BULLETIN DE MARS 2018

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 évènements touchant la communauté francophone et vous intéresser aux évènements 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

The next meeting of the AFK will be **Sunday, March 25 at 3:00 p.m., a hike at Mead's Quarry Lake, near Ijams Nature Center, 2915 Island Home Ave, Knoxville, TN 37920 with Pi Delta Phi (the French Honor Society at UT).** http://ijams.org/site/wp-content/uploads/2012/04/Ijams-Trail-Map-2013-Quarry.pdf

We will meet in the parking lot near the lake. After the hike (about an hr), we will snack and socialize – bring a simple dish to share. If you would like to attend, send an email to Sarah Kirk (tgt571@vols.utk.edu) with your name and your email address. In case of bad weather and cancellation, please check your email or the Facebook page!

Prochaine réunion de l'AFK

La prochaine réunion de l'AFK aura lieu **le dimanche 25 mars, à 15h00, une randonnée à Mead's Quarry Lake, près du Ijams Nature Center, 2915 Island Home Ave, Knoxville, TN 37920 avec Pi Delta Phi, (la société d'honneur française à UT).** http://ijams.org/site/wp-content/uploads/2012/04/Ijams-Trail-Map-2013-Quarry.pdf

On va se rassembler dans le parking, près du lac. Après la randonnée (environ une heure) nous allons grignoter et socialiser – apportez un plat simple à partager. Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sarah Kirk (tgt571@vols.utk.edu) avec votre nom et votre adresse courriel. En cas de mauvais temps et d'annulation, regardez votre courriel ou notre page Facebook, 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 **Monday, March 19. at 6 pm at Kitchen 919, 5448 Homberg Drive, Knoxville, 37919. http://kitchen-919.com/** If you would like to join us, email Dawn at **dpatelke@aol.com** or Sherry at **milkwhey@usit.net** for a reservation.

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 lundi 19 mars, à 18h, chez Kitchen 919, 5448 Homberg Drive, Knoxville, 37919. http://kitchen-919.com/** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn **(dpatelke@aol.com)** ou à Sherry (**milkwhey@usit.net**) qui fera les réservations.

Book

De Laurent~

Le vrai voyage de Monsieur de Combourg
Chateaubriand en Amérique – 1791

by Yvon Chatelin

François-René de Chateaubriand was twenty-three years old in 1791 when the disorders of the French Revolution

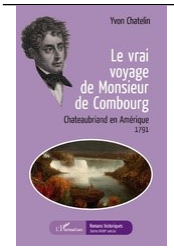
Livre

From Laurent~

Le vrai voyage de Monsieur de Combourg
Chateaubriand en Amérique – 1791

par Yvon Chatelin

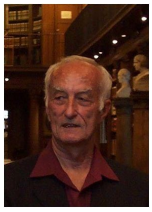
François-René de Chateaubriand avait vingt-trois ans en 1791 quand les désordres de la Révolution française et



and the spirit of adventure pushed him to leave for America. He stayed there for only a few months, going through part of the United States, an independent nation that was not yet ten years old. The novel reconstructs what could be his journey, because he left only an incomplete story, truncated, and even made up many borrowings and little lies. Chateaubriand claimed to be inhabited by dreamy sylphs, but he also confessed to rubbing shoulders with easy-going young Native Americans whom he called "painted girls". A little more reality has been given to the relationships he may have had with them. The novel offers his reader an easy and entertaining approach to his adventures, the country he has discovered, and the preparation of some of his future works

Yvon Chatelin is a doctor of science, researcher and writer. His interest in history is in North America in the late 18th and early 19th century. He has published biographies of naturalist artists and essays on art, places and landscapes. Chateaubriand has long been a familiar author for him.

l'esprit d'aventure l'ont poussé à partir pour l'Amérique. Il y est resté quelques mois seulement, à parcourir une partie des États-Unis, une nation indépendante qui n'avait pas encore dix ans d'existence. Le roman reconstitue ce qu'a pu être son voyage, car il n'en a laissé qu'un récit incomplet, tronqué, et même maquillé de nombreux emprunts et petits mensonges. Chateaubriand se disait habité par des sylphides de rêve, mais il a aussi avoué avoir côtoyé de jeunes Amérindiennes faciles qu'il appelait « filles peintes ». Un peu plus de réalité a été donné aux relations qu'il a pu avoir avec elles. Le roman propose à son lecteur une approche facile et distrayante de ses aventures, du pays qu'il a découvert, de la préparation de certaines de ses oeuvres futures.



