BULLETIN DE DECEMBRE 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

The December meeting of the AFK will be the **Fête de Noël**, which will be held at **John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place** (between the Wesley Foundation and the Baptist Center), UT campus, **Sunday, Dec. 20, from 3:00 to 7:00 p.m.**. As we did for the Beaujolais party, we ask you to bring one of your favorite dishes to share, as follows: Last names A-F: a dessert; G-O an appetizer; and P-Z: main dish.

The Alliance will provide the drinks and champagne.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de décembre de l'AFK pour **fêter Noël** aura lieu à **John XXIII University Catholic Center, 1710 Melrose Place** (entre Wesley Foundation et Baptist Center, UT campus), **le dimanche 20 décembre, de 15 à 19 heures.** Comme pour la fête du Beaujolais Nouveau, nous vous demandons d'apporter, pour le partager, un de vos plats favoris. Nom de famille : A-F: un dessert; G-O: une entrée; et P-Z: un plat principal.

AFK fournira les boissons et le champagne.

Renewal of AFK Membership

Many of you renewed your membership at the Fête du Beaujolais Nouveau, as is customary. If you did not attend the fete or if you have not yet paid your 2016 dues, we ask you please to do it NOW. Send a note to Dawn at dpatelke@aol.com to renew your membership, or download and print the application at http://lalliancedefrancaise-knox.squarespace.com/membership/

In order to permit you to continue to receive notifications about our events in a timely manner and to make sure you are included in the 2016 Annuaire, please renew before December 31.

Thank you for your support of the AFK.

Renouvellement d'adhésion à l'AFK

Beaucoup ont renouvelé leur adhésion à l'AFK lors de la Fête du Beaujolais Nouveau, comme c'est la coutume. Si vous n'étiez pas là ou si vous n'avez pas encore réglé votre cotisation pour 2016, nous vous invitons à le faire dès MAINTENANT. Envoyez un courriel à Dawn à dpatelke@aol.com pour faire le renouvellement ou télécharger puis imprimer une demande d'adhésion à http://lalliancedefrancaise-knox.squarespace.com/membership/

Cela vous permettra de continuer de recevoir la notification de nos événements et d'être inclus dans l'Annuaire 2016. S'il vous plaît, renouvelez votre adhésion avant le 31 décembre.

Nous vous remercions de votre soutien à l'AFK.

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

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

place **on Friday, December 4th, at noon at Woodland Indian Restaurant, 8520 Kingston Pike** **http://www.woodlandsindianrestaurant.com/home/index.html** It is a delicious Indian restaurant and offers a buffet or à la carte menu. If you would like to join us, please send an e-mail to Valerie (readv248@gmail.com) or Dawn (dpatelke@aol.com) for a reservation.

Candlelight Vigil on Market Square

About 80-100 people led by the University of Tennessee's French honor society gathered in downtown Knoxville on November 17 for a candlelight vigil, but it was not just to remember the victims of the terrorist attacks in Paris on November 13.

They also wanted to recognize the goodness of humankind in standing against such acts of atrocity.

"Whenever evil, in its guises of dogmatism or ignorance, maliciousness and vengeance, rises to such levels as we have just witnessed, there is also a rise in intelligence, kindness and generosity," said Dr. Sebastien Dubreil, a professor of French at UT, during brief formal remarks at the start of the event on Market Square.

"We have to hope that these difficult moments serve as a catalyst to develop a global sense of empathy so that we all rise together to fight against all forms of extremism."

(Photo credits to Candice Lawton, UTK)

http://www.knoxnews.com/news/local-news/a-light-of-support-knoxville-vigil-recognizes-victims-of-paris-attacks_39181558

FACC in Chattanooga reacts to attacks

In a small room on the top floor of a downtown office building, Chattanooga's close-knit French community had a simple response to the terror attacks in their homeland: They raised a glass of wine.

"People are scared," said Aurelie Orzechowski, event manager for the local chapter of the French-American Chamber of Commerce, which hosted the get-together in the Walden Club last week. "But they will still go to a bistro to have a glass of wine — it is an act of resistance." "My friends [in Paris] anticipate more [attacks], but they are going out to cafes," said Francine Fuqua, a former CPA who is now retired. "Even the Germans in World War II couldn't stop us from doing that."

Thursday's event was scheduled to celebrate the release of the first bottles of Beaujolais Nouveau. Chamber President Emmanuel Becquet, who is from Lyon, said the group never considered canceling the annual celebration.

aura lieu **le vendredi 4 décembre, à midi, à Woodland Indian Restaurant, 8520 Kingston Pike** **http://www.woodlandsindianrestaurant.com/home/index.html** C'est un bon restaurant indien qui propose un buffet ou un menu à la carte. Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Valerie (readv248@gmail.com) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Veillée aux chandelles sur Market Square

Environ 80-100 personnes, à l'exemple du club des meilleurs élèves en français de l'Université du Tennessee, se sont rassemblées dans le centre-ville de Knoxville le 17 novembre pour une veillée aux chandelles, en souvenir des victimes des attentats terroristes de Paris le 13 Novembre.

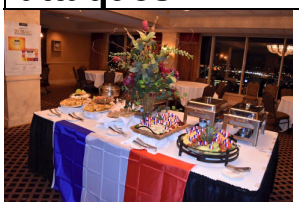
Elles voulaient aussi affirmer la bonté de l'humanité en réponse à de telles atrocités.

