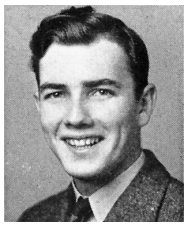
BULLETIN D'OCTOBRE 2017

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 !

Honoring Bud Mynatt

On Monday, October 23 from 2-4 p.m. at Sherrill Hills Retirement Center, (271 Moss Grove Blvd, Knoxville, TN 37922) Knoxville resident James D. "Bud" Mynatt will be awarded the French Legion of Honor Award for his military service in France during WW II. Atlanta French Consul General Louis de Corail and Tennessee Honorary Consul Amelie de Gaulle will represent France at the ceremony and present the Medal to Mr. Mynatt.



Mr. Mynatt was a member of the Army Air Corps and flew his first mission on D-Day at the age of 20. He flew a total of 35 missions. After the war he returned to Knoxville, married his high school sweetheart, and started a career in automobile sales. He retired in 1995 after 50 years in business. His wife Carolyn and he enjoy relatively good health and live in West Knoxville.

We would love to have a large representation on behalf of the AFK at this ceremony, and invite you to come and help honor this local hero.

Honneur à Bud Mynatt

Le lundi 23 octobre de 2 à 4 heures. au Centre de retraite de Sherrill Hills (271 Moss Grove Blvd, Knoxville, TN 37922). Un résident de Knoxville, James D. "Bud" Mynatt, recevra le prix de la légion d'honneur français pour son service militaire en France pendant la Seconde guerre mondiale. Le consul général français d'Atlanta Louis de Corail et le consul honoraire du Tennessee Amélie de Gaulle représenteront la France lors de la cérémonie et présentera la médaille à M. Mynatt.

M. Mynatt était membre du « Army Air Corps » et a piloté sa première mission le Jour J à l'âge de 20 ans. Il a piloté un total de 35 missions. Après la guerre, il est retourné à Knoxville, a épousé sa chérie de lycée et a commencé une carrière dans les ventes d'automobiles. Il a pris sa retraite en 1995 après 50 ans d'activité. Sa femme Carolyn et lui jouissent d'une santé relativement bonne et vivent à West Knoxville.

Nous aimerions avoir une grande représentation au nom de l'AFK lors de cette cérémonie et nous vous invitons à venir en aide à honorer ce héros local.

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 October 13 at noon at Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922. Joining us this month will be our long-time friend Constance Crémèse, back visiting the US from La Rochelle, France!** 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 13 octobre, à midi, à Lakeside Tavern, 10911 Concord Park Dr, Knoxville, TN 37922. Ce mois-ci, notre amie depuis longtemps, Constance Crémèse sera là, en visite aux États-Unis de La Rochelle en France!** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn **(dpatelke@aol.com)** ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

Haiti Fest

AFK member Viviane Manigat Jackson invites other members to join in supporting and celebrating the culture of Haïti at the ***4th Annual Haïti Fest*** Friday October 13 at the Immaculate Conception Church, 414 W Vine Ave, Knoxville, from 6-10 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.

Haïti Fest

Un membre de l'AFK, Viviane Manigat Jackson, invite les autres membres à venir soutenir et célébrer la culture d'Haïti au ***4e Fest d'Haïti annuel***, le vendredi 13 octobre, à l'Église de l'Immaculée Conception, 414 W Vine Ave, Knoxville, de 18h. à 22 h. 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.

Birkin/Gainsbourg: Le Symphonique

From John Winbigler - Jane Birkin returns after an absence of five years, with the CD ***Birkin/Gainsbourg: Le Symphonique*** in which she revisits, with an orchestra, the repertoire of her inspiration and lover Serge Gainsbourg.

This long absence is because of a series of painful life experiences: the suicide in 2013 of her daughter Kate Barry, then leukemia, while she took a year and a half to undergo treatment.

In 2015, "Luck brought me to this new project, I was in Quebec, and I told radio host Monique Giroux that Serge was often inspired by classical music and she asked me why not reinterpret his songs with a classical orchestra," says the artist. "She gave me a contact with the Montreal Symphony Orchestra,"

The concert was a sensation. As one listens to the CD, recorded with the Polish Radio Orchestra in Warsaw, her light voice balances pleasantly with the ensemble thanks to the arrangements of the Japanese pianist Nobuyuki Nakajima.

"Serge's education was classic," says Jane. "Great music is what he loved most, along with painting and poetry. He did not think he was a great artist, but he knew he was the best songwriter, so yes, I think he would be happy because he liked symphonic music so much, he would have been very, very moved."

The love story that links Jane Birkin to Serge Gainsbourg began in 1968, a meeting that took place during the filming of the film ***Slogan*** by Pierre Grimblat. They lived twelve years together, and today, twenty-six years after his death, she continues tirelessly to sing his music.

http://culturebox.francetvinfo.fr/musique/chanson-francaise/jane-birkin-celebre-gainsbourg-dans-un-nouveau-cd-avec-orchestre-symphonique-254055

Birkin/Gainsbourg: Le Symphonique

De John Winbigler - Jane Birkin fait son retour sur disque, après cinq ans d'absence, avec ***Birkin/Gainsbourg: Le Symphonique*** dans lequel elle revisite, avec un orchestre, le répertoire de son pygmalion Serge Gainsbourg.

Cette longue parenthèse correspond à une suite d'épreuves douloureuses : le suicide en 2013 de sa fille Kate Barry, puis une leucémie dont elle a mis un an et demi à guérir.

