BULLETIN DE FÉVRIER 2015

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

The February meeting of the AFK will be **Saturday, February 7, at 3 p.m. at Westminster Presbyterian Church, 6500 S. Northshore Dr, Knoxville, 37919** to celebrate La Chandeleur. Bring your crepe makers, crepe batter and your favorite fillings to share! We especially need folks who have crepe makers, or perhaps a hot plate and crepe skillet to bring them. That way we could have several areas to prepare the crepes. (Please write Dawn at dpatelke@aol.com if you have any of these and would be willing to help). The entrance, near the west parking lot, will be marked. The meeting room is next to a small kitchen. Before we eat crepes, there will be a short musical program: the local group MARCO Madrigals singers will present medieval madrigals from France and Flanders.

Prochaine réunion de l'AFK

Le prochain rendez-vous de l'AFK aura lieu **le samedi 7 février à 15h à Westminster Presbyterian Church, 6500 S. Northshore Dr., Knoxville, 37919** pour fêter la Chandeleur. Apportez votre crêpière, votre pâte à crêpes et vos garnitures préférées à partager ! Nous avons particulièrement besoin de ceux qui ont une crêpière, une plaque chauffante, ou bien une poêle à crêpes. Ainsi on pourra avoir plusieurs zones de préparation des crêpes. (envoyez SVP un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com si vous comptez apporter un de ces ustensiles). L'entrée, côté ouest du parking, sera indiquée. La salle de réunion est à côté d'une petite cuisine. Avant que nous dégustions les crêpes, il y aura un court programme musical, des madrigaux seront interprétés par le groupe local MARCO Madrigals.

Membership – New Members

Faye Crawford has a BA in French from St. Lawrence University, a MA In French from Middlebury College and a MBA from Northeastern University. She taught French in Connecticut and Massachusetts, and then changed careers, working for a New Hampshire hi-tech company specializing in electron and ion optics. She retired and moved to Knoxville in September 2011 and is looking forward to speaking and hearing French again with the AFK!

Mariea and Les Hoy: Mariea is a Professor of Advertising at UT. She enjoys French history, and studied French from 7th grade through college. In 1994, she and

Adhésions – Nouveaux Membres

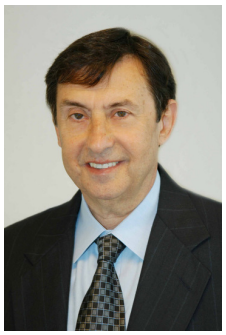
Faye Crawford a obtenu un BA en français de St. Lawrence University, une maîtrise en français du Middlebury College et un MBA de Northeastern University. Elle a enseigné le français dans le Connecticut et le Massachusetts, puis changé de carrière, travaillé pour une entreprise de haute technologie du New Hampshire spécialisée en optique électronique. Elle est maintenant retraitée et a déménagé à Knoxville en septembre 2011. Elle est heureuse de pouvoir parler et entendre à nouveau le français au sein de l'AFK !

Mariea et Les Hoy: Mariea est professeur de publicité à UT. Elle aime l'histoire française, et a étudié le français depuis 13 ans jusqu'à l'université. En 1994, deux de ses collègues et elle, parrainées par UT, sont allées à Paris

two colleagues were sponsored by UT to go to Paris to interview (in French and English) "creatives" at French advertising agencies. That research was later published in the professional publication, ***Journal of Advertising***. Les is an electrical engineer working in Oak Ridge, who enjoys learning about new cultures, and especially enjoys the French culture because of Mareia's interest. Their "fur-child" is Kuiper, a 75-lb. German Shepherd.

Nina Petrov came to East Tennessee from Russia 23 years ago. She works as a Russian interpreter and researcher with ORNL. As a Russian, the French language and culture has always been attractive to her. Though she herself does not have any special connections with the French culture, the Russian culture itself certainly does. She is very happy to become a new member of the Alliance Française.

Lena Sadiwskyj (SAD-OO-SKI) is Vice President of News for WVLT-TV. Lena grew up in Canada, started her career as an associate producer, then became a reporter at the CBC. She immigrated to the USA in 1989 to teach journalism at the University of Missouri and became a proud American in 2000. Lena has managed and mentored newsrooms in Dallas, Phoenix and Orlando, and written and produced documentaries and videos for business, government and academic clients. Lena is a competitive tennis player, likes golf, hockey, cinema, travel and watching college and pro football.



Nurhan Takvoryan was born in Istanbul. He is Armenian. He received his Ph.D. in Inorganic Chemistry at Ohio State University in 1970. Afterward, he worked for Flakt, a Swedish company and for Alstom, a French company in air pollution control. He learned French from his aunt in Beirut, but has forgotten a lot because he didn't have the opportunity to keep speaking it. He has visited France many times, and is very interested in refreshing his French-speaking skills.

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, February 13 at noon at the Orangery**, **5412 Kingston Pike**. **www.orangeryknoxville.com**. 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.

interviewer (en français et en anglais) «les créatifs» d'agences de publicité françaises. Cette recherche a été publiée dans la revue professionnelle, ***Journal of Advertising***. Les est ingénieur électricien et travaille à Oak Ridge. Il aime découvrir de nouvelles cultures, et il apprécie particulièrement la culture française, en raison de l'intérêt de Mareia. Leur «fur-child» est Kuiper, un berger allemand de 35 kilos.

