BULLETIN DE JUIN 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

Our next event will be **Saturday, June 23, at the Knoxville Museum of Art, 1050 Worlds Fair Park Drive, Knoxville, TN 37916, from 2 - 3 p.m.** We will enjoy a tour led by French-speaking docent, Saralee Peccolo-Taylor. The tour, which is free, will begin promptly at 2 p.m., so the museum suggests that we be early; plan to be in the museum lobby at 1:45.

Parking is often a problem around the World's Fair site near the KMA. I have had extremely good luck parking at the 11th Street Garage, at the corner of 11th Street and White Avenue, entrance to the garage available from either street. parking is free, and usually available, and is only a few blocks from the museum.

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochain rendez-vous aura lieu **le samedi 23 juin au musée d'art de Knoxville, 1050 Worlds Fair Park Drive, Knoxville, TN 37916, de 14h à 15h.** Nous aurons une visite guidée en français par Madame Saralee Peccolo-Taylor. La visite, gratuite, commencera à 14 heures précises et il est suggéré que nous arrivions un peu plus tôt : soyez dans le hall du musée à 13 h.45.

Le stationnement est souvent un problème autour du site World's Fair près du KMA. J'ai eu beaucoup de chance de garer ma voiture au 11th Street Garage, à l'angle de la 11th Street et de White Avenue, l'entrée du garage est disponible des deux rues. Le parking est gratuit, et généralement disponible, et est à seulement quelques pâtés de maisons du musée.

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, June 22, at noon at Kabuki Turkey Creek, 10901 Parkside Drive #105, Knoxville, 37934.** If you would like to join us, email 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 22 juin, à midi, à Kabuki Turkey Creek, 10901 Parkside Drive #105, Knoxville, 37934.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn **(dpatelke@aol.com)** ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

Lifelong Learning Abroad

Some AFK members may be interested in this message received from our website.

My name is James Patrick Benn and I am writing to introduce you to my company**, Lifelong Learning**

Lifelong Learning Abroad

Certains membres de l'AFK peuvent être intéressés par ce message reçu de notre site Web.

Mon nom est James Patrick Benn et je vous écris pour vous présenter mon entreprise, **Lifelong Learning**

Abroad. I spent the first half of my career implementing study abroad experiences for American university students in Paris. Now, I have chosen to support the parents and grandparents of those younger students, as they continue their educational pursuits and personal growth.

To this end, I have created **Lifelong Learning Abroad**, a business designed to facilitate all aspects of the study abroad experience. From airport pick-up, apartment selection, enrollment with local learning institutions, and cultural experiences, **Lifelong Learning Abroad** is here to serve and support, allowing lifelong learners to concentrate on their studies and the Paris experience. **Lifelong Learning Abroad** has officially partnered with the Alliance Française in Paris.

For more info, see www.lifelonglearningabroad.com, https://www.facebook.com/lifelonglearningabroad

Abroad. J'ai passé la première moitié de ma carrière à mettre en œuvre des expériences d'études à l'étranger pour des étudiants universitaires américains à Paris. Maintenant, j'ai choisi de soutenir les parents et les grands-parents de ces étudiants plus jeunes, qui choisissent de continuer leurs études et leur croissance personnelle.

À cette fin, j'ai créé **Lifelong Learning Abroad**, une entreprise conçue pour faciliter tous les aspects de l'expérience d'études à l'étranger. De la prise en charge à l'aéroport, la sélection d' appartements, l'inscription à des institutions locales d'apprentissage et des expériences culturelles**, Lifelong Learning Abroad** est là pour servir et soutenir, permettant aux apprenants de se concentrer sur leurs études et l'expérience parisienne. **Lifelong Learning Abroad** s'est officiellement associée à l'Alliance Française à Paris.

Pour plus d'infos, voir www.lifelonglearningabroad.com, https://www.facebook.com/lifelonglearningabroad

The Last Cajun

From France-Amérique, May 17th, 2018 by Clément Thiery (Translated from French by Alexander Uff)

Norbert LeBlanc doesn't hunt alligators anymore. Instead, he has spent the last 15 years taking Francophone tourists on tours of the swamps east of Lafayette in his role as a guardian of Cajun culture in Louisiana.

The engine purrs slowly as the boat slips between the cypress trees. Norbert LeBlanc, steel-blue eyes and a bristling white beard covering his face, is seated at the helm. "There's a big one," he says in French. "He is more than 10 feet long." As the passengers follow his gaze, they spot an alligator dozing on a half-submerged tree trunk.

