BULLETIN DE NOVEMBRE 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

The next meeting of the AFK will be **the Beaujolais party, Sunday, November 19 at the Concord Yacht Club, 11600 South Northshore Drive, Knoxville, from 4 :30 to 7 :30 p.m.** Come join us in celebrating the Beaujolais Nouveau wine! Cost: $10 a person, free for AFK members. Since this party is a pot-luck, we ask you to bring a favorite dish to share. The Alliance will provide the Beaujolais and other drinks.

Prochaine réunion de l'AFK

La prochaine réunion de l'AFK sera **la célébration du Beaujolais Nouveau, le dimanche 20 novembre, au Concord Yacht Club, 11600 South Northshore Drive, Knoxville de 16 h 30 à 19 h 30.** Venez nombreux pour célébrer le vin nouveau ! Entrée : 10$ par personne, gratuit pour les membres de l'AFK. Comme cette fête est un pot-luck, nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. L'Alliance offrira le Beaujolais nouveau et autres boissons.

Renewal of AFK Membership

Reminder: The Beaujolais party is also the traditional date for renewal of your AFK membership for 2018, which you can take care of at the door. We need and value your support! If you will not be at the Beaujolais party, please message Dawn at dpatelke@aol.com to renew your membership. In order to continue to receive notifications about our events in a timely manner and to make sure you are included in the 2018 Annuaire, please renew before December 31. Thank you for your support of the AFK

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

Rappel : La fête du Beaujolais Nouveau est la date traditionnelle pour le renouvellement de votre adhésion à l'AFK pour 2018, ce que vous pourrez faire à l'entrée. Nous avons besoin de votre soutien et vous en remercions. Si vous ne comptez pas être là, envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour convenir de votre renouvellement. S'il vous plaît, renouvelez votre adhésion avant le 31 décembre car cela vous permettra de continuer de recevoir la notification de nos événements et d'être inclus dans l'Annuaire 2018. 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 want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday, November 3 at noon, at Water into Wine, 607 N Campbell Station Rd Knoxville, TN 37934.** **http://waterintowineknoxville.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.

Francis Perey

Our friend Francis Perey passed away on Sunday, October 1, 2017, at his home on the edge of the Tennessee River in Louisville, Tennessee. Following is an edited version of his obituary, which can be read in its entirety at http://www.legacy.com/guestbooks/knoxnews/francis-george-jaques-perey-condolences/186881651?cid=full

Born in Paris on October 7, 1932, Francis and his five siblings spent the years of World War II on a farm in the countryside of Normandy. After the war, when his mother was running a bookstore in the Latin Quarter of Paris, she made contact with an immigration agent, who convinced her to move to Montreal with the family, where he soon began his university studies in engineering at McGill University. There he met Claire Picker who would become his wife in 1958. After the two had completed their graduate studies, and after the birth of their first child, he accepted a position at the Oak Ridge National Lab in Tennessee, where he worked as a nuclear physicist until his retirement.

In his early career, he focused on a growing desire in the scientific community to understand what happens when a neutron collides with a nucleus. He performed measurements of such collisions and calculations to predict the effects, and Claire, at home with their daughter, worked on these calculations as well, eventually becoming a consultant to the lab in her own right. They worked together for many years, coauthoring papers on numerous subjects in nuclear physics.

As the years passed, he grew more and more preoccupied with questions of uncertainty. How much was it possible to know, and how could you tell exactly what you did know? He was particularly inspired by the theories of the mathematician Evariste Galois, after whom he named the sailboat he built in his yard in Louisville. Onboard the E. Galois, after their retirement, he and Claire spent seven years exploring, crossing the Atlantic and navigating the Meditteranean. He cared for Claire tenderly as her health declined until her death from Alzheimer's in 2011. He learned her recipes, one by one, as she forgot them.

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 3 novembre, à midi, à Water into Wine, 607 N Campbell Station Rd Knoxville, TN 37934.** **http://waterintowineknoxville.com/** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn **(dpatelke@aol.com)** ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

Francis Perey

Notre ami Francis Perey est décédé le dimanche 1er octobre 2017 chez lui, à la lisière de la rivière Tennessee, à Louisville, au Tennessee. Voici quelques souvenirs de certains de ses amis.

De Gilbert Crémèse : Début octobre, un vilain cancer l'a emporté. Il aimait bien se joindre à nous, ses amis de l'AFK, avec qui il a partagé ses passions pour la voile, pour l'histoire de son cher Paris, pour la danse folklorique. Sa modestie cachait un mathématicien du lab fort sérieux et estimé. C'était un sage qui savait être heureux, simplement. Il nous manque, mais l'image de son visage souriant reste en nous, inoubliable.

