BULLETIN DE JUILLET 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 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 is one of our most popular events: a celebration of **Bastille Day, Saturday, July 14th, from 4 to 7 p.m.** This will be a potluck outdoor reception, with champagne and beverages provided by the AFK. It will take place at the home of Jim and Michele Valkenaar, 658 River Road, in Loudon; their home is completely handicapped accessible. We ask each member to bring an appetizer or other dish to share.

As a special treat this year, we welcome local violinist/violist and vocalist Julie Bélanger Roy to our fête. Julie is a very eclectic and gifted musician who hails from Quebec; her professional performance resumé includes everything from opera to orchestral to heavy metal. She will be performing some French and Quebecer chansons for us.

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochaine réunion est une des plus attendues**: le samedi 14 juillet, de 16 à 19h** nous célébrerons **la Fête Nationale**. Nous proposons un buffet à la fortune du pot, en plein air, avec boissons et champagne offerts par l'AFK. Nous nous retrouverons chez Jim et Michele Valkenaar, 658 River Road, à Loudon; leur résidence est entièrement accessible aux personnes handicapées. Nous demandons à chaque membre d'apporter un hors d'oeuvre ou autre plat à partager.

En guise de cadeau spécial cette année, nous accueillons la violoniste / altiste et chanteuse locale Julie Bélanger Roy à notre fête. Julie est une musicienne très éclectique et talentueuse originaire du Québec. Son curriculum vitae professionnel comprend un peu de tout de l'opéra, de l'orchestre au heavy metal. Elle interprétera des chansons françaises et québécoises pour nous.

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, July 27, at noon at Water into Wine, 607 N Campbell Station Rd, Knoxville, TN 37934**. http://www.waterintowineknoxville.com/ 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 27 juillet à midi, à Water into Wine, 607 N Campbell Station Rd, Knoxville, TN 37934** http://www.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.

Membership - New Members

A note from our newest member:

Hello, my name is Denise Standlee. I was born in France, in Reims (Champagne province). After having lived 40 years in Phoenix (Arizona) where I worked as a beautician, I arrived in Knoxville at the end of January 2018 to be closer to my relatives.

When I retired, I discovered a new passion: Personal Organization. It's such a satisfaction to use my skill in sorting and getting rid of cumbersome clutter (outdated clothes and shoes, or too big, too small, kitchens overloaded with dishes, gadgets, etc.)

I am at your disposal for consultation. My phone number is 865-617-4404. Spread the word! I'm looking forward to meeting new friends at the Alliance Française. See you soon!

Adhésions - Nouveaux Membres

Une note de notre tout dernièr membre:

Bonjour, je m'appelle Denise Standlee. Je suis née en France, à Reims (province de Champagne). Après avoir vécu 40 ans à Phoenix (Arizona) ou j'ai exercé le métier d'esthéticienne, je suis arrivée à Knoxville fin janvier 2018 pour être plus près de mes proches.

À ma retraite j'ai découvert une nouvelle passion: l'Organisation Personnelle. C'est une satisfaction de pouvoir utiliser l'art de se débarasser du trop plein encombrant (vêtements et chaussures démodés, trop grands, trop petits, cuisine surchargée de vaisselle, gadgets, etc.)

Je suis à votre disposition pour conseil. Mon numéro de téléphone est 865-617-4404. Qu'on se le dise! Je me réjouis à l'idée de faire de nouvelles connaissances et amies à l'Alliance Française. À bientôt !

Building Roads Through French-Speaking New England

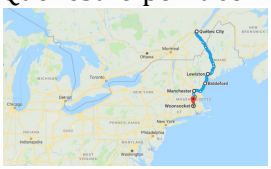
What do Lewiston and Biddeford in Maine, Manchester in New Hampshire, and Woonsocket in Rhode Island all have in common? More than half of the populations of these American cities spoke French just a century ago! Between 1840 and 1930, it is estimated that one million Francophones left Quebec to find jobs in the working-class cities in New England.

In an effort to make up for insufficient numbers of workers, the rubber factories and cotton and wool mills springing up between Maine and Connecticut turned to Quebec. This exodus gained even more ground with the American Civil War, as the industrial sector had to replace the men who had left to fight on the fronts. Three-quarters of the city of Woonsocket spoke French by 1920 as a result.

Franco-Quebecer culture is however still very present in the region, maintained by several museums, universities, genealogy societies, and Francophone associations. The dishes served at Christmas time are also particularly Quebecer, including tourtière, ragoût, tarte au sucre, and pouding chômeur.

