



## BULLETIN DE MARS 2016

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 ([dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com)) or Sherry Johnson ([milkwhey@usit.net](mailto:milkwhey@usit.net)) 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

In March, we will benefit from a chance to attend some **French Connections Week** events sponsored by the French department at University of Tennessee. Below are activities that are proposed – exact times and dates will be sent to you later. Please note that the activities are not firm and may change.

March 28: French Cooking demo; screening of the film **L'Auberge Espagnole**.

March 29: **Coffee & Canvas** painting class; **Language Trivia** night.

March 30: **Your Future with French; Life After Study Abroad** – discussions.

March 31: **French Slam Poetry Workshop and Contest; Escape Room game**.

April 1: **Poisson d'avril scavenger hunt**

### AFK Website

The AFK website is being hosted on a new server and is in the process of being updated. You can check out the progress at [afknoxville.org](http://afknoxville.org). Don't forget that you can also find news of the AFK on Facebook at <https://www.facebook.com/groups/97826685905/>

### Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who

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([dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com)) ou à Sherry Johnson ([milkwhey@usit.net](mailto:milkwhey@usit.net)) avant le 20 du mois précédent la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

### Prochaine réunion de l'AFK

Du 28 mars au 1er avril, nous pourrons participer à **La Semaine des Connexions Françaises** qui est sponsorisée par le département français de l'Université du Tennessee. Les activités suivantes sont proposées; les heures et dates exactes vous seront communiquées ultérieurement. Veuillez noter que les thèmes des activités ne sont pas définitifs et peuvent changer.

28 mars: démonstration de cuisine française; projection du film **L'Auberge Espagnole**.

29 mars: **Café et Toile** classe de peinture; nuit de **Langue Trivia**.

30 mars: **Votre avenir avec le français; La vie après des études à l'étranger** avec discussions.

31 mars: **Français Slam Poésie, Atelier et Concours; jeu Escape Room**.

1 avril: **Poisson d'avril, chasse au trésor**

### Site internet de l'AFK

Le site internet de l'AFK utilise un nouveau serveur et est en cours de mise à jour. Vous pouvez vérifier son état d'avancement à [afknoxville.org](http://afknoxville.org). Ne pas oublier que vous pouvez aussi trouver des nouvelles de l'AFK sur Facebook à <https://www.facebook.com/groups/97826685905/>

### Les tables françaises

Voulez-vous déjeuner à la française et améliorer votre français tout en faisant connaissance d'autres personnes

hope to do the same? Our next immersion meal will be **Monday night, March 14 (note change of time and day), at 6 p.m., at Sullivan's Fine Food, Rocky Hill, 7545 Northshore Drive, Knoxville.** <http://www.sullivan'sfinefood.com/rockyhill.php> 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.

## New Members

As we will have the chance to attend the University of Tennessee French department events this month, it seems appropriate to introduce you to some of the new members of the AFK who are involved in planning those events.

Alex Brito is the current President of Pi Delta Phi, UT's Chapter of the French National Honor Society. She was born and raised in Nashville, and fell in love with the French language and people when she stayed with a host family in Paris for a few weeks in high school. She traveled to France again last summer for a Duke University program, entitled "Neurohumanities in Paris." She is also majoring in neuroscience with plans towards becoming a neurologist.

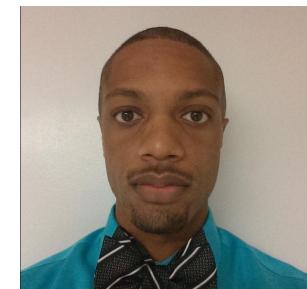


Matthew Blair is a senior at UT and vice-president of UT's chapter of the French National Honor Society. He loves studying the Middle Ages and will be going to graduate school in the fall to study medieval French and francophone literature. He is from Goodlettsville, TN and longs to go back to France as soon as possible!

Jeremy Cox is a senior at the University of Tennessee, with a double major in political science and French. He

became interested in the French language after watching a documentary about the arrival of jazz in Paris after World War I. In the spring of 2014 he studied at l'Institut catholique de Paris for approximately 5 months. He serves as treasurer of Pi Delta Phi, UT's Chapter of the French National Honor Society. In addition to standard French he also speaks Québécois.

Alexandra Pitzer is a recent UT graduate with a degree in French Language and International Business. She has been deeply interested in French language and culture all her life, thanks to her grandmother, who is from Metz. Alexandra works at Clayton Bank and Trust, but in her free time she enjoys hiking and backpacking, climbing, and playing music.



qui veulent en faire autant ? La prochaine table française aura lieu **le lundi 14 mars, à 18h. (noter l'heure et le jour inhabituels) à Sullivan's Fine Food, Rocky Hill, 7545 Northshore Drive, Knoxville.** <http://www.sullivan'sfinefood.com/rockyhill.php>. 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.

