BULLETIN DE JANVIER 2018

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 évènements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux évènements 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 January meeting of the AFK will be the **Fête des Rois, Sunday January 14, from 3-5 p.m. at Historic Westwood, 3425 Kingston Pike, Knoxville.** We will enjoy eating Kings Cake - Laurent requests that anyone who is able to do it, please make and bring a cake to share; or another light dish.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de janvier de l'AFK sera **la célébration de la fête des Rois, le dimanche 14 janvier, de 15 à 17 h. à Historic Westwood, 3425 Kingston Pike, Knoxville.** Nous en profiterons pour tirer les Rois - Laurent demande à tous ceux qui le peuvent, d'apporter un gâteau à partager; ou un autre plat léger.

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, January 26 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.

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 26 janvier, à midi, chez 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.

Dr. Sarah Kay

Dr. Sarah Kay, Professor and Chair of the Department of French Literature, Thought and Culture at New York University will present a lecture Wednesday, January 17, at 4:00 p.m. in the Lindsay Young Auditorium at UT Hodges Library. The subject is "Singing with the Stars".

Can the songs of the troubadours be understood as "soundscapes"? Boethius's Roman writings defined the "music of the spheres" as reflections of cosmic harmony based in abstract cosmological mathematics and as "acousmatic sound"-- sound one

Le château de la Mothe-Chandeniers

Les "Amis" du château poitevin de La Mothe-Chandeniers, l'association "Adopte un château" et la plateforme de financement participatif Dartagnans.fr s'étaient donnés 80 jours pour collecter 500.000 euros en vue de son rachat : objectif atteint depuis le 1er décembre et 6.500 internautes en sont désormais les propriétaires.

"C'est fait ! La Mothe-Chandeniers a été racheté le 1er décembre", a déclaré lundi Romain Delaume, cofondateur de Dartagnans.fr, site Internet spécialisé dans le

hears without seeing an originating cause. Sarah Kay proposes a way of thinking about song in the Middle Ages that is equally acousmatic but originating from a different materiality based in a different cosmology, one that unites heaven and earth in breath and voice. If there is today an "acousmatic turn" then it is, if not a return, at least a reinvention in quite different terms of a formerly cosmic sonorousness.

Sarah Kay teaches French and Medieval Studies at NYU. She has written widely on medieval literature across languages, genres, and periods; her work combines the study of medieval texts with philosophical and theoretical inquiry.

https://uthumanitiesctr.utk.edu/scholars/current.php

Renée Zunino's children's book

Renée Zunino announces that she is the author of a new children's book, ***The Curious Adventures of Wickl-Wackl and His Friends***, based on stories created by her maternal grandfather Franz Rauchensteiner for her mother and aunt when they were little.

During the 1940s, Franz Rauchensteiner was a school director in Landshut, Germany. To avoid pledging allegiance to the Nazi party, he left his job and became a carpenter. He carved Wickl-Wackl out of wood, and years later Renée recalls being shown the puppet and being told the stories when she was around 3-5 years old.

Three years ago, she came across some drawings and original stories, and shared with her mother the idea of writing a book for children, inspired by these characters. Renée reached out to Mike Berry, a wonderful local artist and long-time friend, and they decided to embark in this creative adventure together.

The main characters are 2 gnomes, Wickl-Wackl (pronounced vicl, vacl) and Jacklhammer (pronounced eeacklhammer,) Mother Frog, Father Mouse, and 2 magical bratwurst sausages. They are all friends and Father Mouse is hosting a party to celebrate the arrival of Spring, so they all go to great lengths to bring something special to the party. It's a story of friendship, diversity, and overcoming obstacles together.

The book can be purchased at Amazon for $12.57 here:

https://www.amazon.com/Curious-Adventures-Wickl-Wackl-His-Friends/dp/1543468632/ref=sr_1_fkmr0_2?ie=UTF8&qid=1513980362&sr=8-2-fkmr0&keywords=the+curious+adventures+of+wick-wackl

Mike and Renée will host signing and reading events at Barnes and Noble and Books a Million in the new year. They will be at Barnes and Noble, 8029 Kingston Pike, Knoxville, TN 37919 on Sat. Feb.10, 1:00-3:00 pm.