The "Franco-Route of New England", set to be inaugurated in the late summer of 2019 will link the cities of Lewiston, Biddeford, Manchester, and Woonsocket to Quebec City. The route will span more than 460 miles, and each city's restaurants will be encouraged to translate their menus into French and offer Quebecer specialties. The project has already

Bientôt une route de la francophonie en Nouvelle-Angleterre



Quel est le point commun entre Lewiston et Biddeford dans le Maine, Manchester dans le New Hampshire et Woonsocket dans le Rhode Island ? Il y a un siècle, plus de la moitié de la population de ces villes américaines parlait français. Entre 1840 et 1930, on estime qu'un million de Francophones ont quitté le Québec pour aller travailler dans les villes ouvrières de la Nouvelle-Angleterre.

Pour parer au manque de main-d'œuvre, les usines de caoutchouc et les filatures de coton et de laine qui se multiplient dans le nord-est des États-Unis se tournent vers le Québec voisin. L'exode s'accélère avec la guerre de Sécession ; il faut remplacer les hommes partis au front. En 1920, les trois quarts de la ville de Woonsocket parlent français.

La culture franco-québécoise, cependant, est toujours présente dans la région. Elle est préservée par plusieurs musées, universités, sociétés de généalogie et associations francophones. Les plats servis lors des fêtes de fin d'année sont typiquement québécois : la tourtière, le ragoût, la tarte au sucre, ou encore le pouding chômeur.

La « Franco-Route of New England », prévue pour la fin de l'été 2019, reliera les villes de Lewiston, Biddeford, Manchester, et Woonsocket à la ville de Québec, membres du Réseau des villes francophones. Un itinéraire de 750 kilomètres. Dans chaque ville étape, les restaurants seront encouragés à traduire leur menu enfrançais et à proposer des spécialités québécoises.

received the support of the Québec Government Office in Boston and has also piqued the curiosity of the cities of Lowell and Salem in Massachusetts and Skowhegan in Maine.

https://france-amerique.com/building-roads-through-french-speaking-new-england/?ct=t(FA_Hebdo_du_5_octobre_2017_COPY_01)

Le projet, qui a reçu le soutien de la Délégation du Québec à Boston, intéresse désormais les villes de Lowell et Salem dans le Massachusetts et Skowhegan dans le Maine.

https://france-amerique.com/fr/building-roads-through-french-speaking-new-england/?ct=t(FA_Hebdo_du_5_octobre_2017_COPY_01)

The Tchalik Quartet

From Paul Barrette - Coming from a Franco-Russian family, the Tchalik Quartet is unique in that it is

comprised of four brothers and sisters. Raised in a family tradition where music plays a central role, they have been playing together since a very young age. This immersion has allowed them to develop a natural style of playing, a collective breathing and an exceptional artistic communion.

In February 2018, the quartet won first prize with a brilliant performance at the Mozart Competition in Salzburg, and the jury awarded it the top prize for the best performance of a Mozart quartet.

The Tchalik Quartet has studied the great European classical and romantic repertoires. Equally, it is passionately interested in contemporary repertoire.

The Tchalik Quartet performs in France at festivals such as the Sceaux Orangery and the Haute Clarée Festival. On the international scene, it has already performed in Italy, Spain, Austria and Russia. The summer of 2018 will see it participate in the Académie du Festival d'Aix-en-Provence.

The Quartet Tchalik plays on the instruments of luthier Philippe Mitéran and with bows of bow maker Konstantin Cheptitski, made especially for it. The members of the Tchalik Quartet also perform in quintet with their pianist brother, Dania Tchalik

https://www.facebook.com/quatuortchalik/

Le Quatuor Tchalik

De Paul Barrette - Issu d'une famille franco-russe, le Quatuor Tchalik présente la caractéristique unique d'être constitué de quatre frères et sœurs. Bercés par

une tradition familiale où la musique tient un rôle central, ils jouent ensemble depuis leur plus jeune âge. Cette immersion leur a permis de développer un jeu naturel, une respiration collective et une communion artistique d'exception.

En février 2018, il a en effet brillamment remporté le Premier Prix lors du Concours Mozart de Salzbourg, le jury lui décernant également le Prix Spécial pour la meilleure interprétation d'un quatuor de Mozart.

Le Quatuor Tchalik a étudié les grands répertoires européens de musique classique et romantique. En parallèle, il se passionne également pour le répertoire contemporain.

Le Quatuor Tchalik se produit en France dans des festivals tels que l'Orangerie de Sceaux et le Festival de la Haute Clarée. Sur la scène internationale, il a déjà été amené à jouer en Italie, en Espagne, en Autriche et en Russie. L'été 2018 le verra participer à l'Académie du Festival d'Aix-en-Provence.