Nina Petrov est venue de Russie il y a 23 ans pour s'établir dans notre région. Elle travaille comme interprète de russe et chercheur à ORNL. En tant que Russe, la langue et la culture française l'ont toujours intéressée. Si elle-même n'a pas de liens personnels avec la culture française, la culture russe en a certainement. Elle est très heureuse d'avoir rejoint l'Alliance Française.

Lena Sadiwskyj (SAD-OO-SKI) est Vice-Présidente de News for WVLT-TV. Lena a grandi au Canada. Elle a commencé sa carrière comme producteur associé, puis est devenue journaliste à CBC. Elle a émigré aux Etats-Unis en 1989 pour enseigner le journalisme à l'Université du Missouri. Depuis 2000, Lena est Américaine et fière de l'être. Lena a géré et conseillé les salles de presse à Dallas, Phoenix et Orlando, et écrit et produit des documentaires et des vidéos pour des entreprises, le gouvernement et des clients académiques. Lena pratique le tennis en compétitions, elle aime le golf, le hockey, le cinéma, voyager et regarder le football américain, universitaire et professionnel.

Nurhan Takvoryan est né à Istanbul. Il est Arménien. Il a obtenu son doctorat en chimie inorganique à Ohio State University en 1970. Il a travaillé pour Flakt, une société suédoise, puis pour Alstom, une entreprise française dans le contrôle de la pollution de l'air. Il a appris le français par sa tante à Beyrouth, mais il a beaucoup oublié parce qu'il n'avait pas la possibilité de le parler. Il a visité la France plusieurs fois, et est très heureux de pouvoir améliorer sa pratique du français.

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 13 février, à midi, à l'Orangery**, **5412 Kingston Pike**. **www.orangeryknoxville.com.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**sherry@afknoxville.org**) ou à Dawn (**dawn@afknoxville.org**) qui fera les réservations.

The Hermione

The Hermione is a French naval warship which was in service from 1779 to 1793. She was famous for having carried the Marquis de La Fayette to the United States in 1780, which permitted him to rejoin with the American revolutionaries in the fight for independence. A replica of the Hermione was constructed in Rochefort beginning at the end of 1997. The Hermione made her first sail in salt waters the 6th and 7th of September 2014. If finances needed to make the complete voyage are met, there will be a departure in April 2015 from Rochefort and a return in mid-August of the same year.

The planned voyage from France towards America in 2015 will be in 2 stages: Stage 1: from Rochefort, from the mouth of the Charente river to the Canary Islands, and Stage 2: from the Canary Islands to Chesapeake Bay.

You can read more about the history of the Hermione, the massive construction effort of the replica, and full details on the voyage to the United States and the ports of call that are planned here in the links below.

http://www.hermione2015.com/

L'Hermione

L'Hermione est un navire de guerre français qui fut en service de 1779 à 1793. Elle est connue pour avoir conduit le marquis de La Fayette aux États-Unis en 1780, lui permettant de rejoindre les insurgés américains en lutte pour leur indépendance. Une réplique de l'Hermione a été construite à Rochefort à partir de 1997. L'Hermione a fait son premier départ en eaux salées les 6 et 7 septembre 2014. Si le challenge du financement du voyage est atteint, il y aura un départ en avril 2015 de Rochefort et un retour à la mi-août de la même année.

La traversée prévue en 2015 de la France vers l'Amérique sera une traversée en deux étapes : Etape 1. de Rochefort, embouchure de la Charente, aux îles Canaries, et Etape 2. des Canaries à la Chesapeake Bay.

Vous pouvez en apprendre plus sur l'histoire de l'Hermione, l'effort considérable de construction de la réplique, les détails sur le voyage aux États-Unis et les escales prévues en cliquant ci-dessous.

http://www.hermione.com/accueil/

Recipes

Many of you who attended the Bastille Day party in 2014 remember Colette and Vincent, who were visiting with us for a few weeks – and the delicious crepes Vincent brought! Below are three recipes that he sent us.

Recipe for Crepes (for sweet fillings)

(For 15 to 18 crepes)

Ingredients:
4 cups of all- purpose flour
2/3 Cups of sugar
2 tsp salt
3 to 4 eggs
1/8 cup salted butter melted
4 cups whole milk
1 tsp. of vanilla extract

Preparation:
Mix the flour, the sugar and the salt in a mixing bowl. Add the eggs in the center and slowly stir them in. Add half of the milk a little at a time. After incorporating half of the milk, add the melted butter and mix vigorously. Finish adding the rest of the milk. Refrigerate the batter for at least one hour.

Salted Butter Caramel for the Crepe Froment

For 4 people

Ingredients:
4 crepes (for sweet filling)

Recettes

Ceux qui ont assisté à la fête du 14 juillet 2014 se souviennent de Colette et Vincent, de passage dans la région pendant quelques semaines. Et bien sûr, des délicieuses crêpes du maître-crêpier Vincent! Voici trois recettes qu'il nous a envoyées.

