



## BULLETIN D'OCTOBRE 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](mailto:dawn@afknoxville.org)) or Sherry Johnson ([sherry@afknoxville.org](mailto:sherry@afknoxville.org)) before the 20<sup>th</sup> of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

### Upcoming AFK Meeting

The next meeting of the AFK will be **Sunday, October 18, at Hector's Party and Event Center, 107 Kingston Street, Lenoir City, from 3-5 p.m.** The Oak Ridge Folk Dancers led by Paul and Barbara Taylor will present a program on French Folk Dance, This will include not only a lecture and demonstration about different French folk dances, but also the opportunity to learn some of them!

### 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 **on Friday, October 23 at noon at the Orangery, 5412 Kingston Pike.** [www.orangeryknoxville.com](http://www.orangeryknoxville.com) If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry ([milkwhey@usit.net](mailto:milkwhey@usit.net)) or Dawn ([dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com)) for a reservation.

### Haiti Fest 2015

AFK member Viviane Manigat Jackson invites other members to join in supporting and celebrating the culture of Haiti at **Haiti Fest 2015, Sunday October 25 at the Immaculate Conception Church, 414 W Vine Ave, Knoxville.** Experience Haïtian cuisine, history, music, and the story of our relationship with the community of Fond des Blancs, Haïti. Original art from Haïti as well as from local artists will be auctioned, and crafts will also be available.

Advance tickets are \$15 for Adults and \$7 for children (12 and under), kids 5 and under are free!!! Day of the event, \$20 for Adults and \$10 for kids (12 and under) kids 5 and

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](mailto:dawn@afknoxville.org)) ou à Sherry Johnson ([sherry@afknoxville.org](mailto:sherry@afknoxville.org)) avant le 20 du mois précédent la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

### Prochaine réunion de l'AFK

La prochaine réunion de l'AFK aura lieu **le dimanche 18 octobre, à Hector's Party and Event Center, 107 Kingston Street, Lenoir City, de 15 h à 17 h.** Le groupe Oak Ridge Folk Dancers animé par Paul et Barbara Taylor nous propose un programme de danses folkloriques françaises. Outre une conférence et une démonstration de différentes danses, on pourra en apprendre certaines !

### 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 23 octobre , à midi. à l'Orangery, 5412 Kingston Pike.** [www.orangeryknoxville.com](http://www.orangeryknoxville.com) Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry ([milkwhey@usit.net](mailto:milkwhey@usit.net)) ou à Dawn ([dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com)) qui fera les réservations.

### Haiti Fest 2015

Un membre de l'AFK, Viviane Manigat Jackson, invite les autres membres à venir soutenir et célébrer la culture d'Haïti à **Haiti Fest 2015, le dimanche 25 octobre, à l'Eglise de l'Immaculée Conception, 414 W Vine Ave, Knoxville.** Découvrez la cuisine haïtienne, l'histoire, la musique, et l'histoire de notre relation avec la communauté de Fond des Blancs, Haïti. Des œuvres d'art originales d'artistes de Haïti ou locaux seront vendues aux enchères, et des œuvres d'artisans seront également disponibles.

Les billets payés à l'avance sont à 15 \$ pour les adultes et à 7 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans. Sur place le jour

under are free!!

## AFK and FACC



The French-American Chamber of Commerce of Chattanooga organized an event for its members at the Hunter Museum of Art in downtown Chattanooga on September 3 to view **Monet and American Impressionism**, and invited the Alliance Française de Knoxville to join them. Emmanuel Becquet, president of the FACC said, "It would be great for the Francophone and Francophile communities of Knoxville and Chattanooga to meet and enjoy the visit of this exceptional exhibit."



AFK members who were able to attend included Cristina Lourido, Marta Nagy, Dawn and David Patelke, and Victoria Sloan. It was a pleasant surprise to see past AFK president Francine Fuqua at the event.

de l'événement, 20 \$ pour les adultes et 10 \$ pour les enfants de 6 à 12 ans. Les enfants de moins de 6 ans ne paient pas.

