BULLETIN DE DECEMBRE 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

The December meeting of the AFK will be the **Fête de Noël, which will be held at John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place** (between the Wesley Foundation and the Baptist Center), UT campus, **Sunday, December 18, from 4:00 to 7:00 p.m.** We ask you to bring one of your favorite dishes to share. The AFK will provide the drinks and champagne.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de décembre de l'AFK **pour fêter Noël aura lieu à John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place** (entre Wesley Foundation et Baptist Center, UT campus), **le dimanche 18 décembre, de 16 à 19 heures.** Nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. AFK fournira les boissons et le champagne.

Renewal of AFK Membership

Many of you renewed your membership at the Fête du Beaujolais Nouveau, as is customary. If you did not attend the fete or if you have not yet submitted your 2017 dues, we ask you please to do it NOW. Send a note to Dawn at dpatelke@aol.com to find out who to renew your membership, or print and mail the AFK application on this link at http://www.afknoxville.org/membership. This will permit you to continue to receive notifications about our events in a timely manner and to make sure you are included in the 2017 Annuaire, Please renew before December 31. Thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

Beaucoup ont renouvelé leur adhésion à l'AFK lors de la Fête du Beaujolais Nouveau, comme c'est la coutume. Si vous n'étiez pas là ou si vous n'avez pas encore réglé votre cotisation pour 2017, nous vous invitons à le faire dès MAINTENANT. Envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour faire le renouvellement ou télécharger puis imprimer une demande d'adhésion à http://www.afknoxville.org/membership. Cela vous permettra de continuer de recevoir la notification de nos événements et d'être inclus dans l'Annuaire 2017. S'il vous plaît, renouvelez votre adhésion avant le 31 décembre. Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

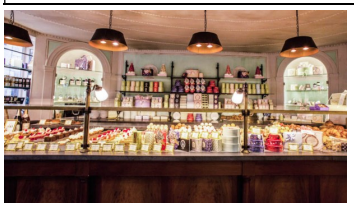
Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who hope to do the same? Our next immersion meal will be **Friday, December 9th, at noon, at Woodland Indian Restaurant, 8520 Kingston Pike, Knoxville. http://www.woodlandsindianrestaurant.com/home/index.html** 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 9 décembre, à midi, à Woodland Indian Restaurant, 8520 Kingston Pike, Knoxville. http://www.woodlandsindianrestaurant.com/home/index.html** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Ladurée of Paris



The history of the Parisian tea rooms is intimately tied to the history of the Ladurée family. It all began in 1862, when Louis Ernest Ladurée, a miller from the southwest of France, founded a bakery in Paris at 16 rue Royale. In 1871, while Baron Haussmann was giving Paris a new look, a fire in the bakery provided the opportunity for a transformation into a pastry shop. The decoration of the pastry shop was entrusted to Jules Cheret, a famous turn-of-the-century painter and poster artist.

The beginning of this century found Paris wrapped up in an effervescent and buzzing atmosphere. Parisians flocked to the Universal Exposition. Women were also changing. They wanted to go out and make new acquaintances. Literary salons and literature circles fell out of fashion.

Jeanne Souchard, the wife of Ernest Ladurée had the idea of combining the style of Parisian cafés and the delicacies of the French patisserie, thus giving birth to one of the first salons of the capital city.

https://www.laduree.com/fr_fr/

La Maison Ladurée

L'histoire des Salons de thé parisiens est intimement liée à l'Histoire de la Famille Ladurée.Tout a commencé en 1862, lorsque Louis Ernest Ladurée, crée une boulangerie à Paris au 16 rue Royale. En 1871, alors que le Baron Haussmann donne un nouveau visage à Paris, un incendie permet la transformation de la boulangerie en pâtisserie. La décoration de la pâtisserie est confiéeà Jules Cheret célèbre peintre affichiste de la fin du siècle.

Le début de ce siècle voit Paris pris d'une frénésie de sorties et de divertissements. Les Parisiens se précipitent à l'Exposition Universelle. Les femmes, elles aussi, changent, elles veulent rencontrer des gens nouveaux, or, les cercles et les salons littéraires ne sont plus à la mode.