En 2015, « Le hasard m'a amenée à ce nouveau projet. J'étais au Québec. Je racontais à l'animatrice Monique Giroux que Serge s'inspirait souvent de la musique classique. Elle m'a demandé pourquoi je ne reprendrais pas ses chansons avec un orchestre classique », explique l'artiste. « Elle m'a donné un contact de l'orchestre symphonique de Montréal.»

Le concert fait sensation. À l'écoute du disque, enregistré avec l'orchestre de la radio polonaise à Varsovie, la voix fluette de la chanteuse trouve un heureux équilibre avec l'ensemble qui l'accompagne. Le tout grâce aux arrangements du pianiste japonais Nobuyuki Nakajima.

« L'éducation de Serge a été classique,» rappelle Jane. « La grande musique c'est ce qu'il aimait le plus, avec la peinture et la poésie. Il ne se prenait pas pour un grand artiste, mais il savait qu'il était le meilleur auteur de chansons ça oui ! Alors je pense qu'il serait content, car il aimait tellement la musique symphonique. Il aurait été très, très ému.»

L'histoire d'amour qui lie Jane Birkin à Serge Gainsbourg a commencé en 1968, une rencontre qui eut lieu lors du tournage du film ***Slogan*** de Pierre Grimblat. Ils vécurent douze ans ensemble et aujourd'hui, vingt-six ans après la disparition de son Pygmalion, elle continue inlassablement de le chanter.

http://culturebox.francetvinfo.fr/musique/chanson-francaise/jane-birkin-celebre-gainsbourg-dans-un-nouveau-cd-avec-orchestre-symphonique-254055

Film

From Amy Laws - ***Paris Can Wait - on DVD / Blu-Ray***

Anne (Diane Lane) is at a crossroads in her life. Married for a long time to a successful film producer (Alec Baldwin) she finds herself unexpectedly having to take a car trip from Cannes to Paris with one of her husband's French business associates (Arnaud Viard). What was to be a straight-line seven-hour journey turns into a two-day adventure on the roads, full of detours to visit picturesque sites and taste fine dishes and good wine. Anne will find that the journey is sometimes more pleasant and rewarding than the destination.
https://www.cinoche.com/films/paris-can-wait

From Jacqueline Laurito – ***Marseille – on Netflix***

As the municipal elections approach in Marseille, Robert Taro, the city's Mayor for the last twenty years, prepares his last coup: push through the vote for the construction of a casino in the historic center of the Marina. Nothing has been left to chance, and his successor, Lucas Barres, is already designated. But the latter's all-consuming ambition and the secret interests of the city's leaders impede the Mayor's plans. The race for Mayor becomes a power struggle where no holds are barred. Only one question arises: how far will they go? With Gérard Depardieu, Benoit Magimel and Géraldine Pailhas.
https://www.aceshowbiz.com/tv/marseille/summary.html

Film

De Amy Laws – ***Paris Can Wait – sur DVD / Blu-Ray***

Anne (Diane Lane) est à la croisée des chemins dans sa vie. Mariée depuis longtemps avec un producteur de cinéma prospère (Alec Baldwin) elle se retrouve de façon inattendue à devoir faire un voyage en voiture de Cannes à Paris avec l'un des associés d'affaires français de son époux (Arnaud Viard).. Ce qui devait être un voyage de sept heures en ligne droite se transforme en une aventure de deux jours sur les routes, remplie de détours pour visiter des sites pittoresques et déguster des mets fins et du bon vin. Anne constatera que la route est parfois plus agréable et enrichissante que la destination.
https://www.cinoche.com/films/paris-can-wait

De Jacqueline Laurito – ***Marseille – sur Netflix***

Robert Taro est maire de Marseille depuis 25 ans. Les prochaines élections municipales vont l'opposer à l'homme qu'il avait choisi pour lui succéder, un jeune loup aux dents longues. Les deux candidats vont se livrer un combat sans merci au terme duquel un seul sortira vainqueur. Une lutte au couteau s'engage, tournant autour de la vengeance et animée par les barons de la drogue, les politiciens, les syndicats et les acteurs politiques de la ville. Avec Gérard Depardieu, Benoit Magimel et Géraldine Pailhas.
http://www.allocine.fr/series/ficheserie_gen_cserie=18040.html

Recipe

Coquilles Saint Jacques

www.grands-meres.net
(for 2 people)

Ingredients:
4 beautiful scallops
5 oz of crème fraiche or cream
1 ½ T butter
½ c flour
¾ c of milk
¼ c grated Gruyère cheese
Salt, Pepper

Equipment
2 empty scallop shells

Preheat oven to 400°F. In a saucepan, melt the butter, add the flour and stir gently. Incorporate the milk, remove from the heat and pour in the fresh cream and the Gruyere cheese. Deglaze the pan with a little white wine.
Mix again until thick, salt and pepper.

Place the scallops, previously cleaned, in the empty shells, coat with the sauce and bake for 15 minutes.

You can serve the scallops with a white wine of the Riesling type for example.

Recette

Coquilles Saint Jacques

www.grands-meres.net
(pour 2 personnes)

Ingrédients:
4 belles noix de St Jacques
15 g de crème fraîche
20 g de beurre
10 g de farine
20 cl de lait
20 g de gruyère râpé
Sel, Poivre

Équipement
2 coquilles Saint Jacques vides

Préchauffez le four th.7 (210°C). Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez délicatement. Incorporez le lait, retirez du feu puis versez la crème fraîche et le gruyère. Déglacez la casserole avec du vin blanc. Mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une consistance épaisse, salez et poivrez.

Déposez les noix de St Jacques nettoyées au préalable dans des coquilles vides, nappez avec la sauce puis enfournez pendant 15 minutes.

Vous pouvez déguster ces coquilles avec un vin blanc de type Riesling par exemple.