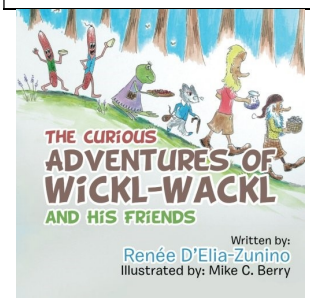
sauvetage et la conservation du patrimoine. "Et ce, avec les participations de 45 nationalités : Brésiliens, Américains, Italiens, Français, Japonais, Australiens, Allemands, etc."

Cernées par les eaux, hérissées de tours et insidieusement envahies par la végétation, les flamboyantes ruines du château poitevin, situées sur la commune de Trois-Moutiers, dans la Vienne, ont été rachetées sous forme de société par Action Simplifiée.

Ce dispositif a permis à chaque donateur d'au moins 51 euros de devenir actionnaire, et donc copropriétaire de ce chef-d'oeuvre en péril dont les débuts de la construction remontent au 13ème siècle.

http://www.europe1.fr/societe/le-chateau-la-mothe-chandeniers-vendu-500000-euros-a-6500-internautes-3511415

Le livre pour enfants de Renée Zunino



Renée Zunino vient d'annoncer qu'elle est l'auteure d'un nouveau livre pour enfants, ***The Curious Adventures of Wickl-Wackl and His Friends***, fondé sur des histoires créées par son grand-père maternel Franz Rauchensteiner pour sa mère et sa tante quand elles étaient petites.

Pendant les années 40, Franz Rauchensteiner était le directeur de l'école de Landshut, en Allemagne. Il quitta son poste et devint charpentier, afin de ne pas s'enroller dans le parti Nazi. Il sculpta meme Wickl-Wackl, et plusieurs années plus tard, Renée se souvient d'un spectacle de marionnettes quand elle avait 3 à 5 ans.

Il y a 3 ans, elle découvra des dessins et des histoires originelles, et partagea l'idée avec sa mère d'écrire un livre pour enfants basé sur ces personnages. Renée contacta Mike Berry, un merveilleux artiste local et ami de longue date, et ils décidèrent tous deux de s'embarquer dans cette aventure créative.

Les deux personnages principaux sont 2 gnomes, Wickl-Wackl (pronouncé vicl, vacl) et Jacklhammer (pronouncé eeacklhammer,), Mère Grenouille, Père Mulot, et deux saucisses bratwurst magiques. Ils sont tous amis et comme Père Mulot organise une fête pour célébrer l'arrivée du printemps, ils essaient tous d'amener quelque chose de spécial à la fête. Il s'agit d'une histoire d'amitié, de diversité, et de triomphe sur les obstacles de la vie.

Le livre peut être acheté sur Amazon pour 12.57 $ ici:

https://www.amazon.com/Curious-Adventures-Wickl-Wackl-His-Friends/dp/1543468632/ref=sr_1_fkmr0_2?ie=UTF8&qid=1513980362&sr=8-2-fkmr0&keywords=the+curious+adventures+of+wick-wackl

Mike et Renée dédicaceront leur livre à Barnes and Nobles et Books a Million en début d'année prochaine, ainsi que dans quelques autres séances de promotion. Ils seront à Barnes and Noble, 8029 Kingston Pike, Knoxville, TN 37919 le samedi, 10 février, de 13h00 à 15h00.

Recipes

Below, we have 2 King's Cake recipes, the galette des rois from northern France and the gâteau des rois from southern France.