LeBlanc, 83, now earns a living in the tourism sector. Every day from February to October, he takes up to 66 people on trips across the lake. The ex-hunter is a descendant of French colonists who were driven out of Nova Scotia in the 18th century, and grew up in Breaux Bridge in the heart of Cajun Country. He is now the only Francophone tour guide in the region. Tourists come from France, Belgium, Switzerland, and Quebec to explore the bayou under his watchful eye.

More recently, the old hunter was featured in a commercial for Toyota, playing himself and speaking in his native language. "Ici, on est fier de parler français," he declares to visitors.

For more, see https://france-amerique.com/the-last-cajun/?ct=t(FA_Hebdo_du_5_octobre_2017)

Le dernier Cajun

De France-Amérique, le17 mai, 2018 par Clément Thiery

Norbert LeBlanc ne chasse plus l'alligator. Depuis quinze ans, il emmène des touristes francophones en excursion dans les marais à l'est de Lafayette et sauvegarde la culture cadienne en Louisiane.

Le moteur au ralenti, l'embarcation glisse entre les cypress. Norbert LeBlanc, les yeux bleu acier et le visage mangé par une barbe blanche, est assis aux commandes de la barque. « Voilà un gros », lance-t-il en français. « Lui, il a plus que trois mètres. » Dans la direction qu'il désigne, sur un tronc d'arbre à demi-submergé, sommeille un alligator.

LeBlanc, 83 ans, gagne désormais sa vie grâce au tourisme. Tous les jours, de février à octobre, il emmène jusqu'à 66 personnes en excursion sur le lac. Ce descendant de colons français chassés de Nouvelle-Ecosse au XVIIIe siècle a grandi à Breaux Bridge, au cœur du Pays Cajun. Il est le seul guide francophone de la région. On vient de France, de Belgique, de Suisse et du Québec pour explorer le bayou à ses côtés.

Plus récemment, le vieux chasseur est apparu dans une publicité pour Toyota. Il y incarne son propre rôle et s'exprime dans sa langue natale. « Ici, on est fier de parler français », explique-t-il.

Pour plus, voir: https://france-amerique.com/fr/the-last-cajun/?ct=t(FA_Hebdo_du_5_octobre_2017)

Recycling of food waste in Gradignan

The Fontaines de Monjous middle school, in Gradignan, Gironde, declared, "Let's stop wasting food!" From now on, some hens, a composter and a kitchen garden are an

Le recyclage du gaspillage à Gradignan

Le collège Fontaines de Monjous, à Gradignan, en Gironde, a dit stop au gaspillage alimentaire ! Désormais, les poules, le composteur et le potager font partie

integral part of the life of the school and its students. The school has set up these initiatives primarily to reduce waste but also to supply school meals with fruits and vegetables.

The hen house was designed and installed as part of the Technology course. 80 students worked on this project, following a set of specifications established beforehand. The 7 hens of the school are happy to finish the students' meals, at the rate of 3 kg per day. They are fed and supervised by the students, whose job it is to feed them the leftovers and water.

The permaculture club works in the vegetable garden during recess and lunch break. Permaculture aims to create an ecosystem that reproduces the functioning of nature. The soil is mixed with the green waste of the Town Hall of Gradignan, decomposed horse manure from the Horse-club of Bordeaux, and also the school food waste not consumed by the chickens.

As for the middle-schoolers, they become more responsible eco-citizens, thanks to learning about recycling and working in the vegetable garden and henhouse. They put into practice the knowledge acquired during the courses of SVT or in Technology. From theory to practice, they found the right way!

https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/gradignan-au-college-fini-gaspillage-place-au-recyclage-1476383.html

intégrante de la vie du collège et de ses élèves. Le collège a mis en place ces initiatives afin de réduire le gaspillage mais également approvisionner la restauration scolaire en fruits et légumes.

Le poulailler a été conçu et installé dans le cadre du cours de Technologie. Ce sont donc 80 élèves qui ont travaillé sur ce projet, en suivant un cahier des charges établi au préalable. Les 7 poules du collège sont heureuses de finir les repas des élèves, à raison de 3kg par jour. Elles sont nourries et surveillées par les élèves, qui ont pour mission de leur donner les restes et l'eau.

Le club permaculture fait vivre le potager pendant les récréations et la pause déjeuner. La permaculture vise à créer un écosystème en reproduisant le fonctionnement de la nature. La terre est mélangée aux déchets verts de la Mairie de Gradignan, aux crottins de cheval décomposés du Horse-club de Bordeaux mais aussi aux déchets alimentaires du collège non consommés par les poules.

