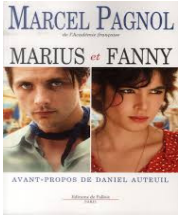
BULLETIN DE MARS 2014

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 (**dawn@afknoxville.org**) or Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) 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 (**dawn@afknoxville.org**) ou à Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meetings

The March meeting of the AFK will be **Friday March 7 at 5:45 p.m., at the UT Hodges Library, room 252, 1015 Volunteer Blvd.** We will see the film ***Marius,*** newly directed by Daniel Auteuil, adapted from the novel of Marcel Pagnol.



The story takes place at the Old Port of Marseille, in the waterfront bar owned by César and his son Marius. Marius's only dream is to embark on one of the boats that pass the bar and sail to distant countries. Fanny, the young and pretty shell merchant who works in front of the bar, has secretly loved Marius since childhood; Marius, without admitting it, has always loved Fanny. Fanny manages to stir his jealousy when the sailmaker Panisse, who is much older, woos Fanny. Torn between the call of the sea and his love for Fanny, Marius must choose his destiny. Directed by Daniel Auteuil, with Daniel Auteuil, Raphaël Personnaz, and Jean-Pierre Darroussin.

http://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=192102.html

Save the following dates:

April: Tara Ghorashi – Iran, Persia – An Eternal Culture. Saturday, April 12 at 3 p.m. at Morning Star Child Development Center, 10614 Flickenger Ln,

May, Picnic and boules tournament. Saturday May 17, at 10:30 a.m., at the Cove at Concord Park in Farragut, 11808 Northshore Drive.

Prochaines réunions de l'AFK

La réunion de mars de l'AFK aura lieu **le vendredi 7 mars, à 17 h 45, à la Bibliothèque Hodges, de UT, salle 252, 1015 Volunteer Blvd.** On verra le film **Marius** de Daniel Auteuil, d'après le roman de Marcel Pagnol.

L'histoire se déroule sur le Vieux-Port de Marseille, dans le Bar de la Marine tenu par César et son fils Marius. Marius ne rêve que d'embarquer sur un des bateaux qui passent devant le bar et prendre le large vers les pays lointains. Fanny, jeune et jolie marchande de coquillages qui travaille en face du bar, aime secrètement Marius depuis son enfance; Marius, sans l'avouer, a toujours aimé Fanny. Fanny parvient à attiser sa jalousie quand le maître-voilier Panisse, qui, beaucoup plus âgé, courtise Fanny. Partagé entre l'appel de la mer et son amour pour Fanny, Marius doit choisir son destin. Film réalisé par Daniel Auteuil, avec Daniel Auteuil, Raphaël Personnaz, et Jean-Pierre Darroussin.

http://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=192102.html

Réservez les dates suivantes:

Avril: Tara Ghorashi – l'Iran, la Perse – une culture éternelle. Samedi 12 avril, à 15h., à Morning Star Child Development Center, 10614 Flickenger Ln.

Mai: Piquenique et tournoi de pétanque. Samedi 17 mai, à 10h30, dans la partie The Cove de Concord Park, Farragut, 11808 Northshore Drive.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? The next French Table will be held **Friday, March 21, at noon**. This month we are trying something different which will give us the chance to discover the AFK Library. Instead of eating in a restaurant, we will purchase our lunch from **"Tootsie's Foodtruck" (http://www.tootsietruck.com/index.html)** which will be in the parking lot of the **Foreign Language Academy (220 South Peters Rd).** We will eat together in the classroom upstairs where our books are found. You can get details about the location at **www.ForeignLanguageAcademy.org** If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry at (**sherry@afknoxville.org**) or Dawn at (**dawn@afknoxville.org**) 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 21 mars, à midi.** Ce mois-ci, nous allons essayer une nouvelle formule qui nous permettra de découvrir la bibliothèque de l'AFK. Au lieu de manger dans un restaurant, nous achèterons notre repas au **"Tootsie's Foodtruck" (http://www.tootsietruck.com/index.html)** qui sera stationné sur le parking de la **Foreign Language Academy (220 South Peters Rd)**. Nous mangerons ensemble dans la salle de classe où se trouvent nos livres. Pour plus de détails sur l'emplacement cliquez sur **www.ForeignLanguageAcademy.org**. Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**sherry@afknoxville.org**) ou à Dawn (**dawn@afknoxville.org**) qui fera les réservations.

Membership

AFK DUES FOR 2014

A note from our Treasurer, Jim Valkenaar:

We have added a new feature to the website this year so that you can verify your information and pay your membership online! You don't need to fill out and mail your application, SAVE TIME, REGISTER ONLINE!!!

On the website, under the "Membership" tab, you will find two options for registering for membership:

1. There is a link to the pay site which will walk you through the process to submit your information and pay your dues … OR
2. There is a link to the application form pdf; please print it, complete it with up-to-date information and mail it to Dawn Patelke WITH YOUR CHECK.

Thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

COTISATION AFK POUR 2014

Une note de notre trésorier, Jim Valkenaar :

Nous avons ajouté une nouvelle fonctionnalité sur le website cette année afin que vous puissiez vérifier vos informations et payer votre adhésion en ligne ! Vous n'avez pas besoin de remplir et de poster votre demande. GAGNEZ DU TEMPS, INSCRIVEZ-VOUS ON LINE !

Sur le website de l'AFK, sous la rubrique «Adhésion», vous trouverez deux options :

1. instructions pour le paiement on-line …OU BIEN

2. Une fiche d'adhésion en format pdf ; imprimez-la, remplissez-la et envoyez-la à Dawn Patelke AVEC VOTRE CHÈQUE.

Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

Live in HD Opera Presentations

Paul Barrette recommends to us the Metropolitan Opera Live in HD Opera screenings at Regal West Town Mall Stadium 9. **Massenet's *Werther* will be presented on Saturday, March 15, at 12:55 p.m.** Two of opera's greatest artists – Jonas Kaufmann and Sophie Koch – appear together for the first time in Massenet's sublime adaptation of Goethe's tragic romance. Rising young maestro Alain Altinoglu conducts. Today, ***Werther*** is considered to be Massenet's masterpiece and his most personal opera.

Opéra en direct en HD

Paul Barrette aime bien les représentations du Metropolitan Opera, en direct en HD, au Regal West Town Mall Stadium 9. ***Werther* de Massenet sera présenté le samedi 15 mars, à 12h55.** Deux des plus grands artistes de l'opéra – Jonas Kaufmann et Sophie Koch – apparaissent ensemble pour la première fois dans l'adaptation sublime par Massenet du roman tragique de Goethe. Le jeune maestro prometteur Alain Altinoglu le dirige. De nos jours, ***Werther*** est considéré comme le chef-d'œuvre de Massenet et le plus personnel de ses opéras.

Née à Versailles en 1969, la mezzo-soprano française Sophie Koch a rejoint le monde de l'opéra, après une formation de pianiste. Elle n'a commencé à étudier le chant qu'à 18 ans, en privé au Conservatoire de Paris. Elle a été acclamée pour sa maîtrise vocale et

Born in Versailles in 1969, noted French mezzo-soprano Sophie Koch came to the world of opera after training as a pianist. It was not until the age of 18 that she began to study voice privately at at the Paris Conservatory. She has won acclaim for her vocal and stylistic mastery and also her subtle, imaginative and powerful acting in the vastly differing stylistic worlds of German and French opera as well as French opéra-comique. She is now one of the world's most sought after mezzo-sopranos.

Of Armenian origin, at the age of only 35, Paris-born Alain Altinoglu can already look back on an impressive and successful career as an opera conductor. He is a regular guest at the big opera houses worldwide, including the Metropolitan Opera of New York, and all four opera houses in Paris: the Opéra National, the Théâtre des Champs-Elysées, Opéra-Comique and the Théâtre du Châtelet, and has also appeared at international festivals of lyric art in Aix-en-Provence and Salzburg.

stylistique et également pour son jeu subtil, imaginatif et puissant dans des styles extrêmement différents de l'opéra allemand et français ainsi que de l'opéra-comique français. Aujourd'hui elle est l'une des mezzo-sopranos les plus recherchées.

Né dans une famille d'origine arménienne à Paris, et bien qu'il n'ait que 35 ans, Alain Altinoglu a déjà une carrière impressionnante et réussie de chef d'orchestre d'opéra. Il est régulièrement invité par les grands opéras du monde entier, tels que le Metropolitan Opera de New York, les quatre salles de Paris (Opéra National, théâtre des Champs-Elysées, Opéra-Comique,Théâtre du Châtelet), le festival international d'art lyrique d'Aix-en-Provence et celui de Salzbourg,

Recipe

The Tarte Tatin

yield: 8 servings

The history of the tarte Tatin is especially charming. It originated at the end of the 19th century in a restaurant in the center of France, in Sologne (at Lamotte-Beruvron).

There were two sisters, Caroline and Stephanie Tatin, who invented the famous tarte by accident. Noticing that the caramelized apples were almost charred, one of the sisters decided to save the apples, and put the pastry on top of them so that the apples would not burn any more after being placed back in the oven. It was a grand success! And so, that is how the tarte got its name; la Tarte Tatin!

Ingredients
Pastry dough recipe of your choice
4 pounds of Granny Smith apples
2 cups sugar
2 T unsalted butter

Instructions
Prepare the pastry dough. Wash apples, then core and peel them and cut in two. Preheat oven to 350° F. In a pan, melt the butter over low heat. Add sugar and apple pieces. Cook apples for 15 minutes, stirring as little as possible, being careful that the apples do not burn. Add, if necessary, a little butter or a little water to prevent apples from sticking, Prepare the caramel (see recipe) and let cool. Butter a 12-inch cake pan with pat of butter. Put apples on their convex side on the bottom of the pan making sure not to leave space between them. Pour the caramel over the apples. Place the pastry on top, making sure that the dough spreads to the sides of your cake pan. Prick the dough a few times with a fork (to prevent swelling during cooking). Bake for 30 minutes. Unmold the cake onto a plate, fruit side up. Serve your tarte Tatin warm with a dollop of fresh cream whipped with sugar.

