BULLETIN DE JUIN 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

Rescheduled from last month, due to cancellation because of inclement weather. Note: The Cove suffered storm damage on 5/27 resulting in closure of the park for repairs through 6/17. We will send you a message if we have to change our plans.

Our next meeting will be a picnic and petanque tournament, Saturday June 24, at 10:30 a.m., at the area known as the Cove at Concord Park, Farragut, 11808 Northshore Drive, Knoxville. Bring pétanque balls if you have them. We will have extras for those who don't – everyone welcome! Also, bring drinks for yourself, and a light dish to share, please.

Prochaine réunion de l'AFK

Nous avons modifier la date de l'événement du mois dernier en raison des intempéries. The Cove a subi des dégâts de tempête le 5/27, causant la fermeture du parc pour les reparations au 6/17. Nous vous enverrons un courriel si nous devons modifier nos plans.

Notre prochain rendez-vous sera une pique-nique et tournoi de pétanque, le samedi 24 juin, à 10h30, dans la partie The Cove de Concord Park, Farragut, 11808 Northshore Drive, Knoxville. Apportez vos boules de pétanque si vous en avez. Il y en aura quelques paires disponibles pour ceux qui n'en ont pas. Venez nombreux ! Apportez vos boissons ainsi qu'un plat léger à partager, s'il vous plaît.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who want to do the same? Our next immersion meal will be **Friday June 30, at noon, at Don Gallo, 1600 Choto Markets Way, Knoxville.** http://www.dongallomexican.com/

If you would like to attend, send an email to Dawn at dpatelke@aol.com or Sherry at milkwhey@usit.net for a reservation. Thanks to Jeannette Gilbert and Bruni Dopatka for the photos.

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 30 juin, à midi, à Don Gallo, 1600 Choto Markets Way, Knoxville.** http://www.dongallomexican.com/. Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (dpatelke@aol.com) ou à Sherry (milkwhey@usit.net) qui fera les réservations. Merci à Jeannette Gilbert et Bruni Dopatka pour les photos.

New Member

We wish to bid farewell and convey our best wishes to Alex Brito, the past president of the University of Tennessee's French honor society, Pi Delta Phi. For the last two years, Alex has been super energetic and always available to help coordinate activities between Pi Delta Phi and the AFK. She will be leaving soon to continue her studies in neuroscience at Duke University. Many thanks, Alex, we will miss you! Stay in touch with us, and good luck with your studies!

We would also like to welcome our next Pi Delta Phi Student Representative, Sarah Kirk.

Sarah is a student at UT. Her major is in accounting with a concentration in International Negotiations, with a minor in French. She has studied French for half her life and has fallen in love with the language. She will be the president of Pi Delta Phi at UTK this fall and would like to continue to involve herself with the French community of Knoxville. Welcome, Sarah, we are all anxious to meet and work with you!

Nouveau Membre

Nous souhaiterions faire nos adieux et transmettre nos meilleurs vœux à Alex Brito, ancienne présidente de la société d'honneur française de UT, Pi Delta Phi. Au cours des deux dernières années, Alex a été super énergique et toujours disponible pour coordonner les activités entre Pi Delta Phi et l'Alliance. Elle partira bientôt pour poursuivre ses études en neurosciences à Duke University. Merci baucoup Alex, tu vas nous manquer! Garde contact et bonne chance dans tes etudes !

Nous aimerions aussi accueillir notre prochaine représentante étudiante Pi Delta Phi, Sarah Kirk.

Sarah est étudiante à UT, Knoxville. Sa spécialité est la comptabilité avec une spécialisation dans les négociations internationales et en français. Elle a pris des cours de français pendant la moitié de sa vie et est tombée amoureuse de la langue. Elle sera la présidente de Pi Delta Phi à UTK cet automne et elle aimerait continuer à s'investir avec la communauté francophile de Knoxville. Bienvenue Sarah, nous avons tous hâte de te rencontrer et de travailler avec toi !

Petanque - More Than Just a Game

from Linda Frank ~ Here is a great article about a newcomer's view of pétanque, Everyone join us June 24!

Today Pétanque has come to symbolise the southern mentality in France. The game attracts eccentric types who are just as happy watching, with a glass of Pastis, as actually playing. It is perhaps best understood not as a game but as a spectacle, where the player's interaction with their spectators is what shapes the line of play, and is what ultimately becomes Pétanque.

https://www.francetoday.com/activity/petanque-its-not-a-game-its-a-religion/

Les Français boivent trop?

De Drew Crosby –

L'apéro du soir, un incontournable pour une bande de copains. Mais maintenant, 20 verres par semaine sont une consommation excessive au regard des nouvelles recommandations sur l'alcool. Jusqu'alors, c'était deux verres par jour pour une femme et trois verres pour un homme. Les autorités sanitaires préconisent deux verres par jour pour tout le monde et deux jours d'abstinence, soit au total dix verres par semaine. Ili y a 50 ans, le vin était même recommandé. Aujourd'hui, place à la moderation.

http://www.francetvinfo.fr/sante/politique-de-sante/sante-les-francais-boivent-trop_2200092.html

Edouard-Léon Scott de Martinville

This is the story of a resurrection of sound. A nearly one-hundred-fifty-year old recording of *Au Clair de la lune*, reconstructed by American researchers from the Lauwrence Berkeley National Laboratory. The recording, the earliest know to date, dates back to 1860, which was 17 years before the invention of the phonograph by Thomas Edison. The creator was a French typographer, Edouard-Léon Scott de Martinville, who in 1857 invented a device called a