Jeanne Souchard, épouse d'Ernest Ladurée a l'idée de mélanger les genres : le café parisien et la pâtisserie, et donne ainsi naissance à l'un des premiers salons de thé de la Capitale.

https://www.laduree.com/fr_fr/

Recipe

From Sherry Johnson ~

The Marie-Antoinette rose-raspberry buche by Ladurée

The pastry chef of the French luxury patisserie Ladurée reveals, for Christmas, the secrets of making his Marie-Antoinette buche with rose, raspberry and litchi. These are flavors that Ladurée has successfully promoted in the form of macarons, cream puffs, and other small pastries. The Ispahan is a classic of Ladurée, invented in 1998 by Pierre Hermé, enhanced with the floral taste of red fruits and litchi. You may enjoy these flavors in the form of a buche, following the instructions of the executive pastry chef of Ladurée of the United States, Jimmy Leclerc.

The Marie-Antoinette buche consists of an Ispahan sheet cookie, a rose butter cream and a raspberry jam, to be made in turns before the final assembly. Recipe for 6 people.

Step 1: the Ispahan sheet cookie

Ingredients

1) Whole almonds: 2 cups
Powdered sugar: 2 cups

2) Egg whites: 5 oz
Natural red dye: 2 tsp

3) Water: ½ c water
Powdered sugar: 2 c

4) Egg whites 6 oz

Grind the almonds with the powdered sugar until a powder is obtained. (mixture # 1)

Boil water with powdered sugar at 250° F (mixture # 3). Start

Recette

De Sherry Johnson~

La bûche Marie-Antoinette rose-framboise par Ladurée

Le pâtissier français dévoile, pour Noël, les secrets de confection de sa bûche Marie-Antoinette à la rose, à la framboise et au litchi. Des saveurs que la marque a marié avec succès sous forme de macarons, de religieuses et autres petites pâtisseries. L'Ispahan est un classique de Ladurée, inventé en 1998 par Pierre Hermé. La fleur sublime le goût du fruit rouge et du litchi. Réalisez cette déclinaison sous forme de bûche en suivant les directives du chef de Ladurée Etats-Unis, Jimmy Leclerc.

La bûche Marie-Antoinette se compose d'un biscuit Isphahan, de crème au beurre de rose et de confiture framboise pépin, à réaliser tour à tour avant l'assemblage final. Recette pour 6 personnes.

Etape n°1 : le biscuit Ispahan

Ingrédients

1) Amandes entières : 500 g
Sucre glace: 500 g

2) Blanc d'œufs : 150 g
Colorant naturel rouge : 10 g

3) Eau : 125 g
Sucre en poudre : 500 g

4) Blanc d'œufs : 185 g

Moudre les amandes avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une poudre. (mélange n°1).

Faire bouillir l'eau avec le sucre en poudre à 121°c

beating the egg whites (# 4). Then gently stir in the mixture of sugar and water.

Mix the almond powder and the powdered sugar (mixture # 1) with the egg whites and the red coloring (mixture # 2). Gently add this mixture to # 3.

On a large rectangular tray, pour the mixture to ¼" thick, then bake for 14 minutes at 300° F. Remove the sheet cookie from the oven and allow to cool in refrigerator. Once it is cool, cut into three rectangles about 7" by 2" each. Put aside.

Step 2: Rose butter cream:

Ingredients:

1) Milk: 5 c
Egg yolks: 3 oz
Powdered sugar: 4 oz

2) Egg whites: 2 oz
Powdered sugar: 4 oz
Water: 1 oz

3) Butter: 2 c

4) Rose extract: 1/2 tsp
Rose syrup: 4 tsp

Heat premixed milk, egg yolks and powdered sugar (#1) to 185°F and set aside in the refrigerator.

Prepare an Italian meringue with egg whites, powdered sugar and water (# 2). For this, heat water and sugar to 250°F. Slowly add the egg white to form a meringue in a blender.

Mix the butter (#3) until it becomes unctuous like mayonnaise. Remove mixture #1 from refrigerator and add to butter. Incorporate the Italian meringue (#2), you will get a creamy cream. Finally add the extract of rose and the syrup of rose (n ° 4).

Step 3: Raspberry Jam with pips

Ingredients:

Raspberries: 5 c
Powdered sugar: 1 ¼ c
Pectin NH: ¼ c
Lemon juice: 2 T
Gelatin: ½ tsp
Water: 1 Tbsp

Mix the gelatin with the water. Let cool for 10 minutes in refrigerator. Meanwhile, put raspberries, lemon juice and sugar in a saucepan. Heat until the temperature reaches 120° F. Leave 2 to 3 minutes on the fire. Reserve to cool. Mix gelatin with raspberries.