## L'AFK et la FACC



La Chambre de Commerce Franco-Américaine de Chattanooga a organisé pour ses membres, une visite de l'exposition **Monet et l'impressionnisme américain** au Musée d'Art Hunter, situé au centre-

ville de Chattanooga, le 3 septembre. Le président de la FACC, Emmanuel Becquet, a invité les membres de l'Alliance Française de Knoxville à se joindre à eux en ces termes: «Ce serait formidable pour les communautés francophones et francophiles de Knoxville et de Chattanooga de se rencontrer pour profiter de cette exposition exceptionnelle.»



Ceux qui y ont répondu sont Cristina Lourido, Marta Nagy, Dawn et David Patelke et Victoria Sloan. Ils ont eu l'agréable surprise d'y retrouver une ancienne présidente de l'AFK, Francine Fuqua.

## The Public Cinema



The Public Cinema, a new arts initiative for film in Knoxville, will be screening the short French film **Voilà l'enchaînement** on October 4 at 2 p.m. at the Knoxville Museum of Art. The film has had only two North American screenings, at the Toronto International Film Festival and the New York Film Festival. Its director, Claire Denis, was born in Paris, raised primarily in West Africa, and graduated from France's Institut des Hautes Études Cinématographiques (IDHEC). Her films include **Chocolat** (1988) and **Les Salauds** (2013).

**Voilà l'enchaînement** is a series of monologues and conversations performed by Norah Krief and Alex Descas, who portray a mixed-race couple whose relationship begins, welcomes children, and disintegrates violently, all within the span of thirty minutes. It will be screened along with **The Princess of France**, directed by Matías Piñeiro.

All screenings are free and open to the public. For more information see <http://www.publiccinema.org/voila/>

## Osez le Féminisme !



To protest the fact that only 2.6 percent of the streets in Paris are named after notable women, the French feminist group *Osez le Féminisme!* pulled off a covert stunt in late

Public Cinema - nouvelle initiative artistique pour le film à Knoxville - projetera le court métrage français **Voilà l'enchaînement** le 4 octobre à 14 heures au musée d'art KMA. Le film n'a été projeté que deux fois en Amérique du Nord, au Toronto International Film Festival et au Festival du film de New York. Sa metteuse en scène, Claire Denis, est née à Paris, a étudié en Afrique de l'Ouest, et est diplômée de l'Institut des Hautes Études Cinématographiques (IDHEC). Ses films comprennent **Chocolat** (1988) et **Les Salauds** (2013).

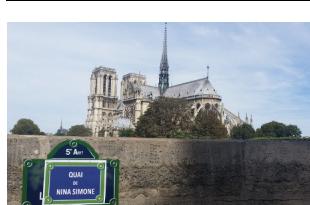


**Voilà l'enchaînement** est une série de monologues et de conversations entre Norah Krief et Alex Descas, couple mixte parlant de leur rencontre, de leurs enfants, de leur séparation violente, le tout en l'espace de trente minutes. Il sera projeté avec **La princesse de France**, dirigé par Matías Piñeiro.

Toutes les projections sont gratuites et ouvertes au public. Pour plus d'informations, voir :

<http://www.publiccinema.org/voila/>

## Osez le féminisme



Seulement 2,6% des rues de Paris portent un nom de femme. Et ce n'est pas mieux du côté des stations de métro : une seule (Louise Michel) sur 303. Un paradoxe puisque

August that left almost all of the street signs on the Île de la Cité with new names. Overnight, they managed to cover around 60 real street signs on the historic island in the Seine with new ones boasting the names of women who made "incredible contributions" to France's history.

In addition to increasing the overall visibility of influential women, *Osez le Féminisme !* wants to see prevalence given to women who are famous for their contributions to society in their own rights, rather than their relationships to famous men.

In the end, *Osez le Féminisme !* is hoping that their street sign cover-up, which has confused tourists and has received mixed reviews from locals, will be taken seriously by Paris's Mayor Anne Hildago, so they can meet with her to discuss a "concrete action plan" that would also address the lack of female figures represented in the city's public transport network.