Pour ce qui est des collégiens, ces derniers deviennent des écocitoyens plus responsable, grâce au recyclage, au potager et au poulailler. Ils mettent en pratique les connaissances acquises en cours de SVT ou encore en cours de Technologie. De la théorie à la pratique, ils ont trouvé la bonne voie !

https://france3-regions.francetvinfo.fr/nouvelle-aquitaine/gironde/bordeaux/gradignan-au-college-fini-gaspillage-place-au-recyclage-1476383.html

Recipe

Roasted Beet Salad with Roquefort and Walnuts

by Michele Scicolone
Yield: 4 to 6 servings

Ingredients
Vinaigrette[1]
2 Tbsp chopped shallots or scallions
6 cups baby greens, washed and dried
4 roasted beets[2] , peeled and cut into ½ – inch wedges
4 oz Roquefort, Bleu d'Auvergne, or fresh goat cheese
1 c. walnut pieces, toasted

Preparation

Shake the vinaigrette with the shallots.

Just before serving, toss half of the dressing with the greens and arrange them on salad plates. Toss the remaining dressing with the beets. Spoon the beets over the greens. Crumble the cheese around the beets. Scatter the walnuts over all and serve.

[1]Vinaigrette: In a jar with a tight-fitting lid, combine 6 Tbsp extra-virgin olive oil, 2 Tbsp red wine vinegar or sherry vinegar, 1 tsp Dijon mustard, salt, and freshly ground pepper. Cover and shake until well blended. Taste for seasoning.

[2]Roasted beets: Scrub 4 medium red and/or golden beets and

Recette

Salade de betteraves rôties au Roquefort et aux noix

by Michele Scicolone
Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients
Une vinaigrette[1]
2 cuillères à soupe d'échalotes ou de cives émincées
400g de jeunes pousses de salade, lavées et essorées
4 betteraves rôties[2], pelées et détaillées en dés d'1,5 cm de côté
120g de Roquefort, de Bleu d'Auvergne ou de fromage de chèvre frais
120g de noix grillées concassées

Préparation
Ajouter les échalotes à la vinaigrette.

Juste avant de servir, mélanger la moitié de la sauce avec

les jeunes pousses et répartir sur les assiettes de service. Assaisonner les dés de betteraves avec le reste de la sauce. Les disposer sur les jeunes pousses. Émietter le fromage autour des betteraves. Saupoudrer les noix concassées et servir.

[1]Vinaigrette : Dans un récipient muni d'un couvercle hermétique, verser 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge, 2 cuillères à

remove all but 1 inch of the beet tops. Leave the roots intact. Place the beets in a large slow cooker. Cover and cook on high for 3 to 4 hours, or until the beets are tender when pierced with a knife.

Note: If you don't own a slow cooker, it is possible to cook the recipe on the stove top or in the oven using a Le Creuset-type cast-iron pot instead. The main adjustment would be to increase the amount of liquid in dishes such as stews or soups since there will be more evaporation from the pot on the stove than from a slow cooker. As for timing, recipes cooked for 3-4 hours on "High" or 5-7 hours on "Low" in a slow cooker would be done in about 1 hour on the stove. The best advice is to cook meat or vegetables until tender and to monitor the food as it cooks so that necessary adjustments can be made.

verser 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ou de vinaigre de Xérès, 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, ajouter du sel et du poivre fraîchement moulu. Visser le couvercle, agiter pour bien émulsionner. Goûter et rectifier l'assaisonnement si neécessaire.

[2]Betteraves rôties : Bien nettoyer 4 betteraves rouges ou jaunes, de taille moyenne. Ne pas les éplucher, laisser les raciness et 2,5 cm de fanes. Mettre les betteraves dans une grande mijoteuse, couvrir et cuire à temperature élevée pendant 3 ou 4 heures, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Vérifier avec la pointe d'un couteau.

Note : Si vous ne disposez pas d'une mijoteuse, il est possible de cuire les betteraves dans une cocotte, type Le Creuset, sur la plaque ou dans le four. Le plus important est d'augmenter la quantité de liquide, comme pour une soupe ou un ragoût, puisque l'évaporation lors de la caisson sera plus importante que dans une mijoteuse. Quant au temps de cuisson, 3 à 4 heures à temperature élevée ou 5 à 7 heures à basse température dans une mijoteuse, équivaut à 1 heure sur la plaque. Le meilleur conseil que l'on puisse donner est de cuire la viande ou les legumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, et de vérifier en cours de cuisson pour faire les ajustements nécessaires.