BULLETIN DE JUILLET 2017

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

From Suzanne Angelini –

On July 14, 1789, the people took over the Bastille, symbol of feudalism…. Since then, the 14th of July became the National French holiday !!!! They dance in Paris and all over France to celebrate all night this event symbolizing liberty.

And so, here …. the Alliance Française Knoxville …. will celebrate at the home of Suzanne and Piero Angelini …. Saturday July 15 from 6 – 9 p.m. As this will be a pot luck dinner, please bring your favorite dish to share and a bottle of wine. We too will dance and sing to celebrate this great French holiday. Bring your appetites, your voices, and your dancing shoes!!! A bientot!!

Prochaine réunion de l'AFK

De Suzanne Angelini –

Le 14 juillet 1789, le peuple prend la Bastille, symbole de la féodalité.... Depuis, le 14 juillet est devenu la Fête Nationale française !!!! On danse à Paris et partout en France pour fêter toute la nuit cet événement de la Liberté.

Et alors, ici …..l'Alliance Française Knoxville ….. nous allons fêter chez Suzanne et Piero Angelini ….. le samedi 15 juillet de 18 à 21 h. Comme cette fête est un pot-luck, nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris, et un bouteille du vin. Nous aussi, nous danserons et chanterons pour célébrer cette superbe fête française. Apportez vos appétits, vos voix et vos chaussures de danse !!! À bientôt !!

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conver-sational language skills while getting to know others who want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday July 28, at noon, at Bistro by the Tracks, 215 Brookview Centreway, Suite 109, Knoxville, http://www.bistrobythetracks.com**. If you would like to attend, send an email to Dawn at **dpatelke@aol.com** or Sherry at **milkwhey@usit.net** 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 28 juillet, à midi, à Bistro by the Tracks, 215 Brookview Centreway, Suite 109, Knoxville, http://www.bistrobythetracks.com**. Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (**dpatelke@aol.com**) ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

300 years of French culture in Alabama

Sixteen years before the creation of New Orleans, the French founded a small town on the Gulf of Mexico: Mobile, Alabama. In 1702, two French-Canadian brothers, Pierre Le Moyne d'Iberville and Jean-Baptiste Le Moyne, founded a military fort and a village nicknamed "La Mobile" on the shores of the Gulf of Mexico. The city was the first permanent European settlement in the region and remained the capital of the territory of French Louisiana until 1720. The first Mardi Gras in North American history was held in Mobile. However, in 1763 the Treaty of Paris put an end to the Seven Years' War and France ceded its territories east of the Mississippi to Great Britain. The French left Alabama and retreated to New Orleans, which became the capital of French Louisiana in 1722. To read more, see:

https://france-amerique.com/fr/300-years-of-french-culture-in-alabama/

300 ans de culture française en Alabama

Seize ans avant la création de La Nouvelle-Orléans, les Français fondaient une petite ville sur le golfe du Mexique: Mobile, en Alabama. En 1702, deux frères canadiens-français, Pierre Le Moyne d'Iberville et Jean-Baptiste Le Moyne, fondèrent un fort militaire et un village surnommé « La Mobile » sur les rives du golfe du Mexique. La ville fut la première colonie européenne permanente de la région et resta la capitale du territoire de la Louisiane française jusqu'en 1720. Le premier Mardi Gras de l'histoire nord-américaine a été organisé à Mobile. Toutefois, en 1763, le traité de Paris a mis fin à la guerre de Sept Ans et la France a cédé à la Grande-Bretagne ses territoires situés à l'est du Mississippi. Les Français ont quitté l'Alabama et se sont repliés vers La Nouvelle-Orléans, qui est devenue la capitale de la Louisiane française en 1722. Pour lire plus, voir:

https://france-amerique.com/fr/300-years-of-french-culture-in-alabama/

Alain Robert

The French "Spiderman" Alain Robert scaled one of the tallest skyscrapers in Barcelona without a harness on Monday, June 12.

Bystanders and police watched as the 55-year-old French man climbed up the Melia Barcelona Sky Hotel, known as the fourth tallest tower in the city.

