



## BULLETIN DE MARS 2017

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) 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(dpatelke@aol.com) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

### Next AFK Meeting

From Alex Brito ~ From March 27 - April 1, we will benefit from a chance to attend **French Connections Week**



hosted by Pi Delta Phi, the French Honor Society at the University of Tennessee with the support of the French program. This week is dedicated to celebrating French and Francophone culture on campus and in the greater Knoxville community. The goal is to generate excitement within the community about French language and culture, to introduce students study abroad

and career opportunities, and to create useful connections with the larger French-speaking community in Knoxville. Below are these year's activities and events happening on UT's campus:

Monday, March 27: **A Taste of France : Cheese**, 12 – 2 p.m., HSS Plaza.

Tuesday, March 28: **The Work World : Professional Networking**, 5:30 – 7:00 p.m. Hodges Library 253.

Wednesday, March 29: **World Trivia Night**, 6 – 8 p.m. HSS 203.

Thursday, March 30: **Dinner and a Movie, (Ratatouille** and an outdoor screening of **Les Visiteurs)** 6 – 8:30 p.m. HSS Amphitheater.

Friday March 31: **Coffee & Canvas** (painting class), 2 – 4 p.m., HSS Amphitheater.

Saturday, April 1: Knoxville Museum of Art, **Guided Tour in French** with Saralee Peccolo-Taylor, 2 p.m.

### Prochaine réunion de l'AFK

De Alex Brito ~ De 27 mars au 1er avril, nous pourrons participer à **La Semaine des Connexions Françaises**



qui est organisée par Pi Delta Phi, la société d'honneur française à l'Université du Tennessee et soutenue par le programme français. Pendant cette semaine, on célèbre la culture française/francophone sur le campus et dans la

communauté élargie de Knoxville. Il s'agit de susciter l'enthousiasme de la communauté en ce qui concerne le français et sa culture, d'initier les étudiants à des possibilités de carrière et d'étudier à l'étranger, et de construire des liens utiles parmi la communauté française de Knoxville. Voici les activités de cette semaine qui aura lieu sur le campus d'UT.



PI DELTA PHI  
The University of Tennessee

Le lundi 27 mars : **Un Goût de France: le fromage**, 12h – 14h, HSS Plaza.

Le mardi 28 mars : **Monde du travail**, 17h30 – 19h, Hodges Library 253

Le mercredi 29 mars : **Soirée questions sur le monde**, 18h – 20h, HSS 203.

Le jeudi 30 mars : **Dîner et Ciné (Ratatouille** et une projection en plein air de **Les Visiteurs)**, 18h – 20h30, Amphithéâtre HSS.

Le vendredi 31 mars : **Évènement café – peinture**, 14h – 16 h, Amphithéâtre HSS.

Le samedi 1 avril : Musée d'art de Knoxville, **Une visite guidée en français** par Madame Saralee Peccolo-Taylor, 14h.

---

### Save the following dates:

April: A concert of French chamber music, presented by **Tanasi Winds**, Sunday April 23 at 3 p.m., at United Church of Christ of the Savior, 934 N. Weisgarber Rd., Knoxville, 37909.

May: Picnic and boules tournament, Saturday May 6 at 10:30 a.m., at the Cove at Concord Park in Farragut, 11808 Northshore Drive.

### Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who hope to do the same? Our next immersion meal will be **Friday March 17 at noon at the Copper Cellar, 7316 Kingston Pike, Knoxville.** <http://coppercellar.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.

### Ibrahim Maalouf

Thanks to Drew Crosby ~ Ibrahim Maalouf was born on



November 5, 1980, to a family of artists, the son of Nassim Maalouf (trumpeter) and Nada Maalouf (pianist), during the height of the civil war in Lebanon. His family

fled Lebanon and Ibrahim Maalouf grew up in the Parisian suburbs with his parents and his sister Layla, two years his elder. He began studying the trumpet at the age of seven with his father, a former student of Maurice André at the Paris Conservatory of Music and Dance, as his teacher. His father grounded him in classic technique, as well as classic Arabic music and the art of improvisation and Arabic modal tonalities. His father also developed a four-piston microtonal trumpet in the 1960s, whose fourth piston offers the opportunity to play quarter tones, pitches that are essential to Arabic music.

Since 1999, Ibrahim has composed works for trumpet and orchestra, film music, jazz albums, pop albums, and collaborated with many artists of very different styles. Ibrahim breaks down barriers between different genres of music but also seeks to help the evolution of music education. He is an active advocate for the integration of the skill of improvisation in music schools, music conservatories and public educational institutions.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Ibrahim\\_Maalouf](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ibrahim_Maalouf)

Maalouf plays his quarter-tone trumpet:

[http://www.francetvinfo.fr/culture/musique/ibrahim-maalouf-l-homme-qui-a-revolutionne-la-trompette\\_1969219.html](http://www.francetvinfo.fr/culture/musique/ibrahim-maalouf-l-homme-qui-a-revolutionne-la-trompette_1969219.html)

### Poem

*Louange de Port-Royal* - Jean Racine (1639 –1699)

Nature is inimitable;

---

### Réservez les dates suivantes:

Avril: Un concert de musique de chambre française, présenté par **Tanasi Winds**, le dimanche 23 avril à 15 h, à United Church of Christ of the Savior, 934 N. Weisgarber Rd., Knoxville, 37909.

Mai: Piquenique et tournoi de pétanque, samedi 6 mai à 10h30, dans la partie The Cove de Concord Park, Farragut, 11808 Northshore Drive.

### 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 **le vendredi 17 mars à midi, à Copper Cellar, 7316 Kingston Pike, Knoxville.** <http://coppercellar.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.