Kings' Cake (with frangipane cream)

Ingredients:

2 sheets (17¼ oz. package) frozen puff pastry
½ cup sugar
2 egg yolks
1⅛ cups very finely ground almonds (almond powder)
2 Tablespoons unsalted butter, softened
1 to 1½ teaspoons almond extract (optional)
1 dried fava bean or heatproof figurine
1 beaten egg, for glazing

Preheat the oven to 475° F, and thaw puff pastry sheets according to package directions.

While pastry is thawing, make the frangipane. Vigorously whisk together the sugar and egg yolks. Continue whisking until the mixture is very light in color and fairly smooth. Add the butter and half of the almonds, and mix with a wooden spoon. Add the almond extract, if using (start with 1 teaspoon) and the rest of the ground almonds, mixing well. You will have a very dense paste. Add up to an additional ½ teaspoon almond extract. This will give a stronger almond flavor, but will also make mixing a bit easier. Continue until the frangipane is as smooth as possible, then set aside.

Fill the galette. Roll out one pastry sheet between layers of plastic wrap or parchment paper, or on top of a silpat (silicone mat). Do not over-roll. Line a standard 9-inch pie plate with the pastry, and prick with a fork. Spread the frangipane evenly across the dough, and push the fava bean or figurine down into the frangipane, somewhere along the perimeter of the galette (you don't want it in the middle, as it will be harder to cut proper pieces that way).

Roll out the second sheet of pastry as you did the first. Create a vent by making a hole in the center of the sheet with a knife or very small cookie-cutter shape. You can also trace lines with the point of a sharp knife over the top of the pastry to make intricate designs (don't cut all the way through the dough in this instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. If desired, use scraps to make additional cut-out decorations to place on top or around the edges of the galette. Glaze with beaten egg.

Put the galette in the oven, and immediately turn the temperature down to 400F. Bake for 30 minutes, watching to make sure it doesn't burn. The finished galette will be puffed and golden. Remove and let cool to room temperature for serving. Cutting with a serrated knife works best.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Recettes

Ci-dessous, nous donnons deux recettes, la galette des rois du nord de la France, et le gâteau des rois du sud de la France.

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingrédients:

2 feuilles (17 ¼ oz. paquet) de pâte feuilletée surgelée
½ tasse de sucre (100 g)
2 jaunes d'œufs
120 g d'amandes très finement moulues
2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli
1 à 1½ cuillère à thé d'extrait d'amande (facultatif)
Une fève séchée ou figurine résistant à la chaleur
1 œuf battu, pour le glaçage

Préchauffer le four à 245° C et dégeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage.

Pendant que la pâte feuilletée dégèle, préparer la frangipane. .Fouetter vigoureusement ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Continuer à fouetter jusqu'à le mélange soit de couleur très claire et assez lisse. Ajouter le beurre et la moitié des amandes, mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'extrait d'amande, si vous en utilisez (commencer avec 1 cuillère à thé), et le reste de la poudre d'amandes, bien mélanger. Vous aurez une pâte très dense. Ajouter jusqu'à une demie cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera une saveur plus forte d'amande, mais rendra également le mélange plus facile. Continuer jusqu'à ce que la frangipane soit aussi lisse que possible, puis mettre de côté.

Remplissez la galette. Étalez une feuille de pâte entre deux couches de pellicule plastique, ou du papier sulfurisé, ou sur un silpat (tapis en silicone). Ne pas trop rouler. Tapisser une assiette à tarte de 9 pouces avec la pâte et piquer avec une fourchette. Étendre la frangipane uniformément sur la pâte, et enfoncer la fève dans la frangipane, quelque part le long du périmètre de la galette (placée près du milieu elle rendrait la découpe des morceaux plus difficile) .

Etaler la deuxième feuille de pâte comme vous avez fait pour la première. Créer un évent en faisant un trou dans le centre de la feuille avec un couteau ou très petit emporte-pièce à biscuits. Vous pouvez également tracer des lignes avec la pointe d'un couteau pointu sur le dessus de la pâte pour faire des dessins complexes (faites attention de ne pas traverser la pâte). Mettre cette feuille de pâte sur la précédente. Couper et pincer les bords de façon continue. On peut utiliser les petits déchets pour faire des décorations supplémentaires sur le dessus ou sur les bords de la galette. Glacer avec l'oeuf battu.