<http://www.womenyoushouldknow.net/french-feminist-group-renames-60-paris-streets-for-notable-women-in-overnight-stunt/>

## Recipe

**The Escoffier Cookbook** is the American edition of Auguste Escoffier's masterpiece, the monumental **La Guide Culinaire**, originally published in 1903. As a reference to the classic cuisine of France, it has yet to be equaled.

Auguste Escoffier was born in Villeneuve-Loubet in 1846 and began his culinary career at the age of thirteen at his uncle's restaurant in Nice. He cooked in Paris, Lucerne, and Monte Carlo before opening the Savoy Hotel in London in 1890. For all that he had done to enhance the reputation of French cuisine, he was made a Chevalier of the Legion of Honor in 1920, and an Officer of the Legion in 1928.

### Flemish-style Red Cabbage



Quarter the cabbages, remove the outside leaves and the core, and cut the trimmed leaves

into a fine julienne. Season with salt, pepper, and nutmeg; sprinkle with vinegar, and put this julienne into a well-buttered round earthenware casserole dish. Cover and cook in a moderate oven. When the cooking is three-quarters done, add four peeled and quartered russet apples and a tablespoon of brown sugar or powdered sugar.

Take note that the cooking must be gentle from start to finish, and that the only moistening should be the vinegar.

(Suggestions from Sherry: She used an oven temperature of 350°F and added the apples after the cabbage had cooked for about 10 minutes, and was still crisp. A small head of cabbage might take 15 minutes, where as a larger head might take 25 minutes, so adjust accordingly.)

l'histoire "regorge de scientifiques, d'écrivaines, de militantes, de femmes politiques, d'artistes, de résistantes, qui méritent la reconnaissance du pays", souligne l'association *Osez le féminisme !* Un paradoxe sur lequel l'association veut faire réfléchir les passants.

Fin août, ses militantes ont décidé de redonner une place aux femmes en rebaptisant les rues de l'île de la Cité. Elles ont ainsi renommé 70 rues avec des noms de femmes illustres.

Au même titre qu'on a célébré l'entrée de femmes au Panthéon, l'attribution de noms de rues à des femmes "a pour but de faire sortir de l'ombre ces personnalités injustement ignorées de notre histoire collective", souligne *Osez le féminisme !*

<http://www.europe1.fr/societe/paris-quand-des-feministes-rebaptisent-les-noms-de-rues-2506141>

## Recette

**The Escoffier Cookbook** est l'édition américaine du chef-d'œuvre d'Auguste Escoffier, le monumental **Guide Culinaire**, initialement publié en 1903. En tant que référence à la cuisine classique française, il n'a pas encore été égalé.

Auguste Escoffier est né à Villeneuve-Loubet en 1846 et a commencé sa carrière culinaire à l'âge de treize ans au restaurant de son oncle à Nice. Il a exercé à Paris, Lucerne, et Monte Carlo avant d'ouvrir l'Hôtel Savoy à Londres en 1890. Pour son action en vue de promouvoir la cuisine française, il a été fait Chevalier de la Légion d'Honneur en 1920, et Officier de la Légion en 1928.

### Chou rouge à la Flamande



Couper les choux en quartiers, enlever les feuilles extérieures et le noyau et couper les feuilles découpées en fine julienne. Assaisonner de sel, poivre et muscade; asperger de vinaigre, et mettre cette julienne dans une cocotte en terre très grassement beurrée. Couvrir et cuire à four modéré. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter quatre pommes de reinette pelées coupées en quartiers et une cuillère à soupe de sucre brun ou de sucre en poudre.

La cuisson doit se faire très lentement du commencement à la fin, et sans autre liquide que le vinaigre.

(Suggestions de Sherry: Elle a utilisé une température de four de 350°F et a ajouté les pommes après que le chou ait cuit pendant environ 10 minutes, et qu'il fût encore ferme. Une petite tête de chou peut prendre 15 minutes, mais une tête plus grosse pourrait prendre 25 minutes, tenez-en compte).