### Ibrahim Maalouf

Merci à Drew Crosby ~ Ibrahim Maalouf naît le 5 novembre



1980, dans une famille d'artistes, fils de Nassim Maalouf (trompettiste) et de Nada Maalouf (pianiste), en pleine guerre civile au Liban. Sa famille fuit le Liban et Ibrahim Maalouf grandit en banlieue parisienne avec ses deux parents et sa sœur Layla, de deux ans son aînée. Il débute l'étude de la trompette à l'âge de sept ans avec son père, ancien élève de Maurice André au

Conservatoire national supérieur de musique et de danse de Paris. Son père lui enseigne ainsi la technique classique, et également la musique arabe classique et l'art de l'improvisation et des modes arabes. Son père a aussi mis au point une trompette à quatre pistons dite microtonale dans les années 1960, dont le quatrième piston offre la possibilité de jouer les quarts de ton, essentiels à la musique arabe.

Depuis 1999, Ibrahim compose des œuvres pour trompette et orchestre, des musiques de films, des albums de jazz, des albums de musique pop, collabore avec de nombreux artistes de styles très différents. Ibrahim décloisonne les musiques mais cherche également à faire évoluer l'enseignement musical. Il milite pour l'intégration de l'improvisation au sein des écoles de musique, conservatoires de musique et établissements d'enseignement publics.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Ibrahim\\_Maalouf](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ibrahim_Maalouf)

Maalouf joue sa trompette microtonale :

[http://www.francetvinfo.fr/culture/musique/ibrahim-maalouf-l-homme-qui-a-revolutionne-la-trompette\\_1969219.html](http://www.francetvinfo.fr/culture/musique/ibrahim-maalouf-l-homme-qui-a-revolutionne-la-trompette_1969219.html)

### Poème

*Louange de Port-Royal* - Jean Racine (1639 –1699)

La nature est inimitable

And when she is at liberty,  
She shines with a brightness  
As sweet as it is genuine.  
It is she who by these valleys,  
These woods, these fields and furrows  
Shows her power.  
It is she who by their beauties,  
With no harm to innocence,  
Renders our eyes as though enchanted.

## Recipe

From Sherry ~ A moist cake that melts in your mouth...irresistible!

### Almond polenta cake

#### *Cuisine Du Sud et Recettes de Méditerranée*

by Angela Nilsen

For 8 to 12 people

Preparation and cooking: 1h

1 cup butter softened + a little for the dish  
1 pinch of saffron  
1 tablespoon water  
1 cup powdered sugar  
4 medium eggs  
1/4 tsp. of almond extract  
1/2 cup ground almonds  
1/2 cup of pre-cooked polenta  
1/2 tsp. baking powder  
For serving: powdered sugar

1. Preheat the oven to 350 F. Butter a round mold 9" in diameter and 2" high. Line the bottom and walls with parchment paper. Soak saffron in hot water.

2. Pour the sugar, eggs, almond extract, powdered almonds, polenta and baking powder into a mixing bowl and mix until the mixture is light. Add the saffron with its soaking water soaked and pulse the mixer several times.



3. Pour this mixture into the mold and level the surface. Bake in oven for 45 minutes. Check to see if the cake is cooked by pressing a knife into the center of the cake: the knife must come out dry. Let stand for 30 minutes after removing from the oven, and then remove the parchment paper. Put the cake on a rack and let it cool completely.

Sprinkle with powdered sugar before serving.

## The Marinière

A question for everyone from Laurent:  
Why does the marinière have 21 stripes?  
The answer in the next newsletter....



Et quand elle est en liberté  
Elle brille d'une clarté  
Aussi douce que véritable.  
C'est elle qui sur ces vallons,  
Ces bois, ces prés et ces sillons  
Signale sa puissance ;  
C'est elle par qui leurs beautés,  
Sans blesser l'innocence,  
Rendent nos yeux comme enchantés.

## Recette

De Sherry - Un gâteau moelleux qui fond dans votre bouche ...  
irrésistible!

### Gâteau de polenta à l'amande

#### *Cuisine Du Sud et Recettes de Méditerranée*

par Angela Nilsen

Pour 8 à 12 personnes

Préparation et cuisson: 1h

225 g de beurre ramolli + un peu pour le plat  
1 dose de safran  
1 cuillère à soupe d'eau  
225 g de sucre blond en poudre  
4 œufs moyens  
1/4 cuillère à café d'extrait d'amandes amères  
100 g d'amandes en poudre  
125 g de polenta précuite  
1/2 cuillère à café de levure chimique  
Pour server: sucre glace

1. Préchauffer le four à 180 C. Beurrer un moule rond de 24 cm de diamètre et 5 cm de haut. Tapisser le fond et les parois avec de papier sulfurisé. Faites tremper le safran dans l'eau chaude.

2. Versez le sucre, les œufs, l'extrait d'amandes, les amandes en poudre, la polenta et la levure dans le bol d'un robot et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance souple et légère. Ajouter le safran avec son eau trempage et donnez encore quelques impulsions.

3. Verser cette préparation dans le moule et égalisez la surface. Enfouez et laissez cuire 45 minutes. Vérifier la cuisson en piquant une point fine au cœur du gâteau: il doit ressortir sèche. Laisser reposer pendant 30 minutes à la sortie du four puis démoulez et retirez le papier sulfurisé. Mettez ce gâteau sur une grille et laissez-le refroidir complètement. Saupoudrez généreusement de sucre glace avant de servir.

## La Marinière

Une question pour tous de Laurent:  
Pourquoi la marinière a 21 raies?

La réponse dans le prochain numéro...

