BULLETIN D'AVRIL 2015

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 (**dawn@afknoxville.org**) or Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) 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(**dawn@afknoxville.org**) ou à Sherry Johnson (**sherry@afknoxville.org**) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

There are several activities at UTK in the month of April that may be of interest to AFK members.

The week of April 6-9, each afternoon, the French department is sponsoring several activities relating to science and business careers in France. The campus locations are not yet decided. Note especially the following:

Wednesday - Culture Day (April 8)

• 4:00-5:00 Study Abroad Panel

• 5:00-6:30 Consulate Presentation by Alexandre Durand, the Attaché Consulaire d'Atlanta. There will be a discussion of government programs (TAPIF, Chateaubriand, etc.) and the Alliance Française.

Thursday - Miscellaneous Fun Day (April 9)

• 2:00-4:30 Movie: ***Paris, je t'aime***
• 5:00-6:00 Panel on Francophonie

During the week of April 13-17, Jean-Pierre Brun, archaeologist and professor at the College of France will give four lectures at UTK which are open to the public and free, on the general theme:

Current Global Perspectives on the Archaeology of Greco-Roman Technology

Professor Brun holds the archaeological chair in "Technologies and Economies of the Ancient Mediterranean" at the College de France, France's leading academic research institution. He has directed a great number of excavations in France, Italy, Greece, and Egypt, Three lectures are in English, and one in French.

Prochaine réunion de l'AFK

Il y a plusieurs activités à UTK au mois d'avril qui peuvent être d'intérêt pour les membres de l'AFK.

Pendant la semaine du 6 avril, chaque après-midi, le département français parraine plusieurs activités concernant les carrières scientifiques et commerciales en France. Le salles du campus où elles auront lieu ne sont pas encore décidées. Notez en particulier:

Mercredi 8 avril – Journée de la culture

• 16h – 17 h : Panel pour les études à l''étranger

• 17h – 18 h 30 : Présentation par Alexandre Durand, attaché consulaire au Consulat de France d'Atlanta. Il y aura une discussion des programmes gouvernementaux (TAPIF, Chateaubriand, etc.) et l'Alliance Française.

Jeudi 9 avril – Une journée pour se divertir

• 14h – 16h 30 : un film, ***Paris, je t'aime***
• 17 h – 18h : Panel sur la francophonie

Pendant la semaine du 13 avril, Jean-Pierre Brun, archéologue, professeur au Collège de France donnera quatre conférences à UTK, ouvertes au public et gratuites, sur le thème général :

Perspectives globales actuelles sur l'archéologie de la technologie gréco-romaine

Professeur titulaire de la chaire archéologique dans «Les technologies et les économies de la Méditerranée antique» au Collège de France, principale institution de recherche universitaire de France. Il a dirigé un grand nombre de fouilles en France, Italie, Grèce, et Egypte. Trois conférences sont en anglais, et une en français.

Monday, April 13, 3:30-5:00 pm (lecture in French)
"The State of the Art of Archaeology in France."
Hodges Library, Room 213

Tuesday, April 14, 7:30-9:00 pm
"Pompeii Beyond the Clichés: Historic Development and Economic Activities", Frank H. McClung Museum Auditorium

Wednesday, April 15, 4-5:30 pm
"Another History? Recent Archaeological Excavations Rewrite the Economic History of Antiquity", Rm. 1210-11 McClung Tower

Thursday, April 16, 12:40-1:55 pm
"Gold, Granite and Luxury Trade: Excavations of Gold Mines, Imperial Quarries, Roman Forts and Ports in the Eastern Desert of Egypt", Ayres Hall G0003.

Lundi 13 avril, de 15 h 30 à 17 h (en français)
«L'archéologie en France aujourd'hui»
Bibliothèque Hodges, salle 213

Mardi 14 Avril, de 19 h 30 à 21 h.
«Pompéi au-delà des clichés: développement historique et activités économiques», auditorium du Musée Frank H. McClung

Mercredi 15 Avril, de 16 h à 17 h 30
«Une autre histoire ? De récentes fouilles archéologiques permettent de réécrire l'histoire économique de l'Antiquité», Salle 1210-1211 McClung Tour

Jeudi 16 Avril, de 12 h 40 à 13 h: 55
«L'or, le granit et le commerce de luxe : les fouilles de mines d'or, de carrières impériales, de forts romains et de ports dans le désert de l'Est de l'Egypte», Ayres Hall, salle G0003

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills with others who hope to do the same? Our next immersion meal will take place on **Friday, April 24, at noon at the Tomato Head,** 7240 Kingston Pike, The Gallery Shopping Center, Knoxville. http://thetomatohead.com/ If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry at (**milkwhey@usit.net**) or Dawn at (**dpatelke@aol.com**) for a reservation.

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 24 avril, à midi, au Tomato Head,** 7240 Kingston Pike, The Gallery Shopping Center, Knoxville. http://thetomatohead.com/ Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (**milkwhey@usit.net**) ou à Dawn (**dpatelke@aol.com**) qui fera les réservations.

Olivier Latry

Olivier Latry, titular organist from the Cathedral of Notre Dame in Paris, will present a solo organ recital at the Church of the Ascension, 800 South Northshore Drive, Sunday April 26th at 5 p.m. Mr. Latry dedicated the Wilhelm organ in the Ascension's nave with an inaugural recital in 1988, and he returns for this concert.