Mettre la galette dans le four à 400ºF pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante pour le service. Couper avec un couteau dentelé.

www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Traditional Kings' Cake - Provençal Brioche

for 6 - 8 people

To prepare the brioche dough:

3½ c. flour
4 eggs
⅔ c. sugar
1 stick plus 1 T softened butter
2 tsp yeast
¼ c. milk
1 tsp. salt

Garnish for the brioche:

Sugar
Egg yolk

Stir and mix the yeast into ¼ c warm water. Make a fountain with the flour and pour in the yeast mixture and mix together little by little, adding the eggs, the sugar, and the salt. The dough can be kneaded with a dough hook for 8-10 minutes or kneaded in a food processor with a stainless steel blade for 15 seconds. If kneading by hand, knead dough for 10 minutes. Add little by little the softened butter and continue to knead. Put the dough into a large bowl, cover with a dish towel and let rise in a warm room without air currents for 4 hours.

To prepare the Kings' Cake:

Brioche dough (from above)
1¼ lb. candied fruit
½ c warmed apricot jam
2 egg yolks
Coarse sugar

Form a smooth ball with the brioche dough, make a hole in the center with your index finger and enlarge it a bit to form a crown. Flatten the sides a bit with a rolling pin, then lay the candied fruit, cut in pieces, on top. Fold the edges back over with the help of the egg yolk to pinch it shut, brushing onto the dough. So as to make your cake rise, place it for 10 minutes in a slightly warm oven. Remove and let rise 1 hour. Then apply egg yolk with a pastry brush and let it bake for 20 minutes at 400°F. Let cool and then brush with the warmed apricot jam. Sprinkle with the coarse sugar. Decorate abundantly with dried fruit. And don't forget to put in the fève!

Gâteau traditionnel provençal des rois

Pour 6 à 8 personnes

Préparation de la pâte à brioche:

435 g. de farine
4 œufs
100 g. de sucre en poudre
125 g. de beurre ramolli
10 g de levure de boulanger
60 ml tasse de lait
cuillère à soupe de sel

Garniture de la brioche:

Sucre granulé
Jaune d'œuf

Délayer la levure dans un demi verre d'eau tiède. Faire une fontaine avec la farine, verser la levure délayée et mélanger petit à petit, ajouter les œufs, le sucre et le sel. Vous pouvez pétrir la pâte avec un crochet pétrisseur pendant 8-10 minutes, ou dans un mixer pendant 15 secondes. Si vous pétrissez à la main, faites le pendant dix minutes. Ajouter petit à petit le beurre ramolli et continuer à pétrir. Mettre la pâte dans un saladier, le recouvrir d'un torchon et laisser lever la pâte dans un endroit tempéré sans courant d'air pendant 4 heures.

Préparation du gâteau des rois:

500 g. de pâte à brioche (ci-dessus)
500 g. de fruits confits
100 g. de confiture d'abricots tiéde
2 jaunes d'œufs
Sucre en gros grains

Former une boule trés lisse avec la pâte briochée, faire un trou au centre avec l'index et l'élargir un peu en vue de former une couronne. Aplatir les bords à l'aide dún rouleau puis disposer les fruits confits coupés en morceaux. Rabattre les bords et les souder á l'aide du jaune d'œuf, passé au pinceau. Afin de faire "monter" votre gâteau le mettre au four pendant 10 minutes à faible température. Le sortir et le laisser reposer 1 heure. Puis le dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et le faire cuire durant 20 minutes à 200°C. Laisser refroidir puis passer au pinceau la confiture d'abricots tiède et saupoudrez de sucre en gros grains. Décorer abondamment de fruits confits. Et n'oubliez pas de mettre la fève !