Edouard-Léon Scott de Martinville

C'est l'histoire d'une résurrection sonore. Un enregistrement d'*Au clair de la lune* vieux de près de cent cinquante ans, reconstitué par des chercheurs américains du Lauwrence Berkeley National Laboratory. L'enregistrement, le plus ancien connu à ce jour, date de 1860, soit 17 ans avant l'invention du phonographe par Thomas Edison. L'auteur en est un typographe français, Edouard-Léon Scott de Martinville, qui en 1857 a mis au point une technique baptisée «phonautographe». L'appareil pouvait enregistrer les sons, sans les reproduire, en transmettant

"phonautograph". It could record the sounds without reproducing them, transmitting the sound vibrations to a stylus which then engraved the sound curves on a cylinder coated with black smoke. Discovered by the work of the American association First Sounds, which is working to build a sound library of the oldest recordings in the world, the "phonautogram" of *Au clair de la lune* was deciphered thanks to a technology that reconstitutes sounds from digital images.

http://www.liberation.fr/actualite/2008/03/28/au-clair-de-la-lune-le-plus-vieil-enregistrement-du-monde_22391

les vibrations sonores à un stylet qui gravait alors les courbes sonores sur un cylindre enduit de fumée noire. Retrouvée par les soins de l'association américaine First Sounds, qui s'emploie à constituer une bibliothèque sonore des plus vieux enregistrements à travers le monde, le «phonautogramme» d'*Au clair de la lune* a été décrypté grâce à une technologie de reconstitution des sons à partir d'images numériques.

http://www.liberation.fr/actualite/2008/03/28/au-clair-de-la-lune-le-plus-vieil-enregistrement-du-monde_22391

Recipe

From Sherry - Tabouleh is a must for the beginning of summer. With lots of flavors, tabouleh is the ideal salad for a picnic or cook-out because it doesn't produce a lot of liquid and thus is easy to transport.

Tabouleh is a salad or a cold dish made with parsley and bulgur, originating in Syria and Lebanon. It is popular in France as a summer salad. In France, couscous is often the choice for tabouleh in place of bulgur wheat.

In Arabic, the word taboulé means "seasoned salad".

Tabouleh has spread far beyond Lebanese borders to become one of the most popular salads in the Middle East, the Arab world, as well as Cyprus and Armenian cuisine. It is one of the main dishes composing the Lebanese mezze (traditional collection of appetizers).

The popularity of tabouleh is due to the fact that its ingredients were found both in the vegetable gardens of the rich and the poor. It allowed them to have their daily ration of "fresh vegetables" (an important element of the Mediterranean culinary habits) without too much expense.

Fresh, Gourmet Tabouleh

Recette par Isabelle Bonneau
Les Journal Des Femmes

For 4 servings

Ingredients:

1 cup of couscous, medium sized grain
1 cup of water

Recette

De Sherry - Le taboulé est devenu un des must de l'été. Plein de saveurs, le taboulé est la salade idéale pour les pique-niques et les barbecues car il ne produit pas de jus et est donc très facile à transporter.

Le taboulé est une salade ou un mets froid à base de persil et de boulghour, originaire de la Syrie et du Liban. Le taboulé est une salade populaire en France. En France le couscous est souvent le choix pour le taboulé au lieu de boulghour.

En arabe, le mot taboulé veut dire « salade assaisonnée».

Le taboulé s'est répandu bien au-delà des frontières libanaises pour devenir une des salades les plus populaires du Proche-Orient, du monde arabe ainsi qu'à Chypre et dans la cuisine arménienne. Il est un des plats principaux composant le mezzé libanais.

La popularité du taboulé est due au fait que ses ingrédients se trouvaient aussi bien dans les potagers des riches que des pauvres. Il leur permettait ainsi d'avoir leur ration quotidienne de « légumes frais » (élément important des habitudes culinaires méditerranéennes) sans trop de dépenses.

Taboulé frais et gourmand

Recette par Isabelle Bonneau
Les Journal Des Femmes

Pour 4 personnes

Ingrédients:

200 g. de couscous moyen
200 ml. d'eau

2 cups of roma or beefsteak tomatoes
½ cup of spring onions
½ of a cucumber
the juice of 1 lemon
3 T olive oil
1 bunch of flatleaf parsley, cilantro, and mint (around 1 tablespoon of each herb chopped will be needed)
Salt, pepper

Preparation:

1. Put the couscous in a salad bowl, cover with cold water. Let it sit for a half an hour, occasionally stirring with a fork to aerate the couscous. When the water has been completely absorbed by the couscous, sprinkle it with lemon juice, salt and pepper, mix with a fork.

2. Wash the tomatoes, seed them. Peel the cucumber. Dice both. Peel the onions and finely chop them. Add all the vegetables to the couscous, sprinkle with olive oil, mix.

3. Finally, finely chop the herbs with a knife and add them to the salad, mix well. Adjust seasoning if necessary and refrigerate for at least 2 hours.

400 g. de tomates roma ou coeur de boeuf
150 g. d'oignons nouveaux
½ concombre
Le jus d' 1 citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petit bouquet de persil plat, de coriander fraîche, de menthe (on doit obtenir environ 1 cuillère à soup de chaque une fois hachées)
Sel, poivre

Préparation:

1. Mettez le couscous dans un saladier, couvrez-le d'eau froide. Laissez ainsi une demi-heure en soulevant de temps en temps les grains à la fourchette pour aérer le couscous. Lorsque l'eau a été complèmentement absorbée par le couscous, arrosez-le de jus de citron, salez et poivrez, mélangez à la fourchette.

2. Lavez les tomates, épépinez-les. Épluchez le concombre. Coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons et émincez-les finement. Ajoutez le tout au couscous, arrosez d'huile d'olive, mélangez.

3. Pour finir, hachez finement les herbes au couteau et ajoutez-les á la salade, mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si c'est necessaire et placez le tout au frais au moins 2 heures.