He is also Professor of Organ at the Paris Conservatory of Music, Organist Emeritus with the Montreal Symphony Orchestra in Canada, and maintains a full schedule of concert performances appearing regularly as a soloist at prestigious venues and festivals, and with leading orchestras around the world. In March of this year, he will be appearing the Boston Symphony and the Los Angeles Philharmonic.

http://www.concertorganists.com/artists/olivier-latry/

Olivier Latry

Olivier Latry, organiste titulaire des grandes orgues de Notre-Dame de Paris, présentera un concert solo d'orgue à Church of the Ascension, 800 South Northshore Drive, le dimanche 26 avril à 17 h. M. Latry a consacré l'orgue Wilhelm dans la nef de l'Ascension au cours d'un récital d'inauguration en 1988, et il revient pour ce concert.

Il est aussi professeur d'orgue au Conservatoire de musique de Paris, organiste émérite de l'Orchestre Symphonique de Montréal, Canada, et il mène une carrière intense de concertiste, apparaissant régulièrement en tant que soliste dans des lieux prestigieux et des festivals, ainsi qu'avec les plus grands orchestres du monde. En mars de cette année, il donne des concerts avec le Boston Symphony et le Los Angeles Philharmonic.

http://www.concertorganists.com/artists/olivier-latry/

Celtic prince tomb in France

The tomb of an Iron Age Celtic prince has been unearthed in a small French town.. The 'exceptional' grave, crammed with Greek and possibly Etruscan artefacts, was discovered in a business zone on the outskirts of

Tombe princière celte en France

A Lavau, dans la région de Champagne, des fouilles ont mis au jour une chambre funéraire celte de 14m² du Ve siècle avant JC riche de plusieurs objets grecs et attribuée à un prince celte qui

Lavau in France's Champagne region.

The prince is buried with his chariot at the centre of a huge mound, 130 feet (40 metres) across, which has been dated to the 5th Century BC. A team from the National Archaeological Research Institute, (Inrap) has been excavating the site since October 2014.

They recently dated it to the end of the First Iron Age - a period characterized by the widespread use of the metal. The end of the sixth and beginning of the fifth centuries BC were characterized by the rise of Etruscan and Greek city states like Marseilles in southern France. Mediterranean merchants, seeking slaves, metals and other precious goods, opened trading channels with continental Celts.

Around the royal remains, two worlds merge: the Celtic world and that of the Mediterranean; barbarians and Greeks. This is the scientific interest of this discovery. Stored items show that the Celtic elites were in close contact with the Greek merchants, probably attracted by the purchase of amber and tin.

http://www.dailymail.co.uk/sciencetech/article-2983404/Massive-tomb-Celtic-prince-unearthed-France-Exceptional-2-500-year-old-burial-chamber-reveals-stunning-treasures.html

n'est pas encore identifié.

Dans une butte de terre (tumulus), de près de 40 mètres de diamètre, sont ensevelis le défunt et son char, reposant au centre d'une vaste chambre funéraire. Ce serait l'une des plus grandes de cette période.

Les archéologues de l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap) ont commencé les fouilles en octobre 2014. Le site daterait de la fin du premier âge du fer, période caractérisée par l'utilisation généralisée du métal. La fin du VIème et le début du Vème siècle avant JC voient la création de villes étrusques et grecques dans le sud de la France, comme Marseille. Les marchands méditerranéens, cherchant des esclaves, des métaux et d'autres matières précieuses, ont commercé avec les Celtes continentaux.

Autour de la dépouille princière, deux univers se mêlent: le monde celtique et celui de la Méditerranée; les "barbares" et les grecs. C'est tout l'intérêt scientifique de cette découverte. Les objets entreposés montrent que les élites celtes étaient en relation étroite avec des commerçants grecs, sans doute attirés par l'achat d'ambre et d'étain.

http://www.lexpress.fr/actualite/sciences/la-stupefiante-tombe-princiere-celte-de-lavau_1657993.html

Recipe

Bessières is a French village on the Tarn, to the north of Toulouse. On Easter Monday, the inhabitants make a huge omelet with 15,000 eggs in a pan four meters (about 13 feet) wide in diameter. They then hold a communal meal to share it.

http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/2014/04/21/l-omelette-geante-de-bessieres-une-tradition-vieille-de-41-ans-463377.html

Asparagus omelet - For 6
Recettes de Provence - René Husson

1 lb. asparagus
12 eggs
3/4 c grated cheese
2/3 cup thick crème fraiche
salt, pepper

Fresh eggs from Sherry Johnson's hens – beautiful!

Peel, wash, boil, and drain the asparagus, cut off the points and put these aside. Prepare a cream by mixing in the stalks, the cheese, and the crème fraiche, salt and pepper.

Pour this preparation into a casserole, add the green points and leave on the flame until it thickens. Prepare individual omelets of 2 eggs per person. Once the eggs start to thicken, put 2 tablespoons of the asparagus cream on them, spread, then fold the omelet and serve.

Recette

Bessières est un village de France sur le Tarn, au nord de Toulouse. Le lundi de Pâques, les habitants font une énorme omelette avec 15 000 œufs dans une casserole de quatre mètres (environ 13 pieds) de diamètre. Un repas communautaire est organisé pour la partager.

http://france3-regions.francetvinfo.fr/midi-pyrenees/2014/04/21/l-omelette-geante-de-bessieres-une-tradition-vieille-de-41-ans-463377.html

Omelette aux asperges - Pour 6 personnes
Recettes de Provence - René Husson

500 g d'asperges
12 oeufs
80 g de fromage râpé
150 g de crème fraîche épaisse
Sel, poivre

Peler, laver, ébouillanter et égoutter les asperges, couper les pointes et les réserver. Préparer une crème en mixant les queues, le fromage et la crème fraîche. Saler et poivrer.

Verser la préparation dans une casserole, ajouter les pointes vertes et laisser au feu jusqu'à épaississement. Pour chaque personne, préparer une omelette de 2 oeufs, ajouter 2 cuillerées à soupe de la préparation dès que l'omelette commence à prendre. Plier l'omelette en deux et servir.