BULLETIN D'OCTOBRE 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) 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) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Next AFK Meeting

On **Sunday, October 16 at 2:00 PM**, the Alliance Française and Pi Delta Phi (the French Honor Society at UT) are going to get together for **a hike at Ijams Nature Center**. Before embarking on our adventure, we will first gather in the parking lot to introduce ourselves to each other, to snack a little, and to play some games. After, we will do a short hike where we will have the opportunity to speak French and learn together! If you would like to attend, send an email to Alex Brito (abrito@vols.utk.edu) with your name and your telephone number. In case of bad weather and cancellation, please check your emails (or Facebook)!

Prochaine réunion de l'AFK

Dimanche, le 16 octobre à 14h00, l'Alliance Française et Pi Delta Phi (la société d'honneur française à UT) vont se réunir pour **faire une randonnée à Ijams Nature Center.** Avant de commencer notre aventure, on va d'abord se rassembler sur le parking pour se présenter l'un à l'autre, grignoter quelque chose, et jouer à des jeux. Après, on va faire une randonnée courte où on aura l'occasion de parler français et apprendre ensemble ! Si vous voulez y assister, envoyez un mèl à Alex Brito (abrito@vols.utk.edu) avec votre nom et votre numéro de téléphone. En cas de mauvais temps et d'annulation, regardez votre courriel (ou Facebook), s'il vous plaît !

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 **Friday October 28 at noon at Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922.** If you would like to attend, send an email to 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 **le vendredi 28 octobre, à midi au Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (**dpatelke@aol.com**) qui fera les réservations.

AFK needs you !

From Dawn As almost everyone knows by now, Gilbert and Constance Crémèse have relocated to France. Gilbert has been the editor of the French portion of the AFK newsletter for the last 5 years. With Gilbert's departure, the AFK is in need of a native French speaker who would be willing to take on this duty

We also have need of someone who enjoys doing website design. Our webmaster has graduated from UT and has relocated.

And lastly, perhaps there is someone (or several people)

L'AFK a besoin de vous !

De Dawn - Presque tout le monde le sait maintenant, Gilbert et Constance Crémèse ont déménagé en France. Gilbert a été le rédacteur en chef de la partie française du bulletin AFK pour le dernier 5 years. Avec le départ de Gilbert, l'AFK est dans le besoin d'une personne de langue maternelle française qui serait prête à assumer ce devoir.

Nous avons également besoin de quelqu'un qui aime la conception de site Web. Notre webmaster est diplômé de l'UT et a déménagé.

who would enjoy helping to plan our activities and social functions? It would be very helpful to have additional input to aid with the tasks involved with coordinating all the details that make an event a success!

Please email me at **dpatelke@aol.com** if you are able and willing to help in either capacity.

Et enfin, peut-être il y a quelqu'un (ou plusieurs) qui jouirait aider à planifier nos activités et fonctions sociales? Il serait très utile d'avoir des commentaires supplémentaires pour aider des tâches liées à la coordination de tous les détails qui font un succès un événement!

S'il vous plaît écrivez-moi à **dpatelke@aol.com** si vous êtes capable et disposé à aider dans les deux capacités.

from Constance and Gilbert

Dear friends of AFK,

We have been very touched by the kindness and generosity expressed during the beautiful party that you organized for us in the home of JoAnne and Don Perrine. Your friendship has been very dear to us during these past years. We will think of you often from La Rochelle. Many thanks for everything.

Gilbert et Constance Crémèse
20 rue Philippe Harlé
17000 La Rochelle

054 629 8818

gilbert.cremese@gmail.com
ccremese@gmail.com

de Constance and Gilbert

Chers amis de l'Alliance,

Nous avons été très touchés par le tsunami de gentillesse exprimée lors de la magnifique fête organisée pour nous chez JoAnne et Don Perrine. Nous garderons très chèrement votre amitié en nous et penserons souvent à vous depuis La Rochelle. Merci de tout cœur.

Gilbert et Constance Crémèse
20 rue Philippe Harlé
17000 La Rochelle

054 629 8818

gilbert.cremese@gmail.com
ccremese@gmail.com

New Members

Ryvyr Maelyn Daniel Mutsu has lived in Tennessee for the majority of his life after spending his early years in Texas. After a stint in the Air Force National Guard, he is looking forward with great anticipation to continuing his college education this fall. He is interested in a wide variety of subjects – anthropology, languages, including Japanese and French, literature and the arts, sciences and philosophy, to name only a few. He hopes to indulge some of those interests with his membership in the AFK.

Nouveaux Membres

Ryvyr Maelyn Daniel Mutsu a vécu dans le Tennessee la majorité de sa vie après avoir passé son enfance au Texas. Après son service militaire, il decide de retourner étudier à l'université. Parmi ses domaines d'intérêt il y a l'anthropologie, les langues, dont le japonais et le français, la littérature et les arts, les sciences et la philosophie. Il desire bien profiter de son adhésion à l'AFK pour rencontrer de nouvelles personnes.

Haïti Fest 2016

AFK member Viviane Manigat Jackson invites other members to join in supporting and celebrating the culture of Haïti at ***Haïti Fest 2016* Friday October 21 at the Immaculate Conception Church, 414 W Vine Ave, Knoxville, from 5:30 – 9:30 p.m.** Experience Haïtian cuisine, history, music, and the story of our relationship with the community of Fond des Blancs, Haïti. Original art from Haïti as well as from local artists will be auctioned, and crafts will also be available. Tickets are $20 for Adults, $10 for children age12 and under, children 5 and under are free!!