Le Quatuor Tchalik joue sur des instruments du luthier Philippe Mitéran et avec des archets de l'archetier Konstantin Cheptitski, fabriqués spécialement à son intention. Les membres du Quatuor Tchalik se produisent aussi en quintette avec leur frère pianiste, Dania Tchalik. https://www.facebook.com/quatuortchalik/

Recipe

Rillettes

By Michele Scicolone
France-Amerique June 2018

A meal in a French bistro frequently begins with a little pot of rillettes: spiced, slow cooked pork shredded into a spreadable pâté that is served on slices of toasted baguette. The slow cooker maintains the even low temperature needed to cook

Recette

Rillettes

Par Michele Scicolone
France-Amerique June 2018

Dans certains bistros français, le repas débute avec un petit pot de rillettes: du porc effiloché, longuement mijoté, épicé et réduit en une pâte à tartiner que l'on déguste sur des tranches de baguette grillées. La mijoteuse maintient une basse température nécessaire pour que

the meat perfectly. After it cools, the meat is shredded or mashed until it is smooth, and packed into crocks. I like to make a batch of rillettes just before the holidays to have on hand for a party appetizer, meals, or just a snack.

Pork rillettes is the ideal dish for an aperitif on a terrace in the late afternoon. As an accompaniment, I personally prefer a light red wine served chilled. And a Gamay from the Loire Valley keeps us rooted in the region of the rillettes.

Yield: 4 Cups (2.2 pounds of Rillettes)

Ingredients:

3 pounds boneless pork shoulder or boneless butt, cut into 1-inch pieces
8 ounces pork fat back, cut into 1-inch chunks
6 garlic cloves, halved
2 fresh thyme sprigs
1 bay leaf
1 T coarse salt
1 tsp. freshly ground pepper
1 tsp. allspice
¼ tsp ground cinnamon
½ cup dry white wine
½ cup water
Cornichons or pickled vegetables and thin slices of toasted French bread for serving

Preparation: Place the pork and fat back in a large slow cooker and add the garlic, thyme, bay leaf, salt, pepper, spices, wine, and water. Stir to combine. Cover and cook on high for about 1 hour, until the fat is melted. Reduce the heat to low and cook for 5-6 hours, or until the meat is very tender and falling apart.

Let the meat cool slightly in the slow cooker. Discard the bay leaf and thyme. Remove the meat with a slotted spoon and place it in a large bowl. Strain the liquid, reserving it, and discard the solids. Skim off the fat and reserve it separately.

Shred the meat with two forks. Add some of the reserved cooking liquid to make a light, creamy paste. Taste for seasoning. Pack the mixture into small crocks or ramekins. Refrigerate until chilled.

When ready to serve, remove the rillettes from the refrigerator and let come to room temperature. Serve with the cornichons or pickled vegetables and toasted French bread.

la viande soit cuite à point. Une fois la viande refroidie, elle est malaxée et écrasée jusqu'à l'obtention d'une texture moelleuse. La préparation est ensuite versée dans des pots en verre. J'ai pour habitude d'en cuisiner juste avant les vacances pour en avoir sous la main afin d'en servir à l'apéritif, en entrée ou pour un en-cas.

La rillette de porc est un mets idéal pour un apéritif en terrasse, en fin d'après-midi. En accompagnement, je préfère un vin rouge léger que je sers frais…un Gamay de la Loire pour rester dans la région de la terrine.

Pour 1 kilo de Rillettes

Ingrédients:

1,350 kg de jarret ou d'épaule de porc désossé coupé en cubes d 2,5 cm
220 g de lard, coupé en tranches de 2,5 cm de large
6 gousses d'ail, coupée en deux et dégermées
2 branches de thym frais
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de gros sel
1 cuillère à café de poivre fraîchement moulu
1 cuillère à café de piment de la Jamaïque en poudre
¼ cuillère à café de cannelle enpoudre
1 verre de vin blanc sec
1 verre d'eau
Fines tranches de pain grillé et cornichons ou petits légumes vinaigrés pour faire des tartines.

Préparation: Mettre le porc et le lard dans une mijoteuse, ajouter l'ail, le thym, le laurier, le sel, le poivre, les épices, le vin et l'eau. Mélanger. Couvrir et laisser cuire une heure à haute température jusqu'à ce que le gras ait fondu. Réduire en position basse température et laisser mijoter cuire 5-.6 heures, ou dès que la viande est très tendre et se dètache facilement.

Laisser la viande refroidir. Retirer la feuille de laurier et le thym. À l'aide d'une écumoire, déposer la viande dans un grand saladier. Filtrer le jus et le réserver, jeter les cartilages et les morceaux d'os. Écumer le gras et le mettre de côté.

Mixer la viande avec deux fourchettes jusqu'à ce qu'elle s'effilochée. Ajouter un peu du jus de caisson réservé pour obtenir un mélange onctueux. Rectifier l'assaisonnement. Verser la preparation dans des petits pots en verre ou des ramequins et placer au réfrigérateur.

Au moment de servir, sortir les rilettes du réfrigérateur et les amener à température ambiante. Déguster sur du pain grillé, accompagné de cornichons et autres légumes vinaigrés.