BULLETIN DE JUIN 2016

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) or Sherry Johnson (milkwhey@usit.net) 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(dpatelke@aol.com) ou à Sherry Johnson (milkwhey@usit.net) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Upcoming AFK Meeting

The next meeting of the AFK will be **Saturday, June 11 at the Knoxville Museum of Art, from 2 - 3 p.m.** We will enjoy a tour led by French-speaking docent, Saralee Peccolo-Taylor. The tour, which is free, will begin promptly at 2 p.m., so the museum suggests that we be early; plan to be in the museum lobby at 1:45.

Prochaine réunion de l'AFK

Le prochain rendez-vous de l'AFK aura lieu **le samedi 11 juin au musée d'art de Knoxville de 14h à 15h**. Nous aurons une visite guidée en français par Madame Saralee Peccolo-Taylor. La visite, gratuite, commencera à 14 heures précises et il est suggéré que nous arrivions un peu plus tôt : soyez dans le hall du musée à 13 h.45.

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 be **Friday, June 10, at noon, at Little Bangkok Restaurant, 603 North Campbell Station Rd., Knoxville. http://littlebangkokknoxville.com/** 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 vendredi 10 juin, à midi à Little Bangkok Restaurant, 603 North Campbell Station Rd., Knoxville. http://littlebangkokknoxville.com/** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Sherry (milkwhey@usit.net) ou à Dawn (dpatelke@aol.com) qui fera les réservations.

Famous Misquotes

Many quotes repeated ad infinitum are in fact works of pure fiction. The renowned phrase uttered by Louis XIV – "I am the State" – was in fact a mere rumor. While Queen Marie-Antoinette may have cared little for the starving people of Paris, she never cried "Let them eat cake." There is no trace of Albert Camus' famous "I love justice, but I prefer my mother", a sentence which supposedly reflected the struggle of a pied-noir man torn between defending the Algerian people and maintaining Algeria's place in the French Republic. Contrary to popular belief, Voltaire never wrote "I do not agree with what you say, but I will defend to the death your right to say it." This

Ils ne l'ont pas dit

Des citations répétées à l'infini sont en réalité de pures fictions. La fameuse phrase de Louis XIV: "L'État, c'est moi" n'était rien d'autre qu'une rumeur. Même si elle ne se préoccupait pas outre mesure du peuple de Paris qui mourait de faim, la reine Marie-Antoinette ne s'est jamais écriée : "Ils n'ont pas de pain? Qu'ils mangent de la brioche." On ne trouve nulle trace, chez Albert Camus, de la célèbre phrase : "J'aime la justice, mais je préfère ma mère", censée traduire le déchirement d'un pied-noir, partagé entre la défense du peuple algérien et le maintien de l'Algérie dans la République française. Contrairement à une croyance répandue, Voltaire n'a

"quote" was actually invented by an American academic in the early 20th century, who thought it was an apt way of summarizing the philosopher's thoughts.

For plenty of fun and surprising examples, see http://www.france-amerique.com/articles/2016/05/13/famous_misquotes.html

jamais écrit : "Je ne partage pas vos idées, mais je suis prêt à donner ma vie pour que vous puissiez les défendre." La phrase a été inventée par une universitaire américaine, qui, au début du XXe siècle, a cru bon de résumer ainsi la pensée du philosophe des Lumières.

Pour beaucoup de plaisir et des exemples surprenants, voir http://www.france-amerique.com/articles/2016/05/13/famous_misquotes.html

Culture and Wine

"Just a drop, in papa's glass." In France, drinking Pouilly Fuisse from the age of seven is part of one's education on the appreciation of good things. It's a Sunday ritual just like the family meal.

Although drinking alcohol at a young age can lead to problems with alcoholism, a new study by the World Heatlh Organization shows that countries with a rich wine culture such as Italy, France, and Spain, where alcohol accompanies almost all meals, are classified among the least at risk for alcohol abuse.

