BULLETIN DE DÉCEMBRE 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 would 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

The December meeting of the AFK will be the **Fête de Noël, which will be held at John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place (between the Wesley Foundation and the Baptist Center, UT campus), Sunday, December 16, from 4:30 to 6:30 p.m.** We ask you to bring one of your favorite dishes to share. The AFK will provide the drinks and champagne.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de décembre de l'AFK **pour fêter Noël aura lieu au John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place (entre Wesley Foundation et Baptist Center, UT campus), le dimanche 16 décembre, de 16h30 à 18h30.** Nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. AFK fournira les boissons et le champagne.

Renewal of AFK Membership

Many of you renewed your membership at the Fête du Beaujolais Nouveau, as is customary. If you did not attend the fête or if you have not yet submitted your 2019 dues, we ask you please to do it now. Send an email to Dawn at dpatelke@aol.com to make the renewal of your membership, or download and mail an application at http://www.afknoxville.org/membership. This will permit you to be included in the 2019 Annuaire. Please renew before December 31. We thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

Beaucoup ont renouvelé leur adhésion à l'AFK lors de la Fête du Beaujolais Nouveau, comme c'est la coutume. Si vous n'étiez pas là ou si vous n'avez pas encore réglé votre cotisation pour 2019, nous vous invitons à le faire dès maintenant. Envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour faire le renouvellement ou télécharger une demande d'adhésion à http://www.afknoxville.org/membership. Cela vous permettra d'être inclus dans l'Annuaire 2019. S'il vous plaît, renouvelez votre adhésion avant le 31 décembre. Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

Immersion Meals

Because everyone is very busy preparing for the holidays in December, we will not have a French table this month. We will resume them in January.

Les tables françaises

Chacun étant très occupé pour la préparation des fêtes, nous n'aurons pas de table française ce mois de décembre. Nous les reprendrons en janvier.

Le Chambon-sur-Lignon

From Dawn - For December, two articles about Le Chambon-

Le Chambon-sur-Lignon

De Dawn - Pour le mois de décembre, deux articles sur Le

sur-Lignon. The Haute-Loire village has a long tradition of sheltering those who are persecuted and displaced which seems appropriate for this season. The English article is from ***Smithsonian Magazine***; the French article is from ***France 3***, and contains a link to a video.

In the yard of the local elementary school in Le Chambon-sur-Lignon, a small French town of 2700 people, one may hear children conversing in four or five different languages. The village has a long tradition of sheltering those asking for refuge or asylum, beginning in the 16th century when residents who converted to Protestantism had to escape Catholic persecution. Subsequently, Chambon-Sur-Lignon (and surrounding villages in the area) became a refuge for those escaping fascism, first during the Spanish Civil War, then the Jews during World War II. Today, the area offers sanctuary to migrants from the Middle East.

"As soon as there's a war anyplace, we find here some of the ones who got away," says Perrine Barriol, an effusive, bespectacled Frenchwoman who volunteers with a refugee aid organization. "For us in Chambon, there's a richness in that."

https://www.smithsonianmag.com/history/chambon-french-town-refugees-180969356/

Chambon-sur-Lignon. La longue tradition du village de Haute-Loire d'abriter les personnes persécutées et déplacées me semble être appropriée pour cette saison. L'article anglais est du ***Smithsonian Magazine***; l'article français est de ***France 3*** et contient un lien vers une vidéo.

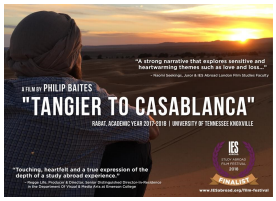
Entre Haute-Loire et Ardèche, la commune du Chambon-sur-Lignon, 2700 habitants, est une terre d'accueil depuis des siècles. Protestants persécutés, républicains espagnols, enfants juifs cachés pendant la 2e guerre, demandeurs d'asile…. le Haut-Lignon est une terre de générosité et entend le rester.

Le Chambon-sur-Lignon arbore fièrement sa tradition humaniste. En 2000, un centre d'accueil pour demandeurs d'asile (CADA) a même ouvert tout près du centre village. Il accueille 52 personnes en attente d'un éventuel titre de séjour. Par ailleurs, des familles hébergent spontanément des enfants de migrants.

https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/accueil-des-migrants-et-refugies-une-tradition-au-chambonlignon-1091413.html

Baites Wins Film Competition

From Renée Zunino - UT student Philip Baites took part in an international film competition, and has won! Some of you may have helped by voting for his film.



After spending a school year in Morocco as part of a study abroad program, University of Tennessee senior Philip Baites was awarded the grand prize November 8 in the Institute for the International Education of Students film festival for his film, "Tangier to Casablanca". Baites also sings an original song he wrote in the film. "Tangier to Casablanca" earned 2,255 votes, the most in the festival's history. While judges selected the 3 films that were finalists from a field of 96, Baites won the grand prize of $1500 based on public voting.

https://www.knoxnews.com/story/entertainment/arts/2018/11/13/tangier-casablanca-philip-baites-ies-film-festival/1975260002/

Baites remporte un concours de films

De Renée Zunino - Philip Baites, étudiant à l'UT, a participé à un concours international de films et a gagné ! Certains d'entre vous ont peut-être aidé en votant pour son film.

