BULLETIN DE JANVIER 2017

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) 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) avant le 20 du mois précédant la prochaine édition. Nous vous invitons à partager vos nouvelles !

Next AFK Meeting

The January meeting of the AFK will be the **Fête des Rois, Sunday January 22, from 3-5 p.m. at Historic Westwood, 3425 Kingston Pike, Knoxville.** We will enjoy eating Kings Cake - Laurent requests that anyone who is able to do it, please make and bring a cake to share; or another light dish.

Prochaine réunion de l'AFK

La réunion de décembre de l'AFK **sera la celebration de la fête des Rois, le dimanche 22 janvier, de 15 à 17 h. à Historic Westwood, 3425 Kingston Pike, Knoxville.** Nous en profiterons pour tirer les Rois - Laurent demande à tous ceux qui le peuvent, d'apporter un gâteau à partager; ou un autre plat léger.

Immersion Meals

Would you like to enjoy a meal and improve your French conversational language skills while getting to know others who hope to do the same? Our next immersion meal will be **Friday, January 13, at noon, at Le Noir Belgian Bistro, 123 E. Broadway St., Lenoir City** **http://www.abelgianbistro.com/** If you would like to attend, send an email to Dawn at dpatelke@aol.com or Sherry at milkwhey@usit.net 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 **le vendredi 13 janvier, à midi, à at Le Noir Belgian Bistro, 123 E. Broadway St., Lenoir City** **http://www.abelgianbistro.com/** Si vous voulez y assister, envoyez un courriel à Dawn (dpatelke@aol.com) ou à Sherry (milkwhey@usit.net) qui fera les réservations.

Netflix

Joan Easterly recommends the series ***Au Service de la France*** on Netflix TV. A young Frenchman wants to become a secret agent in France. The series exemplifies the French gift for satire, by subtly ridiculing the follies, vices, and shortcomings of the secret diplomatic corps. For example, the response of his superior to each question that the agent asks is: "It's confidential." In French with English subtitles.

Bruni Dopatka recommends ***Wild France*** with Ray Mears on Netflix. It is a series of documentaries that can interest anyone who loves France. You will discover France as you have probably never seen it. Briton Ray Mears has taken interest in the wild landscapes of the country, far removed

Netflix

Joan Easterly recommande la série ***Au Service de la France*** sur Netflix TV. Un jeune Français veut devenir agent secret en France. La série illustre le don français de la satire, en ridiculisant subtilement les folies, les vices et les défauts du corps diplomatique secret. Par exemple, la réponse de son supérieur à chaque question que l'agent demande: « C'est confidentiel. » En français avec sous-titres anglais.

Bruni Dopatka recommande ***Wild France*** avec Ray Mears sur Netflix. C'est une série de documentaires qui peut

intéresser les amoureux de la France. Vous allez découvrir la France comme vous ne l'avez jamais vue. Le Britannique Ray Mears a choisi de s'intéresser aux paysages sauvages de ce pays, loin des terrasses des cafés

from the usual café terraces and monuments that are more well-known. He introduces you to wilderness areas that are not often mentioned in vacation guidebooks, and to the incredible fauna and flora that can be encountered there. This program contains 6 episodes of less than 30 minutes and is in English.

et des monuments les plus connus. Il vous présente en pleine nature, dans des régions qui ne font pas souvent partie des programmes de vacances, la faune et la flore incroyables que l'on peut y rencontrer. Ce programme contient 6 épisodes de moins de 30 minutes et est uniquement en anglais.

Projet Jeunesse

From Laurent ~ *The Association for Creative Writing Among Young People,* a virtual, non-profit business, incorporated in Montreal in September. The mission: to promote literature especially for and by young people.

"We help teachers or practitioners organize text and illustration projects based on the needs, aspirations, joys and sorrows of young people. We also organize the *Francophone Poetry Festival of Youth* in which youths can submit poetic texts (usually through their teacher) that we publish online. We publish, non-profit, all these creations in the *Virtual Library of the ACLJ.*" http://projetjeunesse.org/

Projet Jeunesse

De Laurent ~ *L'Association pour la création littéraire chez les jeunes*, une entreprise virtuelle à but non lucratif, incorporée à Montréal en septembre 2003. Le mission : permettre aux jeunes personnes de s'approprier leur literature.