«Chaque fois que le mal, dans ses formes de dogmatisme ou d'ignorance, de malice et de vengeance, atteint les niveaux auxquels nous venons d'assister, il y a une augmentation de l'intelligence, de la bonté et de la générosité», a déclaré le Dr. Sébastien Dubreil, professeur de français à UT, lors des brèves remarques formulées en début d'événement sur Market Square.

«Nous devons espérer que ces moments difficiles serviront de catalyseur pour développer un sens global d'empathie afin que nous nous élevions tous ensemble contre toutes les formes d'extrémisme.»

(Crédits photo à Candice Lawton, UTK)

Le FACC à Chattanooga réagit aux attaques



Dans une petite salle, à l'étage supérieur d'un immeuble de bureaux du centre-ville, la communauté française de Chattanooga, très unie, a eu une réponse simple aux attaques terroristes dans leur patrie: ils ont levé ensemble leur verre de vin.

«Les gens ont peur», a déclaré Aurélie Orzechowski, la responsable de l'événement pour la section locale de la Chambre de Commerce Franco-Américaine, qui a accueilli le rendez-vous dans le Walden Club, la semaine dernière. "Mais ils vont aussi aller dans un bistrot pour un verre de vin – c'est un acte de résistance."

"Mes amis [à Paris] en anticipent d'autres [attaques], mais ils vont aller dans les cafés", a déclaré Francine Fuqua, une ancienne CPA qui est maintenant à la retraite. "Même les Allemands pendant la Seconde Guerre Mondiale ne pouvaient pas nous empêcher de faire cela."

http://www.timesfreepress.com/news/local/story/2015/nov/22/chattanoogas-french-resistance-wont-let-attac/336992/

Jeudi 19, on a célébré le Beaujolais Nouveau. Le président de la Chambre Emmanuel Becquet, qui est originaire de Lyon, a déclaré que le groupe n'a jamais considéré l'annulation de la célébration annuelle.

New Year's Eve in France

In France, New Year's Eve (or Saint-Sylvestre's fête as it is that saint's feast day) is a holiday observed to celebratie the arrival of the new year, with celebrants staying up until midnight on the evening of December 31.

Celebrations typically include a festive dinner with, among other offerings, champagne, oysters, smoked salmon, and foie gras. It could be a simple dinner with friends or a fancy evening of dancing. At midnight, it is customary to wish a good year with the tradition of kissing under the mistletoe, then go to the street shouting "Happy New Year!" New Year's Day, families and friends exchange New Year's greetings, make good resolutions and sometimes exchange a few New Year's gifts.

The holiday season ends with Epiphany, the day where the galette des Rois is traditionally shared.

May all your wishes come true in 2016 !

Le réveillon de la Saint-Sylvestre

En France, le réveillon du Jour de l'An (ou de la Saint-Sylvestre) est une coutume qui consiste à fêter l'arrivée du Nouvel An, en veillant jusqu'à minuit le soir du 31 décembre.

On y organise un dîner de fête avec, entre autres, du champagne, des huîtres, du saumon fumé, et du foie gras. Il peut s'agir d'un simple dîner entre amis ou d'une soirée dansante. À minuit, on se souhaite traditionnellement une bonne année en s'embrassant sous le gui, puis on va dans la rue en criant « Bonne année ! » Le jour de l'an, les familles et les amis échangent leurs vœux du Nouvel An, prennent de bonnes résolutions et parfois échangent quelques cadeaux (les étrennes).

La période des fêtes se termine avec l'Épiphanie, jour où l'on partage traditionnellement la galette des Rois.

Que tous vos voeux se réalisent en 2016!

Recipe

The chocolate truffle was first created by Antoine Dufour, a pastry chef in Chambery, (in the Savoy region) in December 1895. We think chocolate makes everything better!

Chocolate Cognac Truffles

Preparation time: 45 minutes
Cooking time: 5 minutes

Ingredients (for 6 people)

- 6 ½ oz dark chocolate
- 3 tablespoons unsalted butter
- 6 teaspoons powdered sugar
- 3 egg yolks
- 3 teaspoons cognac
- Unsweetened cocoa powder

Preparation

Melt chocolate in a double boiler. Add the butter and powdered sugar, mix well. Take off the heat, and stir in the egg yolks one by one. Turn vigorously before adding the brandy. Let stand in a cool place out of the refrigerator for 12 hours. Form into balls and roll them in cocoa to form truffles.

http://www.marmiton.org/recettes/recette_truffes-au-chocolat-parfumees-cognac_24805.aspx

Recette

La truffe au chocolat a été inventée par Louis Dufour, un pâtissier de Chambéry (Savoie), en décembre 1895. Nous pensons que le chocolat rend tout meilleur!

Truffes au chocolat parfumées au cognac

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 180 g de chocolat à croquer
- 3 cuillères à soupe de beurre non-salé
- 6 cuillères à café de sucre glace
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 cuillères à café de cognac
- cacao amer en poudre

Préparation

Fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter le beurre et le sucre glace, bien mélanger. Hors du feu, incorporer les jaunes d'oeufs un à un. Tourner énergiquement avant d'ajouter le cognac. Laisser reposer au frais, hors du réfrigérateur, pendant 12 h. Avec cette préparation ferme, former des boules de la taille de noisettes. Les rouler dans le cacao amer pour obtenir des truffes.

http://www.marmiton.org/recettes/recette_truffes-au-chocolat-parfumees-cognac_24805.aspx