Après avoir passé une année scolaire au Maroc dans le cadre d'un programme d'études à l'étranger, Philip Baites, étudiant à l'Université du Tennessee, a reçu le grand prix le 8 novembre au festival du film de l'Institut pour l'éducation internationale des étudiants pour son film «Tanger à Casablanca». Dans le film, Baites chante aussi une chanson originale qu'il a écrite. "Tanger à Casablanca" a recueilli 2 255 voix, soit le plus grand nombre de l'histoire du festival. Tandis que les juges ont sélectionné les 3 films finalistes parmi un groupe de 96, Baites a remporté le grand prix de1500 $ basé sur un décompte des votes du public.

https://www.knoxnews.com/story/entertainment/arts/2018/11/13/tangier-casablanca-philip-baites-ies-film-festival/1975260002/

Composer Francis Lai dies

Noted musician from Nice Francis Lai, favorite composer of Claude Lelouch and of the iconic melody "dabadabada" from ***A Man and a Woman,*** died at the age of 86, November 7.

Le Compositeur Francis Lai est décédé

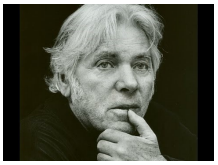
Le musicien niçois Francis Lai, compositeur attitré de Claude Lelouch et de la mythique mélodie «dabadabada» d' ***Un Homme et une Femme***, est décédé à l'âge de 86 ans le 7 novembre.

Francis Lai began his career as an accordionist for poet and singer Bernard Dimey, with whom he wrote songs for the elite singers of the time: Edith Piaf, Juliette Greco and Yves Montand. He subsequently met filmmaker Claude Lelouch thanks to a mutual friend, Pierre Barouh. He had recently worked on new recordings for the sequel to Claude Lelouch's cult film, ***A Man and a Woman***, which is currently shooting.

It was for his score of ***Love Story*** that he received an Oscar in 1970. The theme "Where Do I Begin", performed by Andy Williams, was immediately covered by Mireille Mathieu ("Une histoire d'amour") All in all he wrote the music for more than 100 films and wrote more than 600 songs.

https://www.rtbf.be/info/medias/detail_le-compositeur-francis-lai-est-decede?id=10067106

Francis Lai a débuté en tant qu'accordéoniste du poète et chanteur Bernard Dimey, avec qui il écrit des chansons pour le gratin de l'époque: Edith Piaf, Juliette Gréco ou encore Yves Montand. Il rencontre ensuite le cinéaste Claude Lelouch grâce à un ami commun, Pierre Barouh. Il avait récemment travaillé sur de nouveaux enregistrements pour la suite du film culte de Claude Lelouch, ***Un Homme et une Femme***, actuellement en tournage.



C'est pour sa partition de ***Love Story*** qu'il recevra un Oscar en 1970. Le thème "Where Do I Begin" interprété par Andy Williams est aussitôt repris par Mireille Mathieu («Une histoire d'amour»). Il écrira en tout la musique de plus de 100 films et signera plus de 600 chansons.

https://www.rtbf.be/info/medias/detail_le-compositeur-francis-lai-est-decede?id=10067106

Recipe

Sautéed scallops with truffles

For 6 people

Ingredients:

- 20 beautiful whole scallops
- 800 g Charlotte potatoes
- 30 g sweet butter
- 1 truffle
- 4 tablespoons truffle oil
- 2 tablespoons rapeseed oil
- Fleur de sel, pepper from the mill

Preparation:

Prepare the mashed potato: Peel the potatoes, cut into pieces and cook for 20 minutes in salted boiling water. Drain and mash them coarsely with a fork or to a smoother puree by adding a glass of cooking water and truffle oil. Salt and pepper. Keep warm. Sear scallops for 2 minutes on each side in a nonstick skillet with canola oil and butter.

On individual plates, arrange a portion of mashed potatoes with the help of a round or square cookie cutter. Arrange the scallops on the crushed potato, grate slices of truffle on top and sprinkle with fleur de sel and two turns of the pepper mill.

https://www.rustica.fr/articles-jardin/poelee-saint-jacques-aux-truffes,14121.html?utm_source=newsletter_recette&utm_medium=email&utm_campaign=1126

Recette

Poêlée de Saint Jacques aux truffes

Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 20 belles coquilles Saint-Jacques entières
- 800 g de pommes de terre type Charlotte
- 30 g de beurre doux
- 1 truffe
- 4 cuillerées à soupe d'huile de truffe
- 2 cuillerées à soupe d'huile de colza
- Fleur de sel, poivre du moulin

Préparation:

Préparer l'écrasé de pomme de terre : Éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les écraser grossièrement à la fourchette ou à l'écrase-purée en ajoutant un verre d'eau de cuisson et l'huile de truffe. Saler et poivrer. Réserver au chaud. Poêler les coquilles Saint-Jacques 2 minutes sur chaque face dans une poêle antiadhésive avec l'huile de colza et le beurre.

Sur des assiettes individuelles, dresser l'écrasé de pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce rond ou carré. Disposer les coquilles sur l'écrasé, râper des lamelles de truffe et saupoudrer de fleur de sel et de deux tours de moulin à poivre.

https://www.rustica.fr/articles-jardin/poelee-saint-jacques-aux-truffes,14121.html?utm_source=newsletter_recette&utm_medium=email&utm_campaign=1126