elle a deux fils, Renato (qui vit à New York) et Thiago (qui vit à Halifax, Canada, avec sa femme Stephanie.)

Roux du Bayou à KMA

«Fat Friday Mardi Gras» avec **Roux du Bayou**
le vendredi 5 février
10 $ admission générale,
5 $ avec adhésion ou carte d'étudiant
Gratuit pour les moins de 18 ans

Celebrate Mardi Gras early at the Knoxville Museum of Art's "Alive after Five," Friday, February 5, where you can enjoy the sounds of Cajun band **Roux du Bayou**. Led by Paul Gregoire from Dulac, Louisiana, **Roux du Bayou** plays authentic Cajun, zydeco, and "swamp pop" music. This high energy band won the Cajun French Music Association's 1st Runner-Up award in 2010 for best Cajun band outside of Louisiana. Their performance will have you dancing in no time! The show starts at 6 p.m.; the doors open at 5 p.m., arrive early if you want a seat!

The Public Cinema

The Public Cinema, a new arts initiative for film in Knoxville, will be screening these films in February.

Hitchcock/Truffaut
Wednesday, Feb 10 at Scruffy City,
28 Market Square, Knoxville, 8:00 p.m.

In 1962 Hitchcock and Truffaut locked themselves away in Hollywood for a week to explore together the secrets of film direction. Based on the original recordings of this meeting which were used to produce the mythical book ***Hitchcock/ Truffaut,*** this film illustrates the greatest cinema lesson of all time and plummets us into the world of the creator of ***Psycho***, ***The Birds***, and ***Vertigo***. Hitchcock's incredibly modern artistry is explained by today's leading filmmakers: Martin Scorsese, David Fincher, Arnaud Desplechin, Kiyoshi Kurosawa, Wes Anderson, James Gray, Olivier Assayas, Richard Linklater, Peter Bogdanovich and Paul Schrader.

In the Shadow of Women
February 21 at Knoxville Museum of Art,
1050 World's Fair Park, Knoxville, 2:00 p.m.

Philippe Garrel evokes the glories of the Nouvelle Vague in this beautifully modulated film about the ups and downs of bohemian life. Shot in lustrous black-and-white, the film floats us back to the Paris of the 1960s. ***In the Shadow of Women*** follows a young couple: Pierre (Stanislas Merhar), a filmmaker, and Manon (Clotilde Courau), his loyal professional and domestic partner, happy to make films with the man she loves. Together they eke out a marginal existence, staying one step ahead of their landlord until, one day, the feckless Pierre meets a young intern at the film archive where he does his research. It's not long before he and Elisabeth (Léna Paugam) are entangled. Manon and Elisabeth both find themselves coping with a man who is far from worthy of their attentions. http://www.publiccinema.org/films/

Venez célébrer à l'avance Mardi Gras avec « Alive after Five » au Knoxville Museum of Art, le vendredi 5 février. Vous pourrez apprécier les musiciens du groupe cajun ***Roux du Bayou***. Dirigé par Paul Grégoire, de Dulac, Louisiane, ***Roux du Bayou*** joue de la musique cajun authentique, du zydeco et du « swamp pop ». Ce groupe dont l'énergie est contagieuse a gagné le prix "1st Runner-up" de la Cajun French Music Association décerné au meilleur groupe cajun hors Louisiane. Début du spectacle à 18 heures ; les portes ouvrent à 17 h., arrivez en avance si vous voulez une place assise !

Public Cinema

Public Cinema - nouvelle initiative artistique pour le film à Knoxville - projettera ces films en février.

Hitchcock/Truffaut
le mercredi 10 février à Scruffy City,
28 Market Square, Knoxville, 20 h.

En 1962, Hitchcock et Truffaut s'enferment pendant une semaine à Hollywood pour explorer ensemble tous les secrets de la mise en scène au cinéma. A partir des enregistrements originaux de cette rencontre qui servirent à élaborer le livre mythique ***Le Cinéma selon Hitchcock***, ce film met en image la plus grande leçon de cinéma de tous les temps, et nous plonge dans l'univers de l'auteur de ***Psychose***, Les Oiseaux et ***Sueurs froides***. D'une modernité incroyable, l'art d'Hitchcock est expliqué par les réalisateurs d'aujourd'hui: Martin Scorsese, David Fincher, Arnaud Desplechin, Kiyoshi Kurosawa, Wes Anderson, James Gray, Olivier Assayas, Richard Linklater, Peter Bogdanovich et Paul Schrader.

