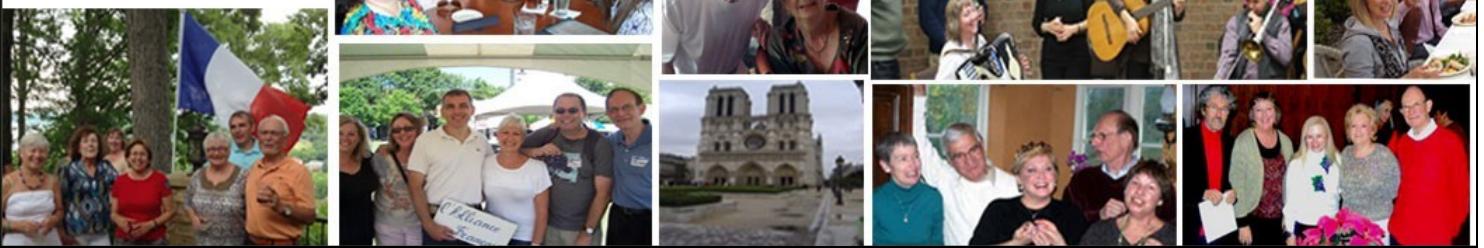


## Alliance Française de Knoxville



## BULLETIN D'OCTOBRE 2019

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 would 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)) before the 20th of the month preceding the next issue. We invite you to share your news with us!

### Upcoming AFK Events

- Our next immersion meal will be **Friday, October 18 at noon, at the Maryville Corner Market, 800 Montvale Rd., Maryville, TN 37803.** <https://maryvillecornermarket.com/index.html> **We will be joined by our old friends from La Rochelle, France, Gilbert and Constance Crémèse.** If you would like to attend, send an email to Dawn at [dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com).
- AFK member Viviane Manigat Jackson invites other members to join in supporting and celebrating the culture of Haiti at **the Annual Haiti Fest Friday October 25 at Southern Depot, 318 W. Depot Avenue, Knoxville, starting at 5:30 p.m.** Savor authentic Haitian cuisine. Dance to Caribbean music. Discover original folk and local art. Benefit K-13 education in Fond des Blancs, Haiti. Tickets are \$20 for Adults, \$10 for children.

j



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 à Dawn Patelke ([dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com)) avant le 20 du mois précédent la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

### Événements à venir de l'AFK

- La prochaine table française aura lieu **le vendredi 18 octobre, à midi, au Maryville Corner Market, 800 Montvale Rd., Maryville, TN 37803.** <https://maryvillecornermarket.com/index.html> **Nous serons rejoints par nos anciens amis de La Rochelle, en France, Gilbert et Constance Crémèse.** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn à [dpatelke@aol.com](mailto:dpatelke@aol.com).
- Un membre de l'AFK, Viviane Manigat Jackson, invite les autres membres à venir soutenir et célébrer la culture d'Haïti au **Fest d'Haïti annuel, le vendredi 25 octobre, à Southern Depot, 318 W. Depot Avenue, Knoxville, à partir de 17h30.** Savourez une cuisine haïtienne authentique. Dansez sur la musique des Caraïbes. Découvrez des arts folkloriques originaux et locaux. Appuyez les efforts pour soutenir l'éducation primaire et secondaire à Fond des Blancs, en Haïti. Les billets sont 20 \$ pour les adultes, 10 \$ pour les enfants.



## New Members



Ralph and Robin Monserrat moved to Lenoir City from Florida just over two years ago. Ralph is retired from a private practice in acupuncture/Chinese medicine and homeopathy. Robin is a retired corporate communications executive. They love languages and love to travel, and look forward to getting to know the other members of the group!

## UT French Film Series

As part of the UT Fall Film series, ***Sink or Swim*** will be shown Wednesday, October 30, at 6 p.m. at Hodges Library Auditorium, 1st floor.

***Sink or Swim*** is a comedy film directed by Gilles Lellouche. A group of 40-something guys, all on the verge of a mid-life crisis, decide to form their local pool's first ever synchronized swimming team - for men. Braving the skepticism and ridicule of those around them, and trained by a fallen champion trying to pull herself together, the group set out an unlikely adventure, and on the way will rediscover a little self-esteem and a lot about themselves and each other.

[https://www.rottentomatoes.com/m/sink\\_or\\_swim\\_2018](https://www.rottentomatoes.com/m/sink_or_swim_2018)

## Maurice the rooster



Maurice, a rooster belonging to Corinne Fesseau, crows loudly every morning to the chagrin of some neighbors who have made a complaint against his owner for "abnormal disturbance of the neighborhood." He finally won in court, thanks to the mobilization of his "mother hen", who now dreams of creating a "Maurice law". The rooster has become a true symbol of resistance that will certainly not cease singing until hens have teeth.

Some folks wanted to stop his noise, but the rooster Maurice can continue to crow: September 5, the Criminal Court of Rochefort in Charente-Maritime, rejected the complaint of neighbors who said they were disturbed by the morning song of the gallinaceous.

For more, see:

<https://www.theguardian.com/world/2019/sep/05/french-court-rules-maurice-noisy-cockerel-keep-crowing?CMP=share btn link>

## Les nouveaux membres

Ralph et Robin Monserrat ont quitté la Floride pour s'installer à Lenoir City il y a un peu plus de deux ans. Ralph est retraité d'un cabinet privé en acupuncture / médecine chinoise et homéopathie. Robin est une directrice de la communication d'entreprise à la retraite. Ils aiment les langues et aiment voyager, et ont hâte de faire connaissance des autres membres du groupe!