Step 4: Assembly

Ingredients:

Fresh raspberries
Litchis
Rose petals

In a rectangular mold of 8" by 2½ " apply first a layer of rose butter cream, then place a cookie rectangle. Spread another

(mélange n°3). Commencer à battre les blancs d'œufs (n°4). Une fois montés, y incorporer le mélange sucre et eau délicatement.

Mélanger la poudre d'amande et de sucre glace (mélange n°1) avec les 150 g de blancs d'œufs et le colorant rouge (mélange n°2). Ajouter cette composition délicatement au mélange n°3.

Sur un grand plateau rectangulaire, verser la préparation à hauteur de 8 mm, puis cuire 14 minutes à 150° c. Sortir le biscuit du four et laisser refroidir. Une fois le biscuit froid, y découper trois rectangles d'environ 19 cm sur 6 cm. Mettre de côté.

Etape n°2 : la crème au beurre de rose:

Ingrédients

1) Lait : 125 g
Jaunes d'œuf : 90 g
Sucre en poudre : 50 g

2) Blancs d'œufs : 75 g
Sucre en poudre : 120 g
Eau : 25 g

3) Beurre : 475 g

4) Extrait de rose : 2 g
Sirop de rose : 20 g

Chauffer le lait, les jaunes d'œuf et le sucre en poudre préalablement mélangés (n°1) à 85° c, réserver au frais.

Préparer une meringue italienne avec les blancs d'œufs, le sucre en poudre et l'eau (n°2). Pour cela, chauffer l'eau et le sucre à 121° c. Incorporer lentement le blanc d'œuf monté en neige dans un mélangeur.

Mélanger le beurre (n°3) jusqu'à ce qu'il devienne "pommade", onctueux comme la mayonnaise. Sortir le mélange n°1 du frais et l'ajouter au beurre pommade. Incorporer la meringue italienne, vous obtiendrez une crème onctueuse. Pour finir, ajouter l'extrait de rose et le sirop de rose (n°4).

Etape n°3 : la confiture pépin Framboise

Ingrédients

Framboises : 650 g
Sucre en poudre : 300 g
Pectine NH : 13 g
Du jus de citron : 25 g
Gélatine : 3 g
Eau : 18 g

Mélanger la gélatine à l'eau. Laisser refroidir 10 minutes au frigo. Pendant ce temps là, mettre les framboises, le jus de citron et le sucre dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à ce que la température atteignent 50°c. Laisser 2 à 3 minutes sur le feu. Réserver au froid. Mélanger la gélatine aux framboises.

Etape n°4 : le montage

Ingrédients

Framboises fraîches
Litchis

layer of rose butter cream, then the raspberry jam mixture, and finally a layer of fresh litchis. The rose butter cream prevents the cookie from becoming soft and soaking up the fruit juice.

Repeat the layering. Finish the buche with the last layer of cookie rectangle. Store in the refrigerator for at least two hours. Once the rose butter cream has become solid, set the mold in hot water to unmold.

Cover with the pink almond paste. Decorate with fresh raspberries and rose petals.

https://france-amerique.com/fr/recette-la-buche-marie-antoinette-rose-framboise-par-laduree/

Happy Holidays, Merry Christmas and Happy New Year to all!

Pétales de rose

Dans un moule rectangulaire de 21 cm sur 7 cm, appliquer une première couche de crème au beurre de rose, puis poser un premier biscuit. Remettre de la crème au beurre, puis de la framboise pépin et des litchis frais en couches. La crème au beurre empêche le biscuit de devenir mou et de s'imbiber du jus des fruits.

Renouveler l'opération. Fermer la bûche avec la dernière couche de biscuit. Réserver au frigo pendant au minimum deux heures. Une fois la crème au beurre devenue solide, passer le moule à l'eau chaude pour démouler.

Recouvrir de pâte d'amande rose. Décorer avec des framboises fraîches et des pétales de rose.

https://france-amerique.com/fr/recette-la-buche-marie-antoinette-rose-framboise-par-laduree/

Joyeuses fêtes, joyeux Noël et bonne année à tous!