Yvon Chatelin est docteur ès sciences, chercheur et écrivain. Son intérêt en histoire porte sur l'Amérique du Nord à la fin du 18e et au début du 19e siècle. Il a publié des biographies d'artistes naturalistes et des essais sur l'art, les lieux et paysages. Chateaubriand est pour lui depuis longtemps un auteur familier.

French class at the O'Connor Center

The French class at John T O'Connor Senior Center, 611 Winona Street in Knoxville, is now being taught by Patricia Harris, a French teacher who recently retired from Bearden High School. She is an enthusiastic teacher and the class is lively. It is geared toward beginners but all learners are welcome and it is always helpful to review and pick up new things. The class meets on Tuesday at 10:00AM. It is available to Knox County residents age 50 and over, and is free. Other free foreign language classes offered are Italian, German, and 2 levels of Spanish. For more info, contact Sarah Dugger at smdugger@hotmail.com

La classe de français au O'Connor Center

La classe de français au John T O'Connor Senior Center, 611 Winona Street à Knoxville, est maintenant enseignée par Patricia Harris, une enseignante de français qui a récemment pris sa retraite du Bearden High School. Elle est une enseignante enthousiaste et la classe est animée. Elle est destinée aux débutants, mais tous les apprenants sont les bienvenus et il est toujours utile de revoir et d'apprendre de nouvelles choses. La classe se réunit le mardi à 10h00. Elle est disponible pour les résidents du comté de Knox âgés de 50 ans et plus, et est gratuite. Les autres cours de langues étrangères offerts sont l'italien, l'allemand et 2 niveaux d'espagnol. For more info, contact Sarah Dugger at smdugger@hotmail.com

New Members

Scott and Ann Brunger spoke French in francophone West Africa, where they worked for five years in the Methodist Church of Benin and Togo. During that time, Ann was called to preach in French to congregations and on the national radio. In teaching a course in economic and social development to church seminary students, Scott discovered that American economic science theories are ill-adapted to African realities.

On returning to the United States, Ann went to Yale Divinity School, while Scott earned a doctorate in economic science at the New School for Social Research in New York City. In 1982, they moved to Maryville, TN with their three sons, where Scott taught economics and African studies at Maryville College and Ann became pastor of Highland Presbyterian Church. Both have recently retired and are looking forward to reviving their interest in francophonie.

Nouveaux membres

Scott et Ann Brunger parlaient français en Afrique de l'Ouest francophone où ils ont œuvré pendant cinq années au sein de l'Église Protestante Méthodiste du Benin et du Togo. Pendant ce temp, l'Église demandait à Ann de prêcher en français dans les paroisses et à la Radio Nationale. En enseignant un cours du développement économique et social aux séminaristes de l'Église, Scott a constaté que les théories américaines de sciences économiques sont mal adaptées aux réalités africaines.

Au retour aux États-Unis, Ann s'est inscrite au Yale Divinity School, et Scott a poursuivi un doctorat en sciences économiques à la New School for Social Research à New York City. En 1982, ils ont déménagé à Maryville, TN avec leurs trois fils, où Scott enseignait les sciences économiques et les études africaines au Maryville College et Ann travaillait en tant que pasteur de la paroisse Highland Presbyterian Church. Les deux ont récemment pris leur retraite et souhaitent raviver leur intérêt pour la francophonie.

Recipes

A thousand-sheet cake of potatoes, or potatoes Anna, a simple dish that will be a harmonious accompaniment to roasted meats. The creation of this dish, dated 1870, is generally attributed to Adolphe Dugléré, chef at the Café Anglais, a very famous restaurant in Paris. The name "Potatoes Anna" would have been given to this dish in honor of a famous courtesan, Anna Deslions.