« Nous aidons les enseignants ou intervenants à organiser des projets de création de textes et d'illustration à partir des besoins, des aspirations, des joies, des peines des jeunes. Nous organisons aussi le *Festival francophone de la poésie des jeunes* dans lequel des jeunes nous soumettent des textes poétiques (généralement par l'entremise de leur enseignant) que nous publions en ligne. Nous publions, sans but lucratif, toutes ces créations dans la *Bibliothèque virtuelle de l'ACLJ*. » http://projetjeunesse.org/

Live in HD Opera

From Paul Barrette ~ We will have the good luck in a few weeks – Saturday, January 21, at 12:55 p.m. (rebroadcast the following Wednesday at 6:30 p.m.), to see Gounod's opera, ***Romeo and Juliet***, broadcast live from the Metropolitan Opera of New York, at Regal West Town Mall. Diana Damrau will be our Juliet, Vittorio Grigolo our Romeo. The production is directed by Bartlett Sher.

The composer of an opera faces a serious problem: to reduce a theatrical work, such as a play by Shakespeare which lasts several hours, into a sung theatrical work that lasts more than three hours. An idea that can be expressed in a few moments in a scene of a play - a death, for example, in two or three minutes - can take five or ten minutes to develop in an opera. To prolong the most important moments for the plot, many others must be eliminated.

When Luc Plamondon decided to present ***Notre-Dame de Paris*** as a musical work, he re-read the Victor Hugo novel to extract the 30 most important moments to represent the enormous novel. If we know Shakespeare's ***Romeo and Juliet*** well, we can evaluate the choices of Gounod and the one who wrote the booklet. Would we have chosen the same moments?

As far as language is concerned, English theater of the 16th /17th century was expressed in language that sounded rude to the French ear. At the end of a Shakespearean play the stage can be strewn with corpses. This is not the case for French theater of the same period. A language a bit raw – "Out, out, damned spot"- can be seen purified in French: "far from me, execrable spot!"

Opéra en direct en HD

De Paul Barrette ~ Nous aurons la bonne chance dans quelques semaines — le samedi 21 janvier, à 12 h. 55 (reprise le mercredi suivant à 18 h. 30), de voir l'opéra de Gounod, ***Roméo et Juliette***, diffusé en direct du Metropolitan Opera de New York, au Regal West Town Mall. Diana Damrau sera notre Juliette, Vittorio Grigolo notre Romeo. La production est arrangée par Bartlett Sher.

Le compositeur d'un opéra fait face à un sérieux problème: réduire une œuvre théâtrale, de Shakespeare, par exemple, d'une durée de plusieurs heures, en une œuvre théâtrale chantée qui dure plus de trois heures. Ëtant donné qu'une idée qui peut s'exprimer en quelques moments dans une scène — une mort, par exemple, en deux ou trois minutes, — peut se développer sur cinq ou dix minutes dans un opéra. Pour prolonger les moments plus importants pour l'intrigue. il faut en éliminer beaucoup d'autres.

Luc Plamondon, lorsqu'il a décidé de présenter ***Notre-Dame de Paris*** comme une œuvre musicale, a relu le roman de Victor Hugo pour en tirer les 30 moments importants qui doivent représenter tous seuls l'énorme texte écrit. Si nous connaissons l'œuvre ***Roméo et Juliette*** de Shakespeare, nous pouvons évaluer les choix de Gounod et de celui qui a écrit le livret. Aurions-nous nous-mêmes choisi les memes moments?

Pour ce qui concerne la langue, le théâtre en anglais au 16e/17e siècle pouvait s'exprimer dans une langue qui à l'oreille française paraissait grossière. A la fin d'une pièce Shakespearienne la scène peut être parsemée de cadavres. Ce n'est pas le cas pour le théâtre français de la même époque. Une langue un peu crue — « Out, out, damned spot » — peut se voir épurée en français: « loin de moi, exécrable tache ! »

C'est à l'âge de 70 ans que Gounod compose cette œuvre pleine de passion et d'amour. Elle a été présentée pour la

Gounod was 70 years old when he composed this passionate and amorous work. It was presented for the first time in Paris in 1867, 150 years ago, and from that first moment it was one of the favorite French operas. You can see for yourself why this masterpiece of Gounod has had and continues to have such great success.

première fois à Paris en 1867, il y a 150 ans, et dès ce premier moment elle a été un des opéras français préféré. Vous pourrez voir vous-même pourquoi ce chef-d'œuvre de Gounod a eu et continue à avoir un si grand succès.