L'ombre des femmes
le 21 février au Knoxville Museum of Art
1050 World's Fair Park, Knoxville, 14 h.

Philippe Garrel évoque l'époque glorieuse de la Nouvelle Vague dans ce film magnifiquement modulé sur les hauts et les bas de la vie de bohème. Tourné en noir et blanc, le film nous embarque dans le Paris des années 1960. ***L'ombre des femmes*** suit un jeune couple: Pierre (Stanislas Merhar) cinéaste, et Manon (Clotilde Courau), sa partenaire professionnelle et dans la vie, heureuse de faire des films avec l'homme qu'elle aime. Ensemble, ils se débrouillent et mènent une existence marginale, évitant leur propriétaire, jusqu'à ce qu'un jour, Pierre l'irresponsable, rencontre une jeune stagiaire à la cinémathèque où il fait ses recherches. Il ne faut pas longtemps pour que sa vie et celle d'Elisabeth (Lena Paugam) ne soient entremêlées. Manon et Elisabeth se retrouvent toutes deux face à un homme loin d'être digne de leurs attentions.

Recipe

Crepe batter (sweet fillings)

(For 15 to 18 crepes)

Ingredients:
4 cups of all-purpose flour
2/3 cups of sugar
2 tsp salt
3 to 4 eggs
1/8 cup salted butter melted
4 cups whole milk
1 tsp. of vanilla extract

Preparation:
Mix the flour, the sugar and the salt in a mixing bowl. Add the eggs in the center and slowly stir them in. Add half of the milk a little at a time. After incorporating half of the milk, add the melted butter and mix vigorously. Finish adding the rest of the milk. Refrigerate the batter for at least one hour.

Gilbert's buckwheat crepes

(for 5 crepes)

Ingredients:
2/3 c. buckwheat flour
1/3 c.+ 1 tsp wheat flour
2 eggs
¾ c. milk (1% is OK)
1 Tbsp European butter unsalted
3 fluid oz filtered water
salt

Preparation:
Melt the butter in the microwave. In a small mixing bowl, mix all the ingredients well. Squeeze the lumps with a fork or use a small mixer. Let the batter rest for 2 hours at room temperature. Set the hot plate at 8 (if using a crepe maker, hot enough for a bead of water to dance). Heat the lightly oiled frying pan. Spread the batter in the pan in a thin layer. Flip the crepe as soon as it doesn't stick to the pan. With the crepe still in the pan, put the filling of your choice on 1/2 of the flipped side. Fold the crepe in 2. In order to keep the crepes warm, place them in a warm oven.

Recette

Pâte à crêpes pour crêpes sucrées

(pour 15 à 18 crêpes)

Ingrédients :
500 g de farine type 55
150 g. de sucre
10 g de sel
3 à 4 oeufs entiers
25 à 30 g de beurre salé fondu
1 l de lait entier
1 cuillerée à café rase d'extrait de vanille

Préparation :
Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter les oeufs au centre et les incorporer lentement au mélange. Ajouter le lait en plusieurs fois, par petites quantités. Après incorporation de la moitié du lait, ajouter le beurre fondu et mélanger vigoureusement. Ajouter le reste de lait. Mettre la pâte au frais 1 h au moins.

Pâte à crêpes au sarrasin de Gilbert

(pour 5 crêpes)

Ingrédients :
80 g de farine de sarrasin
45 g de farine de blé
2 oeufs
180 ml de lait (1 % est OK)
15 g de beurre européen non salé
100 ml d'eau filtrée
sel

Préparation :
Faire fondre le beurre au micro-ondes. Dans un petit bol, bien mélanger tous les ingrédients. Ecraser les grumeaux avec une fourchette ou utiliser un petit mixeur. Laisser la pâte reposer pendant 2 heures à température ambiante. Régler la température de la plaque chauffante à 8 (si vous utilisez une crêpière, une goutte d'eau doit y frétiller). Chauffer la poêle légèrement huilée. Étaler la pâte dans la poêle en une mince couche. Retourner la crêpe dès qu'elle ne colle plus à la poêle. Avec la crêpe encore dans le poêle, mettre la garniture de votre choix (salée ou sucrée) sur une moitié de la crêpe qu'on pliera en 2. Afin de garder les crêpes au chaud, placez-les dans un four chaud.