Potatoes Anna

by Melissa Clark
for 6 servings

Ingredients

- 5 ½ - 7 pounds of Russet or all-purpose white potatoes
- ¾ cup clarified butter
- Fine sea salt
- Freshly ground black pepper
- 2-4 garlic cloves, sliced paper-thin on a mandoline (optional)

Preparation

Heat oven to 450°F. Place a rack in the middle and set a rimmed baking sheet on top of it.

Trim potatoes into cylinders, peeling any skin left after trimming. Using a mandoline or sharp knife, slice into 1/8-inch slices and blot dry with paper towels. You should have about 8 ½ cups.

In a heavy 10-inch cast-iron skillet, heat 3 tablespoons of clarified butter over medium heat. When hot, carefully place 1 potato slice in the middle, then quickly place more slices around it, overlapping them clockwise to make a ring. Place a second ring to surround the first, going counterclockwise. Continue to the edge of the pan, alternating the direction in which the potato rings overlap. Sprinkle with a generous ¼ teaspoon of salt and pepper to taste, then drizzle with another 2 tablespoons of butter.

Create a second layer of potatoes, just as you did the first. Dot a third of the garlic slices, if using, on top of this layer of potatoes. Season with salt and pepper; drizzle with butter.

Continue layering potatoes, garlic, butter and salt until everything is used, making a dome of potatoes in the middle (they will sink as they cook). Occasionally shake the skillet gently to ensure potatoes aren't sticking. When finished, there should be enough butter that it can be seen bubbling up the sides of the skillet.

Bake in oven for 1 ½ hours.

Recettes

Un gâteau genre mille feuille de pommes de terre, ou pommes Anna, un plat simple qui saura accompagner harmonieusement les viandes rôties. La création de ce plat, datée de 1870, est généralement attribuée à Adolphe Dugléré, chef cuisinier du café Anglais, un restaurant de Paris très renommé. Le nom de « Pommes de Terre Anna » aurait été donné à ce plat en l'honneur d'une courtisane célèbre, Anna Deslions.

Pommes de Terre Anna

par Melissa Clark
pour 6 personnes

Ingrédients

- 2,5 à 3 kilos de pommes de terre rouges type Russet, ou blanches classiques à chair ferme
- 230 gr de beurre clarifié
- Sel fin
- Poivre noir du Moulin
- 2 à 4 gousses d'ail émincées en fines lamelles (optionnel)

Préparation

Préchauffer le four à 230°C. À mi-hauteur, poser une plaque métallique à bords relevés.

Éplucher les pommes de terre et leur donner la forme d'un cylindre régulier. À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, émincer les cylindres en rondelles de 3 mm d'épaisseur et les sécher avec du papier absorbant. Vous devriez en obtenir environ huit tasses et demie.

Dans une poêle en fonte de 25 cm de diamètre, faire chauffer 50 g de beurre clarifié à feu moyen. Lorsque le beurre est chaud, déposer avec soin une rondelle de pomme de terre au centre de la poêle, puis disposer les autres rondelles de manière à ce qu'elles se chevauchent dans le sens des aiguilles d'une montre pour former une rosace. Disposer une seconde rosace cette fois dans le sens inverse. Répéter l'opération pour couvrir le fond de la poêle, en rosace répétées en sens inversés. Saler et poivrer à votre gout, puis arroser de deux cuillères à soupe de beurre clarifié.

Disposer une seconde couche de rondelles de pommes de terre, exactement comme la première. Parsemer d'un tiers des lamelles d'ail cette seconde couche. Saler et poivrer, arroser de beurre.

Continuer à disposer les rondelles, et les lamelles d'ail, à saler et poivrer jusqu'à épuisement, en formant un dôme au centre (qui s'aplatira en cuisant). De temps en temps, remuer délicatement la poêle pour s'assurer que les pommes de terre ne collentt pas à la poêle. À la fin, on doit voir le beurre frire sur les bords de la poêle. Cuire au four pour 1 heure 30.