From infancy, children learn to understand their worlds – the rituals, practices, and languages that make their culture thrive. What adults eat and drink is a major part of this cultural fabric.

Katherine Kinzler, associate professor of psychology and human development at Cornell University, was part of a team of researchers that found that by 12 months of age, babies learn what foods are eaten in their culture. In the study, American babies were given two foods to try. One of the foods was offered by a native English speaker, the other was offered by a French speaker. Babies tried both foods with glee. But when babies were given the choice of the two foods a second time, they picked the native speaker's food. Babies learn not just what tastes good, but also who eats which kind of food.

Even if a child has yet to have his or her first sip of wine, children also witness how people drink alcohol. They observe whether alcohol is drunk with food, whether it is imbibed in groups or alone, if it makes people feel happy or sad. This early exposure can set the stage for alcohol consumption habits across the lifespan.

The French consume about four times per capita the amount of wine consumed in the United States. In France, drinking wine, particularly with a meal, is commonplace. Drinking wine to excess is not. If children see adults appreciating wine in moderation – it may bode well for their drinking habits in college.

http://well.blogs.nytimes.com/2016/04/28/do-children-in-france-have-a-healthier-relationship-with-alcohol/?_r=0

Education du goût et vin

«Juste une goutte, dans le verre de papa». En France, boire du Pouilly Fuissé dès l'âge de sept ans fait partie de l'éducation aux bonnes choses. C'est un rituel dominical au même titre que le repas en famille.

Bien que la consommation d'alcool dès le plus jeune âge puisse prédisposer à l'alcoolisme, une nouvelle étude par l'Organisation Mondiale de la Santé montre que dans les pays avec une riche culture du vin comme l'Italie, la France et l'Espagne, où le vin accompagne presque tous les repas, les risques d'abus d'alcool sont parmi les plus faibles.

Dès la petite enfance, les enfants apprennent à connaître leur monde, les rituels, les pratiques et les langues qui caractérisent leur culture. Ce que les adultes mangent et boivent est une partie importante de ce tissu culturel.

Katherine Kinzler, professeur associé de psychologie et de développement humain à l'université Cornell, fait partie d'une équipe de chercheurs qui ont observé que des bébés de 12 mois peuvent reconnaître quels aliments sont consommés dans leur culture. Dans cette étude, les bébés américains ont reçu deux aliments à goûter. L'un des aliments a été offert par un anglophone, l'autre a été offert par un francophone. Les bébés ont goûté les deux aliments avec joie. Mais lorsque les bébés ont eu le choix entre les deux aliments une deuxième fois, ils ont choisi la nourriture du locuteur natif. Les bébés apprennent non seulement ce qui a bon goût, mais aussi qui mange quel type de nourriture.

Même si un enfant n'a pas encore eu sa première gorgée de vin, il observe comment les gens le boivent Il observe si le vin est bu avec de la nourriture, en groupe ou seul, s'il rend les gens heureux ou tristes. Cette exposition précoce contribue aux habitudes ultérieures de consommation d'alcool.

Chaque Français consomme environ quatre fois plus de vin qu'un Américain. En France, boire du vin, en particulier avec un repas, est normal. Boire du vin à l'excès ne l'est pas. Si les enfants voient les adultes apprécier le vin avec modération, on observe qu'ils auront tendance à se conformer à ce modèle.

http://www.france-amerique.com/articles/2016/04/28/the_new_york_times_5.html

Recipe

At the Poulenc/Fauré recital last month, we were treated to these meringue mushrooms, brought by Sara Dugger. The photo is hers.

Recette

Au récital Poulenc/Fauré du mois dernier, nous avons dégusté des champignons en meringue, apportés par Sara Dugger. Elle en

Meringue Mushrooms - Holly Wilkins

As with other meringue recipes, these should only be made on a dry day. You will need a pastry bag with a plain tip.

