BULLETIN DE SEPTEMBRE 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

Our next meeting will be **Sunday, September 20, from 3 – 5 p.m. at the main library at University of Tennessee (UTK Hodges Library), room 252, 1015 Volunteer Boulevard.** On the program: the film ***L'Adversaire*** (2002). Directed by Nicole Garcia. With Daniel Auteuil, Géraldine Pailhas, et François Cluzet. The film was nominated for the Palme d'Or at the 2002 Cannes Film Festival. .

Inspired by the tragic story of Jean-Claude Romand, who fooled his friends, family, and bank for 18 years into believing he was a physician employed by the World Health Organization. Finally about to be exposed, Faure opts to murder his wife, children, and parents and attempts suicide.

Prochaine réunion de l'AFK

Notre prochaine réunion aura lieu **le dimanche 20 septembre de 15 h à 17h à la bibliothèque principale de l'Université (UTK Hodges Library), salle 252, 1015 Volunteer Boulevard.** Au programme: le film ***L'Adversaire*** (2002). Realisé par Nicole Garcia. Avec Daniel Auteuil, Géraldine Pailhas, et François Cluzet. Le film a été nominé pour la Palme d'Or au Festival de Cannes 2002.

Ce film s'inspire du tragique destin de Jean-Claude Romand, un homme qui, un matin de janvier 1993, assassina sa femme, ses enfants et ses parents, et tenta en vain de se suicider. Responsable de ce quintuple meurtre, ce "médecin" criminel s'était inventé une vie de mensonges pendant près de vingt ans.

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 Wednesday, September 30, at 6:00 p.m. at Calhoun's on the River, 400 Neyland Dr.** (Please notice change of day and time from our usual Friday noon lunch) If you would like to join us, please send an e-mail to Sherry (milkwhey@usit.net) or Dawn (dpatelke@aol.com) 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 mercredi 30 septembre , à 18 h. à Calhouns on the River, 400 Neyland Dr.** (S'il vous plaît, notez le changement de jour et d'heure de notre Table habituelle du vendredi à midi.) Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (milkwhey@usit.net) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

20 Weird French Words You Won't Believe Exist

Here is a droll list of some unusual French words. Some

20 mots si étranges du français qu'on ne croyait pas qu'ils puissent exister

Voici une liste de mots français inhabituels. Certains sont

are slang, some are archaic, and most are fun to try to pronounce. For those of us attempting to expand our French vocabulary, this is worth a look. And if you can use them all in one paragraph, or better yet, a short story, please send it to me to publish next month! (If you have ever heard me sing ***La Marseillaise***, you will understand #5 perfectly.)

http://www.fluentu.com/french/blog/weird-strange-french-words/

en argot, d'autres sont archaïques, et la plupart sont amusants à prononcer. Pour ceux d'entre nous qui essayent d'étendre leur vocabulaire français, cela vaut la peine. Et si vous pouvez les utiliser dans un paragraphe, ou mieux encore, dans une histoire courte, s'il vous plaît envoyez-les moi pour que je les publie dans le prochain bulletin (Si vous avez déjà entendu chanter ***La Marseillaise***, vous comprendrez parfaitement # 5).

http://www.fluentu.com/french/blog/weird-strange-french-words/

The Public Cinema

The Public Cinema, a new arts initiative for film in Knoxville, is the brainchild of Paul Harrill and Darren Hughes. It exists to share vital works of contemporary international and American cinema—works that might otherwise be unseen or overlooked by Knoxville audiences. Many of the films that will screen are discoveries from the festival circuit; some will be Tennessee or regional premieres. Whatever is screened, the only agenda is to create a space for cinema as an art form and to promote discussion among discerning moviegoers. Screenings will rotate between the Knoxville Museum of Art, Scruffy City Hall and the Pilot Light. There is a theme programmed for each venue; the "International Currents" programme, which include some French film offerings, will be screened at the KMA. All screenings are free and open to the public. For more information see http://www.publiccinema.org/

Public Cinema

Public Cinema, nouvelle initiative artistique pour le film à Knoxville, a pour fondateurs Paul Harrill et Darren Hughes. Ils veulent faire connaître les œuvres essentielles du cinéma contemporain international et américain qui, sans cela, seraient inaccessibles au public de Knoxville. Beaucoup de films qui seront projetés proviennent du circuit des festivals; certains seront des premières pour le Tennessee ou la région. Cette initiative vise à créer un espace pour le cinéma en tant que forme d'art et de promouvoir des discussions critiques mais constructives entre cinéphiles. Les projections alterneront entre le musée d'art Knoxville, Scruffy City Hall et Pilot Light. Il y a un thème programmé pour chaque site. Le programme "Courants internationaux" qui comprendra certains films français, sera projeté au KMA. Toutes les projections sont gratuites et ouvertes au public. Pour plus d'informations, voir http://www.publiccinema.org/

France's attack on food waste

In May, France's parliament unanimously passed a bill that takes a zero-tolerance approach to supermarket food waste. It forbids retailers from destroying unsold food — and mandates they donate it to charity instead.

The bill takes aim at a problem of mammoth proportions: up to a third of the world's food is wasted, much of it rotting in landfills instead of going to people who need it. And, in Western countries at least, a lot of that waste takes place at the grocery store. Piles of perishables governed by sell-by dates and the need to cultivate a sense of limitless abundance combine to make supermarkets wasteful: in the U.S., where 40 percent of food goes uneaten, it's estimated that they lose $15 billion annually just in unsold fruits and vegetables.

