BULLETIN DE SEPTEMBRE 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

Our next meeting will be **Saturday, Sept 9, a reception at Dogwood Arts Festival Gallery, 123 W. Jackson Avenue, Knoxville, from 4:00 – 6:00 p.m. for Mike Berry's new art exhibit.**

Something Blue is a solo exhibition of new paintings and drawings that expressively highlight Knoxville and its surrounding landscape.

"Something Blue" is a line taken from an Old English rhyme with the word blue representing love and purity. Mike's chosen subject matter clearly demonstrates this sentiment about Knoxville and is an appropriate title for his commitment to creating his unique style of work. This exhibition also marks the 10th anniversary of his successful 2007 Dogwood Arts Festival Limited Edition Print, "Spring in the City."

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochain rendez-vous sera **le samedi 9 septembre, une réception à Dogwood Arts Festival Gallery, 123 W. Jackson Avenue, Knoxville, de 16h à 18h, pour la nouvelle exposition d'art de Mike C. Berry.**

Something Blue est une exposition individuelle de nouveaux dessins et peintures qui mettent l'accent sur Knoxville et son paysage environnant.

"Something Blue" est une ligne tirée d'une ancienne rime anglaise avec le mot bleu représentant l'amour et la pureté. Le thème que Mike a choisi démontre clairement ce sentiment à propos de Knoxville et c'est un titre approprié pour son engagement à créer son style de travail unique. Cette exposition marque également le 10ème anniversaire de son succès lors du 2007 Dogwood Arts Festival Limited Edition Print, "Spring in the City."

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday September 29 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** 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 29 septembre, à midi, à Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn **(dpatelke@aol.com)** ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

Harvesting salt in Noirmoutier

It's a summer evening on the French Atlantic island of Noirmoutier. As the sun shimmers on the rustling marsh grasses, Hervé Zarka rakes in sea salt from shallow pools. Salt has been harvested this way since at least the seventh century, when Benedictine monks dug the canals

Les sauniers de Noirmoutier

Les sauniers de l'île vendéenne de Noirmoutier ont relancé une activité presque disparue dans les années 1980, avec l'ambition de se faire une place au soleil des sels de haute qualité.

"J'ai redécouvert le métier depuis dix ans, c'est un

that bring seawater into this marshland.

Zarka moved to Noirmoutier from Paris 25 years ago because he loves the ocean. Ten years after he relocated, he ended up becoming a salt-maker, or saunier. Sea salt has been harvested for more than 1,000 years on the Atlantic coast of France. Everything is still done by hand, from the harvest to the drying of the salt crystals in the sun.

Zarka says Noirmoutier's salt industry was booming in the 1940s, then declined rapidly when the refrigerator came along and people began to preserve with cold, not salt. At that time, he says, consumers wanted industrially refined, white table salt as opposed to the light gray hue of Noirmoutier's natural sea salt, which is taken from the clay at the bottom of the pools. But with today's renewed focus on healthier eating, the salt marshes are making a comeback. Famous French chefs tout the mineral properties of natural sea salt and sprinkle their best dishes with fleur de sel, or "salt flower," a fragile crystal that forms on the surface of the clay pond.

Zarka explains how the canals feed seawater into a series of secondary canals, which then feed each salt-maker's clay ponds, known as oeillets. As the water flows between the oeillets, it evaporates, and each becomes saltier than the last until the crystals form at the bottom. Zarka says the skill of a saunier is keeping the balance and knowing when to replenish the water in his oeillets.

On another side of the island, 32-year-old Jessica Tessier and her father, Jean-Pierre, are skimming fleur de sel with a special tool called a lousse. "It's like a thin layer of ice on icy water," she says. "So it's really thin and its really made from the action of the sun and the wind. The particles of salt just stay at the surface of the water."

Fleur de sel fetches 20 times the price of the coarse salt raked up from the bottom. Today, 150 sauniers on the small island of Noirmoutier produce about 2,500 tons of sea salt during the season. The return of Noirmoutier's salt industry is also a boon for tourism.

http://www.npr.org/sections/thesalt/2017/08/23/545435031/harvesting-salt-by-hand-is-making-a-comeback-in-france

nouveau défi, on est seul face à la nature", confie Jean-Pierre Tessier, 56 ans, un Noirmoutrin issu d'une famille de sauniers qui avait auparavant, comme ses parents avant lui, tout consacré aux fameuses pommes de terre de Noirmoutier.