Ingredients:
½ cup egg whites
¼ teaspoon cream of tartar
¼ teaspoon salt
1 teaspoon vanilla extract
1 cup white sugar
1 tablespoon unsweetened cocoa powder
4 ounces chocolate confectioners' coating

Directions
Preheat the oven to 225 degrees F (110 degrees C). Line 2 cookie sheets with parchment paper or aluminum foil. In a large glass or metal bowl, use an electric mixer to whip egg whites until foamy. Add cream of tartar, salt, and vanilla. Continue whipping until the whites hold soft peaks. Gradually sprinkle in the sugar so that it does not sink to the bottom, and continue whipping until the mixture holds stiff shiny peaks.

Place a round tip into a pastry bag, and fill the bag half way with the meringue. To pipe the mushroom caps, squeeze out round mounds of meringue onto one of the prepared cookie sheets. Pull the bag off to the side to avoid making peaks on the top. For the stems, press out a tiny bit of meringue onto the other sheet, then pull the bag straight up. They should resemble candy kisses. Do not worry about making all of the pieces exactly the same. The mushrooms will look more natural if the pieces are different sizes. Dust the mushroom caps lightly with cocoa using a small sifter.

Bake for 1 hour in the preheated oven, or until the caps are dry enough to easily remove from the cookie sheets. Set aside to cool completely. Melt the coating chocolate in a metal bowl over simmering water, or in a glass bowl in the microwave, stirring occasionally until smooth.

Poke a small hole in the bottom of a mushroom cap. Spread chocolate over the bottom of the cap. Dip the tip of a stem in chocolate, and press lightly into the hole. When the chocolate sets, they will hold together. Repeat with remaining pieces. Store at room temperature in a dry place.

http://allrecipes.com/recipe/40322/meringue-mushrooms/

a pris une photo.

Champignons en meringue - Holly Wilkins

Comme toutes les meringues, on les préparera un jour de faible humidité. Vous aurez besoin d'un poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

Ingrédients
½ tasse de blancs d'oeufs
¼ cuillère à café de crème de tartre
¼ cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 tasse de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de poudre de cacao non sucré
100g de garniture de chocolat de confiseur

Préparation
Préchauffer le four à 110 degrees C (225 degrees F). Tapisser deux plaques à pâtisseries avec du papier parchemin ou avec une feuille d'aluminium. Dans un grand bol en verre ou en métal, fouetter les blancs d'oeufs au batteur électrique jusqu'à une consistance mousseuse. Ajouter la crème de tartre, le sel et la vanille. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs deviennent fermes. Saupoudrer de sucre, progressivement pour qu'il reste en surface, tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange forme des pointes brillantes fermes.

Placer une douille ronde à la poche à pâtisserie, et remplir le sac à moitié avec la pâte à meringue. Pour faire les têtes de champignons, presser des macarons de meringue sur l'une des plaques préparées. Tirer la poche sur le côté pour éviter de faire des pointes sur le dessus. Pour les tiges, presser un tout petit peu de meringue sur l'autre plaque, puis tirer la poche vers le haut. Elles devraient ressembler à des bonbons au chocolat. Ne vous inquiétez pas de faire des pièces identiques. Les champignons seront plus naturels si les pièces sont de tailles différentes. Saupoudrer les têtes de champignons légèrement avec le cacao en utilisant un petit tamis.

Faire cuire pendant 1 heure dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce que les têtes soient assez sèches pour pouvoir les enlever facilement des plaques. Laisser refroidir complètement. Faire fondre la garniture de chocolat dans un bol en métal placé sur de l'eau frémissante, ou dans un bol en verre dans le four micro-ondes, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Faire un petit trou dans le dessous d'une tête de champignon et y mettre un peu de chocolat fondu. Tremper la pointe d'une tige dans le chocolat, et la presser légèrement dans le trou. Lorsque le chocolat refroidira, les deux parties vont se souder. Répéter cette opération pour tous les champignons. Garder à température ambiante dans un endroit sec.