De Paul Barrette : On voyait Francis plus souvent ces derniers temps, à la Table Française mensuelle, aux réunions auxquelles il participait avec enthousiasme ou bien à des entretiens plus sobres où il nous parlait de membres fascinants de sa famille, de sa tante qui avait travaillé avec Marie Curie ou de ceux qui avaient écrit des livres dans le domaine de l'histoire, sur Paris, par exemple, ou sur l'art. Direct et charmant, sa modestie l'empêchait de trop parler de ses exploits maritimes, traversant l'Atlantique avec sa femme dans le bateau à voile qu'il avait construit lui-même ici. Il nous manquera: Comme le dit la chanson de Jean Ferrat, il aurait pu rester encore un peu.

De Don Perrine : En tant que croiseur de voilier, j'ai admiré le dévouement de Francis et sa capacité à construire un voilier Westsail 32, qui a pris beaucoup de temps. Évidemment, son objectif était de réaliser un rêve de naviguer vers l'Europe, les Caraïbes et le Canada. Je me souviendrai toujours du moment où ils étaient près de leur départ: ils naviguaient devant le Concord Yacht Club dans la brise légère du soir pendant que nous dînions dehors. Tout le monde a cessé de parler pendant qu'ils prenaient le large - nous aurions tous dû applaudir.

It seemed that for Francis the world was a place where coincidences and wild improbabilities were only momentarily surprising. Once they became fact, they receded into the background. Even the news of the imminence of his own death soon lost its novelty, and he contentedly watched the August 2017 eclipse with family and friends before his final, brief illness.vgv

He could explain physics to anyone, tell stories of distant ports, or recount the lives of early settlers in the Smokies. But he often seemed happiest with the internet open before him, all the world's knowledge reflected in his glasses.

He is survived by daughter, Christine Perey and her husband, Gregory Greenwood; son Daniel Perey and his wife, Lilisa (Lisa) Perey; granddaughters, Veronique, Vivianne, and Brigitte; great-grandchildren, Valerie and Liam and brother, Bernard.

De Shafik Iskander : J'ai rencontré Francis il y a quelques années. Après que lui et sa femme aient eu des carrières très distinguées à ORNL, il a pris sa retraite pour construire un voilier chez lui, et ils ont traversé l'Atlantique quatre fois dedans. Il y a environ un an, j'ai suivi un merveilleux cours de français qu'il a dirigé à l'ORICL, et je l'ai supplié d'en donner un autre. Mon impression de lui était qu'il était une personne très gentille et généreuse. Il vivra dans ma mémoire.

De Dawn Patelke : Je me souviens d'avoir bavardé avec Francis avant une récente fête du Beaujolais, à la porte du Concord Yacht Clubhouse. Il m'a demandé si j'avais remarqué la multitude de burgees, exposés près du plafond sur le mur - puis m'a dit avec désinvolture qu'il les avait ramenés des divers ports d'escale étrangers où il avait navigué. Cette année, lorsque je serai assis à la porte pour saluer les membres de l'AFK avant la fête, je lèverai mes yeux et je me souviendrai de Francis et de sa vie remarquable.

UT hosts Deputy Cultural Attaché from the Consulate General of France

The Deputy Cultural Attaché Thomas Tugulescu from the Consulate General of France in Atlanta will give a lecture facilitated by French Honor Society Pi Delta Phi at University of Tennessee on Wednesday November 15, 2017 from 4:00pm-6:00pm in Strong Hall Room #101. The subject will be "Knowing French: Benefits and Opportunities" and will be followed by a social hour. The event is open to the public. Parking is available in Volunteer Hall parking garage at White Ave and 16th street.

L'UT accueille l'Attaché Culturel Adjoint du Consulat Genéral de France

L'Attaché Culturel Adjoint Thomas Tugulescu du Consulat Général de France à Atlanta donnera une conférence animée par la Société d'Honneur Française Pi Delta Phi à l'Université du Tennessee le mercredi 15 novembre 2017 de 16h à 18h dans Strong Hall la salle # 101. Le sujet sera «Connaître le français: les avantages et opportunités» et sera suivi d'une heure sociale. L'événement est ouvert au public. Le stationnement est disponible dans le garage de stationnement Volunteer Hall à White Ave et 16th street.

Recipe

Tagine of Lamb

France-Amérique October 2017
8 servings

Ingredients
3 pounds boneless lamb stew meat: shoulder of lamb or lamb neck, cut into 1-½ inch pieces
2 ½ teaspoons kosher salt
1 ¾ cups lamb or chicken stock
5 ounces (1 cup) dried apricots
2 Tablespoons extra-virgin olive oil
2 large onions, thinly sliced
1 teaspoon tomato paste
½ teaspoon grated fresh ginger
2 small cinnamon sticks
Large pinch saffron
½ teaspoon ground ginger
¾ teaspoon ground turmeric
¾ teaspoon ground black pepper
¼ teaspoon ground cinnamon
Pinch freshly grated nutmeg
1/3 cup fresh cilantro, chopped
1 tablespoon unsalted butter
1 cup slivered almonds