Recipes

Below, we have 2 King's Cake recipes, the gâteau from the south of France and the galette from the north.

Traditional Kings' Cake - Provençal Brioche

for 6 - 8 people

To prepare the brioche dough:

3½ c. flour
4 eggs
⅔ c. sugar
1 stick plus 1 T softened butter
2 tsp yeast
¼ c. milk
1 tsp. salt

Garnish:

Sugar
Egg yolk

Stir and mix the yeast into ¼ c warm water. Make a fountain with the flour and pour in the yeast mixture and mix together little by little, adding the eggs, the sugar, and the salt. The dough can be kneaded with a dough hook for 8-10 minutes or kneaded in a food processor with a stainless steel blade for 15 seconds. If kneading by hand, knead dough for 10 minutes. Add little by little the softened butter and continue to knead. Put the dough into a large bowl, cover with a dish towel and let rise in a warm room without air currents for 4 hours.

To prepare the Kings' Cake

Brioche dough (from above)
1¼ lb. candied fruit
½ c warmed apricot jam
2 egg yolks
Coarse sugar

Form a smooth ball with the brioche dough, make a hole in the center with your index finger and enlarge it a bit to form a crown. Flatten the sides a bit with a rolling pin, then lay the candied fruit, cut in pieces, on top. Fold the edges back over with the help of the egg yolk to pinch it shut, brushing onto the dough. So as to make your cake rise, place it for 10 minutes in a slightly warm oven. Remove and let rise 1 hour. Then apply egg yolk with a pastry brush and let it bake for 20 minutes at 400°F. Let cool and then brush with the warmed apricot jam. Sprinkle with the coarse sugar. Decorate abundantly with dried fruit. And don't forget to put in the fève!

Recettes

Ci-dessous, nous donnons deux recettes, le gâteau des rois du sud de la France, et la galette des rois du nord.

Gâteau traditionnel provençal des rois

Pour 6 à 8 personnes

Préparation de la pâte à brioche

435 g. de farine
4 œufs
100 g. de sucre en poudre
125 g. de beurre ramolli
10 g de levure de boulanger
60 ml tasse de lait
cuillère à soupe de sel

Garniture de la brioche

Sucre granulé
Jaune d'œuf

Délayer la levure dans un demi verre d'eau tiède. Faire une fontaine avec la farine, verser la levure délayée et mélanger petit à petit, ajouter les œufs, le sucre et le sel. Vous pouvez pétrir la pâte avec un crochet pétrisseur pendant 8-10 minutes, ou dans un mixer pendant 15 secondes. Si vous pétrissez à la main, faites le pendant dix minutes. Ajouter petit à petit le beurre ramolli et continuer à pétrir. Mettre la pâte dans un saladier, le recouvrir d'un torchon et laisser lever la pâte dans un endroit tempéré sans courant d'air pendant 4 heures.

Préparation du gâteau des rois

500 g. de pâte à brioche (ci-dessus)
500 g. de fruits confits
100 g. de confiture d'abricots tiéde
2 jaunes d'œufs
Sucre en gros grains

Former une boule trés lisse avec la pâte briochée, faire un trou au centre avec l'index et l'élargir un peu en vue de former une couronne. Aplatir les bords à l'aide dún rouleau puis disposer les fruits confits coupés en morceaux. Rabattre les bords et les souder á l'aide du jaune d'œuf, passé au pinceau. Afin de faire "monter" votre gâteau le mettre au four pendant 10 minutes à faible température. Le sortir et le laisser reposer 1 heure. Puis le dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et le faire cuire durant 20 minutes à 200°C. Laisser refroidir puis passer au pinceau la confiture d'abricots tiède et saupoudrez de sucre en gros grains. Décorer abondamment de fruits confits. Et n'oubliez pas de mettre la fève !

Kings' Cake (with frangipane cream)

Ingredients:

2 sheets (17¼ oz. package) frozen puff pastry
½ cup sugar
2 egg yolks
1⅛ cups very finely ground almonds (almond powder)
2 Tablespoons unsalted butter, softened
1 to 1½ teaspoons almond extract (optional)
1 dried fava bean or heatproof figurine
1 beaten egg, for glazing

Preheat the oven to 475° F, and thaw puff pastry sheets according to package directions.