Under the new law, major supermarkets will no longer be able to engage in the apparently common practice of destroying unsold food so that it can't be eaten. "It's scandalous to see bleach being poured into supermarket dustbins along with edible foods," explained Socialist deputy Guillaume Garot, a former food minister who

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Un vote à l'unanimité en France ! Fait rarissime. Il concerne des mesures contre le gaspillage alimentaire et ont dépassé le clivage gauche-droite. En mai, les députés de l'Assemblée nationale ont voté des amendements à la loi sur la transition énergétique qui visent à responsabiliser les grandes surfaces.

En France, chaque habitant jette en moyenne 20kg de nourriture par an, selon les chiffres du ministère de l'Ecologie. Les déchets alimentaires représentent 7.1 millions de tonnes, et 11% de ces gaspillages sont le fait des commerces et de la distribution.

Pour y remédier, le député PS et promoteur de la loi Guillaume Garot avait déposé un rapport dont les mesures ont été adoptées.

Les supermarchés ne sont plus autorisés à détruire la nourriture. Les magasins ne pourront plus rendre les aliments impropres à la consommation. "Voir de l'eau de Javel déversée sur les poubelles des grandes surfaces avec des aliments consommables, ça scandalise", souligne Guillaume Garot. Les distributeurs ne pourront plus détruire des produits périmés, ou mal conservés et manipulés. "Cette pratique fréquente soustrait des aliments encore consommables à un don potentiel, ou toute valorisation en alimentation animale ou dans des circuits de méthanisation", regrette Guillaume Garot,

introduced the measure. Food that's deemed unsellable, but still edible, is to be donated; larger stores will have to sign formal agreements with charities by July of next year or else face up to €75,000 ($83,000) in fines. Food that definitely isn't safe to eat is instead to be donated to farms, for use as animal feed or compost.

http://www.salon.com/2015/05/22/frances_bold_attack_on_food_waste_law_will_prohibit_supermarkets_from_trashing_unsold_food/

Recipe

from Sherry ~ My niece and nephew, Haley and Scott, have enjoyed having the help of an au-pair, Nina Giraudel, from Cognac, France who came this summer to care for their new twin girls and brother Zane. She made us an incredible farewell French dinner: Cognac Aperitif, Salad, gratin dauphinois, Poulet Basquenaise, and clafoutis for dessert. Pictured are Haley, Zane, Nina holding Iris, and Scott holding Sage. Below is the recipe for Poulet Basquenaise.

Poulet Basquaise

Ingredients for 6 servings:

- 6 pieces of grilled chicken (or leftover roasted chicken)
- 2 onions
- 2 peppers, 1 green and 1 red
- 6 garlic cloves
- 6 tomatoes
- A few branches of thyme and rosemary sauce
- 1 bay leaf
- Optional: a pinch of cayenne pepper
- Olive oil
- Salt, freshly ground pepper
- 2-3 cups rice

Preparation:

Peel the onions and slice thinly. Wash and slice the peppers into strips. Cook the vegetables over low heat in a pan with a dash of olive oil and pepper, thyme, rosemary and bay leaf sauce. Peel off the first layer of garlic cloves and add them to the pan: they will confit slowly into the sauce.

Brown the chicken pieces on all sides over high heat in a large skillet. Then incorporate the contents of the pan with the tomatoes cut into quarters, a large glass of water and a pinch of coarse salt. Cook for 25 minutes with a lid.

Prepare the rice as Creole style or pilaf, depending on your preference. When the chicken is cooked, reduce the sauce and adjust seasoning. Serve hot, with rice. Enjoy your meal !

dans "Le Monde".

Les supermarchés et hypermarchés devront distribuer leurs invendus au travers de dons. Autres utilisations possibles pour ces aliments qui ne resteront pas en magasin : l'alimentation animale, le compost pour l'agriculture, et la valorisation énergétique.

http://tempsreel.nouvelobs.com/societe/20150522.OBS9428/trois-obligations-que-les-supermarches-ne-pourront-plus-mettre-a-la-poubelle.html

Recette

De Sherry ~ Ma nièce et mon neveu, Haley et Scott, ont apprécié d'avoir l'aide d'une fille au pair, Nina Giraudel, de Cognac, France. Durant l'été, elle a pris soin de leurs nouvelles filles jumelles et de son frère Zane. Elle nous a fait un incroyable dîner d'adieu français: Cognac en apéritif, salade, gratin dauphinois, Poulet Basquaise, et clafoutis pour le dessert. Sur la photo, Haley, Zane, Nina tenant Iris, et Scott tenant Sage. Voici la recette pour Poulet Basquaise

Poulet Basquaise

Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 morceaux de poulet noir (ou un reste de poulet rôti émincé)
- 2 oignons
- 2 poivrons, 1 vert et 1 rouge
- 6 gousses d'ail
- 6 tomates
- Quelques branches de thym et de romarin
- Feuille de laurier sauce
- Facultatif : une pincée de piment (d'Espelette, de Cayenne ou oiseau)
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 2 à 3 petits verres de riz

Préparation :

Peler les oignons et les émincer. Laver les poivrons et les détailler en lamelles. Faire cuire ces légumes à feu doux dans une sauteuse avec un trait d'huile d'olive ainsi que le piment, le thym, le romarin et le laurier sauce. Oter la 1ère pelure des gousses d'ail et les ajouter telles quelles dans la sauteuse (on parle « d'ail en chemise ») : elles vont confire lentement dans la sauce.

Dorer les morceaux de poulet à feu vif, dans une grande poêle, sur toutes leurs faces. Puis les incorporer au contenu de la sauteuse avec les tomates coupées en quartiers, un grand verre d'eau et une pincée de gros sel. Laisser cuire 25 minutes avec un couvercle.

Préparer le riz à la manière créole ou pilaf, selon votre préférence. Lorsque le poulet est cuit, réduire la sauce et rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud, accompagné de riz. Bon appétit !