Recette

La Tarte Tatin

pour huit personnes

L'histoire de la tarte Tatin est assez sympathique, elle trouve son origine à la fin du XIXème siècle, dans un restaurant du centre de la France, en Sologne (à Lamotte-Beuvron).

Ce sont deux soeurs, Caroline et Stéphanie Tatin, qui inventèrent, un peu par hasard, la célèbre tarte. S'apercevant que les pommes caramélisées étaient presque carbonisées, une des soeurs avait décidé de garder les pommes, et de mettre la pâte dessus pour que les pommes ne brûlent pas plus une fois remises au four. Ce fut un grand succès ! C'était fait, et la tarte porte maintenant leur nom ; la Tarte Tatin !

Les ingrédients
Pâte brisée (ou une pâte de votre choix)
2 kilos de pommes Granny Smith
200 grammes de sucre en poudre
75 grammes de beurre européen – non salé

Instructions
Préparez la pâte brisée. Lavez et videz les pommes; coupez-les en deux. Préchauffez le four à 180° C. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux. Rajoutez le sucre et les morceaux de pommes. Laissez cuire les pommes pendant 15 minutes en remuant le moins possible et en évitant que les pommes ne brûlent pas. Ajoutez, si nécessaire, un peu de beurre ou un peu d'eau pour éviter que les pommes attachent. Préparez le caramel (voir recette) et laissez le tiédir. Beurrez le moule de 30 cm. avec 10 grammes de beurre. Disposez les pommes du côté convexe sur le fond du moule. Ne laissez pas d'espace libre. Versez le caramel sur les pommes. Placez la pâte brisée sur le dessus en vérifiant bien que la pâte retombe le long des parois de votre moule. Piquez la pâte de quelques coups de fourchette (pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson)

Caramel recipe

1 cup of sugar
3 oz. water

Place the sugar in a heavy saucepan (which will diffuse and provide constant heat). Add water and stir until the sugar is thoroughly wet. Put the pan on medium heat. Gently stir the sugar water (in small circles) preventing the caramel from sticking to the sides. The water will gradually evaporate. The caramel will become darker. Turn off the heat when sugar becomes a dark honey color. Let cool and pour over the fruit of your tart Tatin.

Mettez au four pendant 30 minutes. Démoulez la tarte sur un plat et présentez-là du côté des fruits. Servir votre tarte Tatin tiède avec crème fraîche fouettée et du sucre.

Recette du caramel

100 grammes de sucre en poudre
9 cl d'eau

Placez le sucre dans une casserole à fond épais (qui permettra une chaleur diffuse et constante) Ajoutez l'eau et remuez pour que le sucre soit bien mouillé. Mettez la casserole sur feu moyen. Remuez le contenu délicatement (par petits ronds) pour que votre caramel n'accroche pas et pour qu'il se dore de tous les côtés. L'eau s'évapore petit à petit, votre caramel devient plus sombre. Arrêtez le feu dès que le sucre est devenu couleur de miel sombre. Laissez tiédir et versez le sur les fruits de votre tarte Tatin.

French cuisine

44 Classic French Meals You Need To Try Before You Die. Here is a colorful collection of French classic cuisine, organized by the area of France where the recipe originated, and with recipes and pictures attached along with suggested wine pairings and desserts.

How many of them do YOU know? Check it out, and feel free to offer rebuttals!

http://www.buzzfeed.com/marietelling/44-classic-french-meals-you-need-to-try-before-you-die?bfpi

La cuisine française

44 Recettes françaises classiques que vous devez essayer avant de mourir. Voici une collection colorée de recettes classiques présentées dans leurs régions d'origine avec photos ainsi que vins et desserts pour les accompagner.

Combien en connaissez-vous? Lisez-les, et n'hésitez pas à les juger ou corriger!

http://www.buzzfeed.com/marietelling/44-classic-french-meals-you-need-to-try-before-you-die?bfpi

Books

I Speak Parisian - Jean-Laurent Cassely, Camille Safé

The Parisian does not speak exactly the same as the rest of the world, he has his customs, his accent and also his modish expressions, sometimes incomprehensible to the common mortal. In "The Franco-Parisian Dictionary", the authors outline with humor our oddities of language.

http://www.paris.fr/accueil/paris-mag/parlez-vous-le-parisien/rub_9683_actu_135927_port_23863

Les livres

Je parle le parisien - Jean-Laurent Cassely, Camille Safé

Le Parisien ne parle pas tout à fait comme le reste du monde, il a ses us et coutumes, son accent et aussi ses expressions à la mode, parfois incompréhensibles pour le commun des mortels. Dans « Le dictionnaire franco-parisien», les auteurs croquent avec humour nos tics de langage.

http://www.paris.fr/accueil/paris-mag/parlez-vous-le-parisien/rub_9683_actu_135927_port_23863