## La série UT Fall Film

Dans le cadre de la série UT Fall Film, ***Le Grand Bain*** sera montré le mercredi 30 octobre à 18h. à l'auditorium de la bibliothèque Hodges, 1er étage.

***Le Grand Bain*** est une comédie de Gilles Lellouche. C'est dans les couloirs de leur piscine municipale que Bertrand, Marcus, Simon, Laurent, Thierry et les autres s'entraînent sous l'autorité toute relative de Delphine, ancienne gloire des bassins. Ensemble, ils se sentent libres et utiles. Ils vont mettre toute leur énergie dans une discipline jusque-là propriété de la gent féminine : la natation synchronisée. Alors, oui c'est une idée plutôt bizarre, mais ce défi leur permettra de trouver un sens à leur vie.

[http://www.allocine.fr/film/fichefilm\\_gen\\_cfilm=235582.html](http://www.allocine.fr/film/fichefilm_gen_cfilm=235582.html)

## Maurice le coq



Maurice, le gallinacé de Corinne Fesseau, donne de la voix tous les matins au grand dam de certains voisins qui ont porté plainte contre sa propriétaire pour "trouble anormal du voisinage". Celle-ci a finalement remporté le procès, grâce à la mobilisation de sa "mère poule", qui rêve désormais de créer une "loi Maurice". Le coq est devenu un véritable symbole de résistance qui s'arrêtera certainement de chanter lorsque les poules auront des dents.

Certains ont voulu lui rabattre le caquet, mais le coq Maurice pourra continuer à donner de la voix : le 5 septembre, le tribunal correctionnel de Rochefort, en Charente-Maritime, a rejeté la plainte des voisins qui se disaient perturbés par le chant matinal du gallinacé.

Pour plus, voir:

<https://www.journaldesfemmes.fr/societe/actu/2536676-chant-maurice-le-coq-victoire-proces/>

## Recipe

### PUMPKIN IN PAPILLOTE

The ideal time to make pumpkin in foil is when the weather is changing in the autumn. This is an original dish that looks very attractive. One small pumpkin is a very generous helping for one person and our ingredients are for one pumpkin only.

#### INGREDIENTS

1 small pumpkin  
1 medium size onion  
2 slices of prosciutto or cured ham  
2 slices of cooked ham  
3 oz of smoked bacon, cubed  
1 cup of crème fraîche or sour cream  
1 tsp ground cumin  
Salt and pepper

Finely slice the onion and fry it in a bit of olive oil in a pan. Cut the cured ham and the cooked ham into thin strips. In a bowl, mix together the onions, the ham, the smoked bacon cubes and the sour cream. Add the cumin and stir well. Add pepper and a little salt.

Cut the top off the pumpkin as if it were a hat. Cut into the pumpkin with a curved knife and take out all the seeds with a spoon, but leave the flesh in the pumpkin. Stuff it with the ham and onion mixture. Place the 'hat' on the pumpkin and wrap it in aluminum foil.



does not break.

Our suggestion: add a small handful of Porcini or Chanterelle mushrooms to the stuffing.

[https://www.francetoday.com/food-drink/recipes/ardeche-recipes-by-regina-von-planta/?mc\\_cid=341ce860a3&mc\\_eid=f225c887fe](https://www.francetoday.com/food-drink/recipes/ardeche-recipes-by-regina-von-planta/?mc_cid=341ce860a3&mc_eid=f225c887fe)

*Pumpkin. Credit: Chateau, Jardin, Cuisine: Secret Recipes from the Ardèche. Photography © Regina von Planta*

## Recette

### CITROUILLE EN PAPILLOTE

Le moment idéal pour faire une citrouille en papillote est lorsque le temps change en automne. C'est un plat original qui a l'air très attrayant. Une petite citrouille est une portion très généreuse pour une personne et nos ingrédients sont pour une seule citrouille.

#### INGRÉDIENTS

1 petite citrouille  
1 oignon de taille moyenne  
2 tranches de prosciutto ou de jambon cru  
2 tranches de jambon cuit  
100 g de bacon fumé en cubes  
250 ml de crème fraîche ou de crème sure  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
Sel et poivre

Trancher finement l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Couper le jambon cru et le jambon cuit en fines lanières. Dans un bol, mélanger les oignons, le jambon, les cubes de bacon fumé et la crème sure. Ajouter le cumin et remuer bien. Ajouter du poivre et un peu de sel.

Couper le haut de la citrouille comme s'il s'agissait d'un chapeau. Couper dans la citrouille avec un couteau à lame courbée et retirer toutes les graines avec une cuillère, mais laisser la chair dans la citrouille. Farcir avec le mélange jambon et oignon. Placer le "chapeau" sur la citrouille et envelopper la dans du papier aluminium.

Préchauffer le four à 250° C et laisser cuire au moins 50 minutes. Pour vérifier si elle est bien cuite, soulever le «chapeau» et plonger un couteau dans la chair de la citrouille. Une fois que la chair est molle, sortez-la. Il est important que la peau ne se brise pas.

Notre suggestion: ajouter une petite poignée de cèpes ou girolles à la farce.

[https://www.francetoday.com/food-drink/recipes/ardeche-recipes-by-regina-von-planta/?mc\\_cid=341ce860a3&mc\\_eid=f225c887fe](https://www.francetoday.com/food-drink/recipes/ardeche-recipes-by-regina-von-planta/?mc_cid=341ce860a3&mc_eid=f225c887fe)