The urban climber is famous for climbing skyscrapers without the help of belaying ropes or safety harnesses.

The climber has conquered numerous structures worldwide, most notably Dubai's Burj Khalifa complex, the highest man-made building ever built at 2716 feet tall, in Dubai, in the United Arab Emirates.

Robert says, "When I was little, I was afraid of everything, I lacked confidence in myself and I was shy. Everything terrified me. Of course, today being reckless means a lot to me, because I can realize my dream….I do not like to look down because when I was young, I was afraid of emptiness. For me, it's like a reward, because I'm not going to say that I'm very comfortable with emptiness, but I can at least say that I am capable of surpassing my fears."

https://www.aol.com/article/news/2017/06/13/french-spiderman-climbs-barcelona-skyscraper-harness-free/22140380/

Alain Robert

Le «l'homme araignée» Alain Robert a escaladé l'un des plus hauts gratte-ciel de Barcelone sans assistance le lundi 12 juin.

Les spectateurs et la police ont observé que le français de 55 ans a escaladé le Melia Barcelona Sky Hotel, connu comme la quatrième plus haute tour de la ville.

Le grimpeur des edifices urbains est connu pour l'escalade de gratte-ciel sans sans corde ni protection.

L'escaladeur a conquis de nombreux autres gratte-ciel à travers le monde, notamment le Burj Khalifa, la plus haute structure humaine jamais construite, avec ses 828 mètres, située à Dubaï, aux Émirats arabes unis.

Robert dit, « Quand j'étais petit, j'avais peuor de tout, je manquais de confiance en moi et j'étais timide. Tout me terrorisait. Bien sûr qu'aujourd'hui être téméraire signifie beaucoup pour moi, parce que je peux réaliser mon rêve….Je n'aime pas regarder en bas parce que quand j'étais jeune, j'avais peur du vide. Pour moi, c'est comme une récompense, parce que je ne vais pas non plus dire que je suis très à l'aise avec le vide, mais je peux au moins dire que je suis capable de surpasser mes peurs.»

https://sports.vice.com/fr/article/alain-robert-el-hombre-que-eligio-ser-spiderman

Recipe

Thanks to Nina Giraudel (a friend of Sherry's) from Cognac, France, for this recipe.

Apricot Crumble with Thyme

For 6 people

Ingredients:

2 pounds of apricots
1 cup of flour
1 cup of brown sugar
2 sticks of very cold butter
½ cup of powdered sugar
3 branches of thyme
1 pat of butter for the baking dish

Directions:

Preheat the oven to 350°F. Cut open the apricots in two and discard the pits. Remove the leaves from the thyme. Put the two halves of the apricots in a buttered oven-proof baking dish. Sprinkle the apricots with the thyme leaves and with powdered sugar.

Put the flour, pats of butter, and brown sugar in the bowl of a mixer. Pulse the mixer until the dough is crumbly.

Cover the apricots with the dough. Put in the oven and cook 40 minutes.

Take out the crumble from the stove and let it cool. Serve with lavender ice cream.

Recette

Merci à Nina Giraudel (une amie de Sherry) de Cognac, France, pour cette recette.

Crumble aux abricots et au thym

Pour 6 personnes

Ingrédients:

1 kg d'abricots
200 g de farine
200 g de sucre roux
200 g de beurre trés froid
80 g de sucre en poudre
3 branches de thym
1 noisette de beurre pour le plat

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Ouvrez les abricots en deux et retirez les noyaux. Effeuillez le thym. Mettez les oreillons d'abricots dans un plat allant au four beurré. Parsemez-les de feuilles de thym et saupoudrez-les de sucre en poudre.

Mettez la farine, le beurre en parcelles et le sucre roux dans le bol d'un mixeur. Faites tourner par á-coups jusqu'a obtention d'une pâte granuleuse.

Recouvrez les abricots de pâte. Enfournez et faites cuire 40 minutes.

Sortez le crumble du four et laissez-le tiédir. Servez avec une créme glacée à la lavande.