



BULLETIN DE SEPTEMBRE 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 Meeting

Our next meeting is **Saturday, Sept 27 at 6 p.m** and will be hosted at the home of **Sherry and Todd Johnson, 6780 Lakeland Drive, Lenoir City**. French musician Robert Ringel will present a concert.

Here is some information about him.



Born into a family of classical musicians, Robert Ringel studied at conservatory as a percussionist. In 1970, he toured Belgium and the Netherlands with Roger Darton, a singer and actor

from Brussels, in a show entitled "Roger Darton sings Piaf."

Later, Ringel explored jazz stylings until 1976. He decided to move to Canada to perform with rock and Latin American bands. At the same time, he began writing songs. After returning to France in 1980, he formed a rock band, "Process", but unfortunately, two years later, the group split up.

In 2010, desiring to renew himself professionally as an artist, he met a talented young guitarist, Nicolas Peter Alon, a conservatory graduate, and he collaborated with him as an arranger and accompanist.

This will be the beginning of a new era for the singer who, with the help of his new touring partner, completed his concert repertoire in less than a year. In Ringel's very

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochaine réunion aura lieu **le samedi 27 septembre à 18h, chez Sherry et Todd Johnson, 6780 Lakeland Drive, Lenoir City**. Le musicien français Robert Ringel donnera un concert.

Voici quelques informations le concernant.



Issu d'une famille de musiciens classiques il entre au conservatoire en classe de percussions. En 1970, il accompagne en Belgique et aux Pays Bas, Roger Darton, comédien chanteur bruxellois, dans son tour de chant « Roger Darton chante Piaf ».

Après quoi, le style de Ringel évoluera vers le jazz jusqu'en 1976. Il décide alors d'aller vivre au Canada où il intégrera des groupes de rock et latino américains. A la même époque, il commence à composer des chansons. De retour en France en 1980, il forme un groupe de rock, «Processus», mais malheureusement, deux ans plus tard, le groupe se sépare.

En 2010, il souhaite renouer professionnellement avec le milieu artistique. Il rencontre un jeune guitariste de talent, Nicolas-Pierre Alon, diplômé du conservatoire, et le joindra pour collaborer en tant qu'arrangeur et accompagnateur.

Ce sera le début d'une nouvelle ère pour le chanteur. En moins d'un an, avec le concours de son nouveau

diverse musical universe, there is something for everyone.

<http://ringelchanson.wix.com/ringelchanson>

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? Our next immersion meal will take place **Friday, September 19, at noon, at The Tomato Head, The Gallery Shopping Center, 7240 Kingston Pike, Suite 172**, on the outdoor patio. (<http://thetomatohead.com/index.html>) If you would like to join us, send an e-mail to Sherry at (sherry@afknoxville.org) or Dawn at (dawn@afknoxville.org) for a reservation.

Vous vs. tu

Students of French – are you still confused about when one should use tu or vous? Sébastien Crépieux recommends an amusing flow chart from the Los Angeles Times. It was designed by William Alexander, the author of, among other books, the forthcoming *Flirting With French: How a Language Charmed Me, Seduced Me, and Almost Broke My Heart*.

<http://www.latimes.com/opinion/op-ed/la-og-bastille-vous-tu-20140711-htmlstory.html>

Hamburger sales in France



The burger market exploded in 2013 in France: "The numbers are impressive: in 2000, there was one burger sold for nine sandwiches; in 2007, one for every seven, and in 2013, one for every two," says Bernard

Boutboul, CEO of Gira Council.

There were 970 million burgers sold in 2013. The world's top fast food restaurant, McDonald's, sold most of them. According to Boutboul, "75% of traditional French restaurants offer at least one kind of burger on their menus".

http://www.lemonde.fr/planete/article/2014/02/05/les-ventes-de-burgers-explosent-en-france_4360244_3244.html

Do you find this idea depressing? Never fear! Check out this link from Huffington Post to inspire yourself with this list of 30 French foods that are "better than a burger".

http://www.huffingtonpost.com/2014/02/10/burgers-france_n_4745668.html

compagnon de route, il mettra au point leur répertoire. Dans la grande diversité de l'univers musical de Ringel, chacun trouvera du plaisir à sa convenance.