"Ceux qui ont relancé sont des gens de l'extérieur", souligne Hervé Zarka, lui-même ancien animateur de village vacances qui n'est pas natif de l'île, et qui est devenu président de la coopérative de producteurs de sel.

La fleur de sel, fine pellicule de sel cristallisée à la surface de l'eau aux heures les plus chaudes de la journée, on ramasse avec une "lousse", petite planchette trouée au bout d'un long manche. Autrefois, elle était "coulée" par les enfants qu'on envoyait remuer la saline, parce qu'elle ralentissait l'évaporation pour le gros sel. Aujourd'hui, véritable "or blanc", c'est elle qui fait revivre le marais.

La plupart des 120 coopérateurs, âgés de 23 à 75 ans, exploitent le sel en plus d'autres activités, agricoles comme les pommes de terre, touristiques, ou alors comme complément de retraite. À cause du réfrigérateur, qui a remplacé le sel pour la conservation des aliments, puis de l'industrialisation pour le salage des routes, il n'y avait plus dans les années 1980 que 25 sauniers à Noirmoutier, contre plus de 600 dans les années 1940.

Un "oeillet", nom donné aux bassins d'évaporation, donne en moyenne une tonne de sel par saison, dont la fleur ne constitue que 5%... Mais, si la tonne de sel gris de Noirmoutier se vend 315 euros, celle de fleur de sel est à 5.400 euros.

Leur "fleur" est séchée au soleil, sur des tables au milieu du marais et triée à la main. Pas plus de 17 impuretés aux 25 kilos tolérées, une granulométrie pointilleuse. Selon eux, elle sent le soleil, un peu l'iode, certains disent même, la violette. Pas un seul jour de répit de début juillet à fin septembre: à l'aube le gros sel, l'après-midi la fleur de sel.

http://www.ladepeche.fr/article/2013/07/26/1678682-sauniers-noirmoutier-assaut-marche-sel-luxe.html

Recipe

At Sherry Johnson's eclipse viewing party, to celebrate the end of totality, Nina Giraudel made Ile Flottante (Floating Island) for dessert.

Floating Island

Recettes de Provence
Maryse and Ghislaine Jean

12 eggs
1 vanilla bean
13 Tbsp of powdered sugar
1 quart of milk

Recette

Lors de sa soirée chez Sherry Johnson, pour célébrer la fin de l'éclipse totale, Nina Giraudel a fait Ile Flottante pour le dessert.

Ile Flottante

Recettes de Provence
Maryse et Ghislaine Jean

12 œufs
1 gousse de vanille
200 g de sucre en poudre
1 l. de lait

Bring the milk to a boil with 9 tablespoons of the sugar and the sliced open vanilla bean. Whip the egg whites until stiff, add a tablespoon of sugar, and cook them in the milk for one minute each side, then remove them. Add 3 tablespoons of sugar to the egg yolks, whip until pale with a whisk, strain the milk through a cloth and add, stir the egg yolks and milk together over a low flame until thickened. Pour the cream into a bowl with the meringues on top. It's even better with a bit of caramel drizzled on top!

Porter à ébullition le lait avec neuf cuillerées à soupe de sucre et la gousse de vanille fendue. Monter les blancs en neige, ajouter une cuillerée à soupe de sucre, les faire cuire dans le lait une minute de chaque côté, puis les retirer. Ajouter 3 cuillerées à soupe de sucre aux jaunes, les faire blanchir à l'aide d'un fouet, ajouter le lait passé au chinois, mélanger à feu doux jusqu'à épaississement du mélange. Verser la crème dans un saladier avec les blancs au-dessus. C'est encore meilleur avec un peu de caramel sur le dessus !

The crescent-shaped shadows on the ground under the trees from the eclipsed sun resemble floating islands!

La petite-fille de Sherry, Paloma, partage son plat avec nous !