Haïti Fest 2016

Un membre de l'AFK, Viviane Manigat Jackson, invite les autres membres à venir soutenir et célébrer la culture d'Haïti à ***Haïti Fest 2016*, le vendredi 21 octobre, à l'Eglise de l'Immaculée Conception, 414 W Vine Ave, Knoxville, de 17 h. 30 – 21 h. 30.** Découvrez la cuisine haïtienne, l'histoire, la musique, et l'histoire de notre relation avec la communauté de Fond des Blancs, Haïti. Des œuvres d'art originales d'artistes de Haïti ou locaux seront vendues aux enchères, et des œuvres d'artisans seront également disponibles. Les billets sont 20 $ pour les adultes, 10 $ pour les enfants de 6 à 12 ans. Les enfants de moins de 6 ans ne paient pas !!

Project "Stories to Dream By"

Info from Laurent: Here is a group of people from diverse scientific backgrounds with the common interest of encouraging reading among younger as well as in older people.

Projet "Histoires À Faire Rêver"

Info de Laurent : Voici un groupe de personnes issues de formations scientifiques diverses qui ont en commun la diffusion du goût de la lecture chez les plus jeunes aussi bien que chez les plus âgés.

Our project - "STORIES TO DREAM BY" - is planning a weekly distribution by email, completely free, and without any commercial or financial goal, of two stories (one for children and another for those who are older) aimed at all who love to read and who, in addition, are keen to dream ... and to reflect.

The stories are chosen based on their content and offer reflection on the fundamental ethical principles of our world and on values such as peace, solidarity, respect for oneself and others, sensitivity, responsibility, among many others. You will receive two weekly stories for three weeks (which you can read, in color and with pictures, on attached pdf's. If you want to register, here is a link:

https://contesarever.wordpress.com/?blogsub=confirming#blog_subscription-3

Notre projet – "HISTOIRES À FAIRE RÊVER" – envisage un envoi hebdomadaire, par mél,entièrement gratuit, et sans aucun objectif commercial ou financier, de deux histoires (une pour les plus petits et une autre pour les plus grands) qui s'adressent à tous ceux qui aiment lire et qui, en plus, ont envie de rêver… et de réfléchir.

Les histoires sont choisies en fonction de leur contenu et proposent une réflexion sur les principes éthiques fondamentaux de notre monde et sur des valeurs telles que la paix, la solidarité, le respect envers soi-même et autrui, la délicatesse, la responsabilité, parmi bien d'autres. Vous allez recevoir deux histoires hebdomadaires pendant trois semaines (que vous pouvez aussi lire, en couleurs et avec des images, sur des PDF annexés). Si vous souhaitez vous inscrire, voici un lien :

https://contesarever.wordpress.com/?blogsub=confirming#blog_subscription-3

Recipe

Red Snapper with Fennel

By Béatrice Peltre
France-Amerique April 2016
Serves 4

Ingredients

Olive oil
A 2 ¼ pound whole red snapper, scaled and cleaned
1 meyer lemon (or lemon or 1 lime)
1 garlic clove, peeled and halved
1 kaffir lime leaf (or 1 bay leaf)
3 sprigs lemon thyme
3 sprigs coriander
Sea salt and pepper, to taste
1 Large fennel bulb, finely sliced

Directions

Preheat the oven to 400°F. Take a piece of parchment paper large enough to contain the snapper inside it, and place it on the working surface in front of you. Drizzle with olive oil and place the fish on top. Cut the lemon in two halves; slice one half and juice the other; set aside.

Place the garlic, kaffir lime leaf, lemon thyme, coriander, and 2 slices of lemon inside the fish. Season with salt and pepper. Top the fish with the slices of fennel, and drizzle with the lemon juice and olive oil.

Close the parchment paper around the fish in a papillote (folded pouch), securing it with a piece of string. Bake the fish for about 25 to 30 minutes. Open the papillote (folded pouch) and serve the fish with rice and salad on the side.

Recette

Vivaneau Rôti au Four Avec Fenouil

Par Béatrice Peltre
France-Amerique avril 2016
4 personnes

Ingrédients

Huile d'olive
Un vivaneau entier de 1 kg, vidé et écaillé
1 citron jaune (ou 1 citron vert)
1 gousse d'aïl, pelée et coupée en deux
1 feuille de citron kaffir (ou 1 feuille de laurier)
3 brins de thym citron
3 brins de coriandre
Sel de mer, Poivre du moulin
1 gros fenouil, coupé en tranches fines

Préparation

Préchauffé le four à 200°C. Prenez une grande feuille de papier sulfurisé assez grande pour contenir le poisson et placez-la sur le plan de travail devant vous. Mettez de l'huile d'olive au centre et déposez-y le vivaneau. Coupez le citron en deux. Coupez la première moitié en tranches fines et pressez le jus de la deuxième moitié; gardez de côté.

Placez la gousse d'aïl, la feuille de citron kaffir, le thym citron, la coriandre et deux tranches de citron a l'intérieur du poisson. Assaisonnez de sel et de poivre. Mettez les tranches de fenouil sur le poisson et arrosez de jus de citron et d'huile d'olive.

Refermez le papier sulfurisé autour du poisson en le maintenant fermé en papillote avec de la ficelle de cuisine. Mettez au four pendant environ 25 à 30 minutes. Ouvrez la papillote et servez chaud avec du riz et une salade.