Recette de la pâte de froment

(pour 15 à 18 crêpes sucrées)

Ingrédients :
500 g de farine type 55
150 g. de sucre
10 g de sel
3 à 4 œufs entiers
25 à 30 g de beurre salé fondu
1 l de lait entier
1 cuillerée à café rase d'extrait de vanille

Préparation :
Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter les œufs au centre et commencer doucement le mélange. Ajouter le lait en plusieurs fois, par petites quantités. Après incorporation de la moitié du lait, ajouter le beurre fondu et mélanger vigoureusement. Finir avec le reste de lait. Mettre la pâte au frais 1 h au moins.

Crêpe de froment, caramel au beurre salé

pour 4 personnes

Ingrédients:

4 crêpes de froment

1 cup castor sugar
2 Tbsp of water
½ cup cream
¼ cup butter

Put the sugar and water in a pan and bring to a boil. Boil the sugar and water to a light brown color, but not to an excess - should reach 350° on a candy thermometer. Remove from the heat and add the cream, mix the salted butter. Allow it to cool. Cook the crepe on both sides, fold into a triangle. Butter the top and pour the caramel over the crepe.

Crepe with avocado mousse and shrimp

for 4 people

Ingredients:

4 buckwheat crepes
1 ⅓ lb. shrimp, peeled and tails removed
2 very ripe avocados
1/3 c. cream
1 half lemon
2 oz butter
salt and pepper

Cut the avocados in two, cut away the pit and the skin, cut the flesh into pieces and blend in a mixer squeezing in the juice of a lemon. Add the cream and seasoning and place in the fridge. The mousse should be creamy. Sauté without excess the shrimp in the butter and then season them. Cook the crepe on two sides, folding in the middle, butter them and place the hot shrimp and the cold avocado mousse on top.

_____

For memory, a recipe proposed two years ago by Gilbert.

Buckwheat crepes (for 5 crepes)

Ingredients:

80 g buckwheat flour
45 g wheat flour
2 eggs
¾ c. milk (1% is OK)
1 Tbsp European butter unsalted
3 fluid oz filtered water
salt

Preparation:

Melt the butter in the microwave. In a small mixing bowl, mix all the ingredients well. Squeeze the lumps with a fork or use a small mixer. Let the batter rest for 2 hours at room temperature. Set the stove at 8 (if using a crepe maker, hot enough for a bead of water to dance). Heat the lightly oiled pan. Spread the batter in the pan in a thin layer. Flip the crepe as soon as no more sticking to the pan. With the crepe still in the pan, put the filling of your choice on 1/2 of the flipped side. Fold the crepe in 2. In order to keep the crepes warm, place them in a warm oven.

200 g de sucre semoule
5 cl d'eau
100 g. de crème liquide
50 g de beurre salé

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, porter le tout à ébullition. Amener le sucre à coloration brune mais sans excès (180°C). Hors du feu, ajouter la crème, mélanger et adjoindre le beurre salé. Laisser tiédir. Cuire la crêpe des deux côtés, la plier en triangle. Beurrer le dessus et répartir le caramel.

Galette à la mousse d'avocat et crevettes

pour 4 personnes

Ingrédients:

4 galettes de blé noir
600 g de queues de crevettes décortiquées
2 avocats bien mûrs
10 cl de crème liquide
1 demi-citron pressé
50 g de beurre
sel et poivre.

Couper les avocats en deux, éliminer le noyau et la peau, couper la chair en morceaux et la passer au mixeur en arrosant avec le jus de citron. Ajouter la crème, assaisonner, et mettre au frais. Cette mousse doit être onctueuse. Faire sauter, sans excès, les queues de crevettes dans du beurre puis les assaisonner. Cuire les galettes des deux côtés, les plier en éventail, beurrer le dessus et disposer les crevettes chaudes et la mousse d'avocat froide.

_____

Pour mémoire, recette proposée par Gilbert il y a 2 ans.

Crêpes au sarrasin (pour 5 crêpes)

Ingrédients :

80 g de farine de sarrasin
45 g de farine de blé
2 œufs
180 ml de lait (1 % est OK)
15 g de beurre européen non salé
100 ml d'eau filtrée
sel

Préparation :

Faire fondre le beurre au micro-ondes. Dans un petit bol, bien mélanger tous les ingrédients. Ecraser les grumeaux avec une fourchette ou utiliser un petit mixeur. Laisser la pâte reposer pendant 2 heures à température ambiante. Régler la température de la plaque chauffante à 8 (si vous utilisez une crêpière, une goutte d'eau doit y frétiller). Chauffer la poêle légèrement huilée. Étaler la pâte dans la poêle en une mince couche. Retourner la crêpe dès qu'elle ne colle plus à la poêle. Avec la crêpe encore dans le poêle, mettre la garniture de votre choix (salée ou sucrée) sur une moitié de la crêpe qu'on pliera en 2. Afin de garder les crêpes au chaud, placez-les dans un four chaud.