## Nouveaux Membres

Il semble opportun de vous présenter des nouveaux membres de l'AFK qui préparent la Semaine des Connexions Françaises organisée par le département français de UT.

Alex Brito est étudiante à UT et présidente de la French National Honor Society de Pi Delta Phi de UT. Elle a grandi à Nashville, et elle est tombée amoureuse de la langue et du peuple français quand, lycéenne, elle a passé quelques semaines dans une famille d'accueil à Paris. Elle a également voyagé en France l'été passé avec un programme de Duke University qui s'appelait "Neurohumanities in Paris." Elle étudie les neurosciences en vue d'être neurologue.

Matthew Blair est dans sa quatrième année à UT et est vice-président de la branche locale de la French National Honor Society. Il aime étudier le Moyen Age et envisage de continuer à l'automne ses études de troisième cycle en littérature française médiévale. Il est de Goodlettsville, TN et désire retourner en France dès que possible !

Jeremy Cox est étudiant de quatrième année à UT, avec un double *major* en sciences politiques et en français. Il s'est intéressé à la langue française après avoir vu un documentaire sur l'arrivée du jazz à Paris après la Première Guerre mondiale. Au cours du printemps 2014, il a étudié à l'Institut Catholique de Paris pendant environ 5 mois. Il est trésorier de la French National Honor Society de Pi Delta Phi de UT. En plus du français de France, il parle le québécois.

Alexandra Pitzer a été récemment diplômée de UT en langue française et en commerce international. Elle a toujours été très intéressée par la langue et la culture française grâce à sa grand-mère, qui est originaire de Metz. Alexandra travaille à Clayton Bank and Trust. Pendant ses loisirs elle pratique la randonnée, l'escalade et joue de la musique.



## **MFLL Talent Show**

Renée Zunino would like to invite everyone to the "Fifteen Minutes of Fame" International Talent Show on Tuesday, March 1, at 6:30 pm in Cox Auditorium, Alumni Memorial Building, 1408 Middle Drive, University of Tennessee. The show is sponsored by the MFLL (Department of Modern and Foreign Languages and Literatures) and is part of UT Culture Week.

There will be 20 performances of various natures, including singing, dancing, opera, and poetry, in the various languages each group represents: German, Spanish, Japanese, Arabic, Chinese, French, Italian, and Russian.

This event is open to the public and free. Parking is available near Cox Auditorium in lot 9-B without worry of receiving a parking ticket.

## **Spelling Reform**

A spelling reform will appear in many textbooks 26 years after it was approved by the French Academy. Teachers will use it next September.

So far, very few books have taken these new rules into account but this time editors have decided to incorporate them.

The idea is to simplify certain words to facilitate the learning of spelling by children. The circumflex will be dropped from "paraitre", the g will be dropped from "oignon" and the ph in "nénuphar" will become an "f".

In all, there are 2400 words that will change. The circumflex will no longer be required on u's and i's. The hyphens between certain words will be omitted and they will become compound words: you can now write piquenique for pique-nique and portemonnaie for porte-monnaie.

[http://www.theguardian.com/world/2016/feb/05/not-the-oignon-fury-france-changes-2000-spellings-ditches-circumflex?CMP=Share\\_iOSApp\\_Other](http://www.theguardian.com/world/2016/feb/05/not-the-oignon-fury-france-changes-2000-spellings-ditches-circumflex?CMP=Share_iOSApp_Other)

## **How many kisses?**

A French site, "How many kisses" asked users to help identify the number of kisses considered proper or polite for each department of France. After more than 100,000 votes, they devised a map. The colors of the map indicate the number of kisses customary in each area, hovering the mouse over the different colors indicates the "score" submitted by respondents.

[http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2016/01/21/combien-de-bises-faire-pour-la-journee-des-calins\\_4851298\\_4355770.html#iLQuechHHTk95mbz.99](http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2016/01/21/combien-de-bises-faire-pour-la-journee-des-calins_4851298_4355770.html#iLQuechHHTk95mbz.99)

## **MFLL Concours de Talents**

Renée Zunino nous invite tous aux «Quinze minutes de gloire», concours de talents internationaux, le mardi 1 mars à 18h30 au Cox Auditorium, Alumni Memorial Building, 1408 Middle Drive, UT. Le spectacle est parrainé par le MFLL (Département d'Art Moderne et Langues et Littératures Étrangères), et fait partie de la semaine de la culture à UT.

Il y aura 20 performances de chant, danse, opéra et poésie, dans les langues que chaque groupe représente: allemand, espagnol, japonais, arabe, chinois, français, italien et russe.

Cet événement est ouvert au public et gratuit. Parking disponible à proximité du Cox Auditorium dans la zone 9-B sans crainte d'amende de stationnement.

## **Réforme de l'orthographe**

La réforme de l'orthographe du français va être appliquée dans de nombreux manuels scolaires 26 ans après qu'elle ait été approuvée par l'Académie française. Les enseignants l'employeront dès la rentrée prochaine.