<http://ringelchanson.wix.com/ringelchanson>

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 19 septembre, à midi, à The Tomato Head, The Gallery Shopping Center, 7240 Kingston Pike, Suite 172**, sur la terrasse. (<http://thetomatohead.com/index.html>) Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (sherry@afknoxville.org) ou à Dawn (dawn@afknoxville.org) qui fera les réservations.

Vous ou bien tu ?

Vous qui étudiez le français, savez-vous quand on doit utiliser tu ou vous? Sébastien Crépieux recommande, sous forme d'organigramme, une méthode trouvée dans le Los Angeles Times. Elle a été conçue par William Alexander, écrivain. Il s'en explique dans son prochain livre *Flirting avec le français: comment une langue m'a charmé, séduit et m'a presque brisé le coeur*.

<http://www.latimes.com/opinion/op-ed/la-og-bastille-vous-tu-20140711-htmlstory.html>

Vente des hamburgers en France

Le marché du burger a explosé en 2013 en France: «Les chiffres sont impressionnants: en 2000 on comptait un burger vendu pour neuf sandwiches; en 2007, un pour sept, et en 2013, un pour deux», explique Bernard Boutboul, directeur général de Gira conseil.

Les burgers ont atteint les 970 millions d'unités vendues en 2013. Le numéro un mondial de la restauration rapide, McDonald's, tient le haut du marché. Selon M. Boutboul, «75 % des restaurants traditionnels français proposent au moins un hamburger à leur carte »

http://www.lemonde.fr/planete/article/2014/02/05/les-ventes-de-burgers-explosent-en-france_4360244_3244.html



Si ce constat vous déprime, n'ayez pas peur! Consultez le lien suivant: le Huffington Post propose une liste de 30 aliments français qui sont « meilleurs qu'un hamburger».

http://www.huffingtonpost.com/2014/02/10/burgers-france_n_4745668.html

Recipe

“Apples Normande”

Elizabeth David - *French Provincial Cooking*



Two things that I learned while living in France: Choose hard, sweet apples whenever possible instead of the sour cooking varieties which are used for English apple desserts.

Secondly, cook the apples in butter rather than water. The scent of apples cooking in butter is well worth it.

2 lb of apples, peeled and cored
2 oz non-salted butter
3 T sugar
small glass of warmed Calvados

Melt butter in a frying pan. Add the apples and add 3 T sugar and cook gently. When the apples are cooked, pour in a small glass of warmed Calvados; set light to it and shake the pan until the flames die down.

Serve warm.

Recette

« Pommes à la Normande »

Elizabeth David - *La cuisine française provinciale*



Deux choses que j'ai apprises quand je vivais en France: Choisissez des pommes douces et dures au lieu de pommes à cuire aigres utilisées pour les desserts aux pommes anglais. Deuxièmement, faire

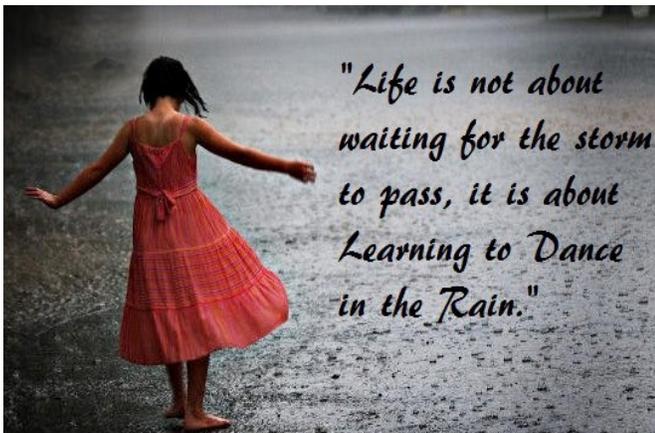
cuire les pommes au beurre plutôt qu'à l'eau. La saveur des pommes cuites au beurre est bien meilleure.

1 kg de pommes, pelées, sans leur trognon
60 g de beurre non salé
3 cuillerées à soupe de sucre
un petit verre de calvados chaud

Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes saupoudrées de 3 cuillerées à soupe de sucre et laisser cuire doucement. Quand les pommes sont dorées, verser un petit verre de calvados chaud, hors du feu. Le répartir en remuant la casserole et l'enflammer.

Servir chaud.

Quote



Citation