While pastry is thawing, make the frangipane. Vigorously whisk together the sugar and egg yolks. Continue whisking until the mixture is very light in color and fairly smooth. Add the butter and half of the almonds, and mix with a wooden spoon. Add the almond extract, if using (start with 1 teaspoon) and the rest of the ground almonds, mixing well. You will have a very dense paste. Add up to an additional ½ teaspoon almond extract. This will give a stronger almond flavor, but will also make mixing a bit easier. Continue until the frangipane is as smooth as possible, then set aside.

Fill the galette. Roll out one pastry sheet between layers of plastic wrap or parchment paper, or on top of a silpat (silicone mat). Do not over-roll. Line a standard 9-inch pie plate with the pastry, and prick with a fork. Spread the frangipane evenly across the dough, and push the fava bean or figurine down into the frangipane, somewhere along the perimeter of the galette (you don't want it in the middle, as it will be harder to cut proper pieces that way).

Roll out the second sheet of pastry as you did the first. Create a vent by making a hole in the center of the sheet with a knife or very small cookie-cutter shape. You can also trace lines with the point of a sharp knife over the top of the pastry to make intricate designs (don't cut all the way through the dough in this instance). Lay this sheet of pastry over the filled galette. Trim and crimp the edges to seal. If desired, use scraps to make additional cut-out decorations to place on top or around the edges of the galette. Glaze with beaten egg.

Put the galette in the oven, and immediately turn the temperature down to 400F. Bake for 30 minutes, watching to make sure it doesn't burn. The finished galette will be puffed and golden. Remove and let cool to room temperature for serving. Cutting with a serrated knife works best. www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/

Galette des Rois (à la frangipane)

Ingrédients:

2 feuilles (17 ¼ oz. paquet) de pâte feuilletée surgelée
½ tasse de sucre (100 g)
2 jaunes d'œufs
120 g d'amandes très finement moulues
2 cuillères à soupe de beurre non salé, ramolli
1 à 1½ cuillère à thé d'extrait d'amande (facultatif)
Une fève séchée ou figurine résistant à la chaleur
1 œuf battu, pour le glaçage

Préchauffer le four à 245° C et dégeler la pâte feuilletée selon les directives de l'emballage.

Pendant que la pâte feuilletée dégèle, préparer la frangipane. .Fouetter vigoureusement ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs. Continuer à fouetter jusqu'à le mélange soit de couleur très claire et assez lisse. Ajouter le beurre et la moitié des amandes, mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter l'extrait d'amande, si vous en utilisez (commencer avec 1 cuillère à thé), et le reste de la poudre d'amandes, bien mélanger. Vous aurez une pâte très dense. Ajouter jusqu'à une demie cuillerée à thé d'extrait d'amande. Cela vous donnera une saveur plus forte d'amande, mais rendra également le mélange plus facile. Continuer jusqu'à ce que la frangipane soit aussi lisse que possible, puis mettre de côté.

Remplissez la galette. Étalez une feuille de pâte entre deux couches de pellicule plastique, ou du papier sulfurisé, ou sur un silpat (tapis en silicone). Ne pas trop rouler. Tapisser une assiette à tarte de 9 pouces avec la pâte et piquer avec une fourchette. Étendre la frangipane uniformément sur la pâte, et enfoncer la fève dans la frangipane, quelque part le long du périmètre de la galette (placée près du milieu elle rendrait la découpe des morceaux plus difficile) .

Etaler la deuxième feuille de pâte comme vous avez fait pour la première. Créer un évent en faisant un trou dans le centre de la feuille avec un couteau ou très petit emporte-pièce à biscuits. Vous pouvez également tracer des lignes avec la pointe d'un couteau pointu sur le dessus de la pâte pour faire des dessins complexes (faites attention de ne pas traverser la pâte). Mettre cette feuille de pâte sur la précédente. Couper et pincer les bords de façon continue. On peut utiliser les petits déchets pour faire des décorations supplémentaires sur le dessus ou sur les bords de la galette. Glacer avec l'oeuf battu.

Mettre la galette dans le four à 400ºF pendant 30 minutes. S'assurer qu'elle ne brûle pas. La galette finie sera gonflée et dorée. Retirer et laisser refroidir à température ambiante pour le service. Couper avec un couteau dentelé. www.feedingthesaints.com/2010/galette-des-rois/