Recette

Tagine d'agneau

France-Amérique October 2017
Pour 8 personnes

Ingrédients
1.5 kg de viande d'agneau: épaule désóssée ou collier, coupée en cubes 5 cm d'épaisseur
2 ½ cuillères à café de sel casher
70 cl de bouillon d'agneau ou de poule
150 g d'abricots sec
2 cuillère à soupe d' huile d'olive extra vierge
2 gros oignons émincés
1 cuillère à café de pâte de tomate
½ cuillère à café de gingembre frais râpé
2 petits bâtons de cannelle
Grand pincée de safran
½ cuillère à café de gingembre moulu
¾ cuillère à café curcuma moulu
¾ cuillère de poivre noir moulu
¼ cuillère à café de cannelle en poudre
1 pincée de noix de muscade fraichement rapée
1/3 de tasse de coriandre ciselée
1 cuillère à soupe de beurre doux
1 tasse d'amandes effilées

2 scallions, finely chopped
2 tablespoons chopped parsley
Fresh lemon juice

Preparation

1. In a large bowl, combine lamb and 2 teaspoons salt. Let sit at room temperature at least 1 hour or up to 24 hours in the refrigerator.

2. In a small pot, bring stock to a boil. Remove from heat, add apricots, and let sit at least 15 minutes.

3. Heat oven to 325 degrees F. In a Dutch oven or heavy-bottomed pot with a tightfitting lid, warm 2 tablespoons oil over medium heat until hot. Working in batches, add lamb to pot, leaving room around each piece. Cook until well browned on all sides, about 10 minutes. Transfer pieces to a plate as they brown.

4. Drain fat, if necessary, leaving just enough to coat the bottom of the pot. Add onions and ¼ teaspoon salt, and cook until soft, about 8 minutes. Add tomato paste, ginger, cinnamon stick and the spices, and cook until fragrant, about 2 minutes. Add lamb and any juices, the apricots and stock, and half the cilantro. Cover pot with foil and then its lid, and cook in oven for 2 ½ to 3 hours, or until lamb is tender, turning it occasionally. Taste and adjust seasonings, if necessary.

5. Meanwhile, in a small skillet, heat butter and 1 cinnamon stick over medium heat. Add almonds and ¼ teaspon salt, and cook until golden brown, 5-7 minutes. Discard cinnamon stick.

6. To serve, transfer lamb and juices to a platter. Top with toasted almonds and any butter left in the skillet, scallions, parsley and remaining cilantro. Sprinkle with fresh lemon juice to taste.

2 oignons verts finement émincés
2 cuillères à soupe persil haché
Du jus de citron frais

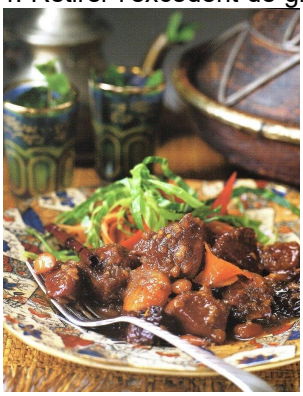
Préparation

1. Dans un grand saladier, mélanger le sel (environ deux cuillères à café) à la viande. Laisser reposer à temperature ambiante au moins une heure, ou 24 heures au réfrigérateur.

2. Dans une petite casserole, porter le bouillon à ébullition, puis retirer du feu. Ajouter les abricots et laisser reposer au moins un quart d'heure.

3. Préchauffer le four à 160 degrés C. Dans une cocotte ou une casserole à fond épais avec un couvercle ajusté, faire chauffer à feu moyen 2 cuillères à soupe d'huile olive. Y faire dorer les morceaux de viande de chaque côté une dizaine de minutes en tout, en veillant à laisser de l'espace entre chaque morceau. Puis réserver dans un plat.

4. Retirer l'excédent de graisse pour ne laisser qu'une line couche au fond de la cocotte. Ajouter les oignons et le sel, cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents, environ 8 minutes. Ajouter le concentré de tomate, le gingembre, un baton de cannelle et les épices moulues, et laisser cuire environ 2 minutes. Ajouter la viande, le jus de citron, les abricots secs, le bouillon et la moitié de la coriandre. Couvir la cocotte d'une feuille de papier d'aluminum avec le couvercle par-dessus et faire cuire entre deux herures et demie et trois heures, jusqu'à ce que la viande ait tendre, en remuant de temps en temps. Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.



5. Pendant ce temps, dans une petite poele, faire chauffer le beurre et un baton de cannelle à feu moyen. Ajouter les amandes, saler et laisser cuire jusq'à ce qu'elles soient dorées, 5 à 7 minutes. Retirer le baton de cannelle.

6. Pour server, disposer la viande sur un plat, arrosée de son jus. Ajouter sur le dessus les amandes grillés et le beurre, les oignons verts, le persil et le reste de coriandre. Arroser de jus de citron frais selon votre gout.