Jusqu'à présent, très peu de livres tenaient compte de ces nouvelles règles mais cette fois les éditeurs ont décidé de s'y mettre.

L'idée est de simplifier certains mots pour faciliter l'apprentissage de l'orthographe par les enfants. «Paraître» pourra désormais également s'écrire «paraitre», «oignon» pourra se transformer en «ognon», et «nénuphar» en «nénufar».

En tout, ce sont 2400 mots qui vont évoluer. Les accents circonflexes ne seront plus obligatoires sur les u et les i. Les traits d'union séparant certains mots pourront être supprimés : on pourra ainsi désormais écrire piquenique ou portemonnaie.

<http://www.leparisien.fr/societe/reforme-de-l-orthographe-le-nenufar-l-oignon-et-l-accent-circonflexe-04-02-2016-5514335.php#xtor=AD-1481423552&xref=https%3A%2F%2Fnou.li%2F>

## **Combien de bises?**

Un site français, «Combien de Bises», a recensé avec des internautes le nombre de bises de rigueur dans chaque département de France. Avec plus de 100 000 votes, on a pu établir une carte interactive. En cliquant sur la carte, la couleur indique le nombre de bises de rigueur dans cette région.

[http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2016/01/21/combien-de-bises-faire-pour-la-journee-des-calins\\_4851298\\_4355770.html#iLQuechHHTk95mbz.99](http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2016/01/21/combien-de-bises-faire-pour-la-journee-des-calins_4851298_4355770.html#iLQuechHHTk95mbz.99)

## Recipe

### Floating Islands

**Cook Like a French Person - Vincent Anthonioz**

A very light and inexpensive dessert that children love.

#### Ingredients (6 servings)

5 eggs  
3 c. milk  
1 vanilla bean  
½ c sugar  
1 pinch salt  
10 lumps sugar or ½ c. regular sugar for the caramel

#### Preparation:

Separate the egg whites and the egg yolks. Beat the egg whites until they are stiff with about 8 tsp. of sugar (the rest will be used for the cream), and a pinch of salt. Pour the milk and the split vanilla bean in a pan. Heat it but do not let it boil. Take the egg whites with a soup spoon and place them on the hot milk. As soon as they puff up, turn them over and leave them for 10 seconds. Drain them on a paper towel and keep them in the fridge.



them over and leave them for 10 seconds. Drain them on a paper towel and keep them in the fridge.

Do not throw away the vanilla milk (just remove the vanilla bean) because we will use it to prepare the cream.

Beat the egg yolks with the remaining sugar until the mixture becomes light yellow. Add the hot milk little by little, stirring constantly.

Put the mixture back over low heat, stirring constantly without letting it come to a boil, until the mixture thickens and coats the back of the spoon. Pour the custard into individual cups or in a serving dish. Let it cool first, and then put in the fridge.

10 minutes before serving, prepare the caramel: in a small saucepan, heat the sugar with 3 tbsp of water, stirring constantly until it becomes caramelized (Be careful that the caramel does not become too dark). Gently place the egg whites on top of the custard, and then add the warm caramel. Let it cool for a few minutes, and then serve.

## Recette

### Îles Flottantes

**Cook Like a French Person - Vincent Anthonioz**

Un dessert très léger et bon marché, adoré des enfants.

#### Ingédients (6 personnes)

5 œufs  
3/4 litre de lait  
1 gousse de vanille  
100 g sucre fin  
1 pincée de sel  
10 morceaux de sucre ou 30 g de sucre en poudre pour le caramel

#### Préparation:

Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec environ 40 g de sucre (le reste servira pour la crème), et une pincée de sel. Verser dans une large casserole le lait et la gousse de vanille fendue. Faire chauffer sans bouillir. Avec une cuillère à soupe prendre les blancs et les disposer sur le lait chaud. Dès qu'ils gonflent, les retourner et les laisser environ 10 secondes. Les égoutter sur du papier absorbant et les réserver au frais.



Ne pas jeter le lait vanillé (enlever seulement la gousse) car nous allons l'utiliser pour la préparation de la crème.

Battre les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser petit à petit, en mélangeant bien, le lait encore chaud.

Remettre le mélange sur le feu doux jusqu'à ce que la crème épaisse. Attention à ne pas faire bouillir la crème. Dès qu'elle nappe la spatule, la retirer du feu. Répartir la crème anglaise dans des coupes individuelles ou dans un plat de service. Mettre au frais.

10 minutes avant de servir, préparer le caramel. Dans une casserole mettre 10 morceaux de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire sur feu assez fort jusqu'à l'obtention de la coloration voulue. (Attention de ne pas le faire trop brunir). Déposer délicatement les blancs d'œufs et verser aussitôt le caramel sur les blancs en neige. Laisser refroidir quelques minutes et servir.