



L'Alliance Française
de Charlottesville

Le Petit Journal de l'AFC

NUMÉRO 14 – MAI 2010



Ever been to a *Gin Tasting??*

Join us on May 20th! Details P.2



Authentic French Tower in VA??

See details right.



Scene from *Feu de la Mère de Madame* by G. FEYDEAU, 1910, one of the productions of *Compagnie Bacchus*. Details right.



AFC President, Marijke, G. Ford at the James Madison wreath laying in Montpelier

11th Century French Tower... near Charlottesville!

A French tower from the middle ages is reconstructed near Charlottesville! The finishing touches are underway on the installation of an 11th century French tower near Gordonsville. More details will be seen on the program *Tout en Français*, presented on TV 13 for l'Alliance Française de Charlottesville (seen Fridays and Saturdays at 1 pm). The Gupton family found the tower in southern France. It had been completely dismantled by the French landowner. After shipping well over one hundred huge crates filled with stones and with only photographs and drawings to guide them, Bruce and Jacqueline Gupton have spent months watching the tower get reconstructed near their country estate. If walls could speak!

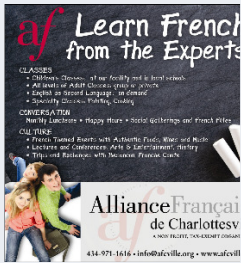
Donations Welcome for Silent Auction at Bastille Day

Preparations are already underway for our Bastille Day Celebration on Saturday, July 10, 2010. For the first time, we will be having a silent auction of items donated by our members and friends. Two paintings have already been donated by successful local artists, Maryvonne laParliere and Anne Hopper, along with a beautiful flower arrangement, also donated by Anne Hopper. We would be delighted if anyone would like to donate additional items for this occasion. In return, we can promote your business on our event flyer, our newsletter and our web site. Please contact us at info@afcville.org for additional information.

AFC introduces the Bacchus Tour to Mr. Jefferson's Country Compagnie Bacchus, a prominent theatre group from Besancon, C'ville's sister city in France, will be giving performances in Central Virginia this November! Their productions have been well received all over the world – soon it will be our turn!! More information will follow in the coming months. In the meantime, if you would like to get involved in any way, please contact us at info@afcville.org. And...**SAVE THE DATE!**

*Join us for one of our **Cooking Classes** (photo right of the April class). Great recipes, great conversation, great food! It's a win, win, win!*





CONTACT AFC

Municipal Arts Center
1119 Fifth Street SW,
Suite B, 3rd Floor
Charlottesville, VA
22902

Office Hours:

Mon, Tues, Thurs
10am-3pm
(434) 971-1616
www.afcville.org

info@afcville.org
director@afcville.org
president@afcville.org
rsvp@afcville.org

~~~~~



**Looking for a French and English speaking jazz pianist with charm for a social gathering?**

Kenneth Foster has played piano all his life and performs both as a soloist and as part of a jazz combo.

Contact Kenny for more information:  
kennethfoster@mail.com

## AFC Calendar of Events

### May 2010

- **5/6: French Speaking Luncheon** at 12:00 pm at Keswick Hall. RSVP Annette Hollo at (434) 977-1338 or [annettehollo@earthlink.net](mailto:annettehollo@earthlink.net)
- **5/20: 7:30pm Gin Tasting** at the Home of Roulhac Toledano. Wine, Hors d'oeuvres, Cheese and Desserts. Directions provided upon RSVP. \$25 for Members and \$30 for Guests, \$20 for UVA Students. RSVP by May 17<sup>th</sup> to [rsvp@afcville.org](mailto:rsvp@afcville.org).

### June 2010

- **6/3: French Speaking Luncheon** at 12:00 pm at *Pomme* in Gordonsville. Fixed menu including entrée and dessert plus beverage and coffee/tea (wine on cash bar basis) for \$22 including tax and gratuity. RSVP Annette Hollo at (434) 977-1338 or [annettehollo@earthlink.net](mailto:annettehollo@earthlink.net)
- **6/9: Annual Membership Meeting** at 7pm at the Municipal Arts Center. Attendance encouraged. Come and bring your ideas for events and programs. Wine and Cheese provided. Free of charge. RSVP by June 7 to [rsvp@afcville.org](mailto:rsvp@afcville.org).
- **6/18: French Home Cooking Class** at 4pm followed by **Dinner** at 7pm (for the Cooks and Guests): Recipes and know-how from the "Régions françaises" and former french colonies. This third class, held at a Member's home, will focus on cooking from **Provence**. Dinner will be open to Guests. 25\$ for cooking class and dinner (up to 10 participants) – \$20 per person for dinner only (up to 16 additional people). Price includes wine and refreshments. Address and driving directions provided upon RSVP to [rsvp@afcville.org](mailto:rsvp@afcville.org). Please reserve by June 15.

### July 2010

- **7/10: SAVE THE DATE** for our **BASTILLE DAY CELEBRATION** at 12pm at the Kluge Estate and Winery!! Details next month.

**Photo Reportage**  
par Ariane B.



La vitrine d'un  
pâtissier à Paris



Dégustation à Cancan  
Richmond



Coquillages à la  
Nouvelle-Orléans



Jour de marché à  
Angers.



Jour de marché à  
Charlottesville.

© A. Bailey

## Regards croisés

Par Henri-Gabriel Hiribarne

**D'où vient le goût ?** Faites déguster un sorbet à la framboise à des enfants, certains le trouveront amer ou acide, d'autres pas bon du tout! De même, la moue affichée sur le visage d'une amie américaine m'a fait comprendre qu'elle n'apprécierait pas le Kir – vin blanc et crème de cassis de Dijon- que je lui proposais! Rien n'est plus personnel et personnalisé que le goût. Il n'existe pas de goût standard comme il existe une oreille absolue ou une acuité visuelle parfaite. Le goût est tout sauf une notion simple, c'est sans doute le plus complexe de nos cinq sens. Lors d'une dégustation de vin, les yeux et le nez sont les premiers sollicités dans le mécanisme du goût. Ils nous délivrent des messages sur l'âge du vin, le degré d'alcool, le terroir et le cépage. Le goût est une somme de sensations issues de multiples sources et interprétées par le cerveau en liaison avec notre mémoire et notre notion de plaisir. Combien de fois n'avons-nous pas salivé en pensant aux gâteaux de notre enfance!

**Goût et saveurs primaires.** Adolph Fick a défini au 19<sup>e</sup> siècle quatre saveurs primaires qui seraient liées à des récepteurs sensoriels localisés sur la langue et qui permettent d'apprécier le sucré, le salé, l'amer et l'acide. Une cinquième sensation, l'umami (savoureux) a été identifiée par Kikunae Ikeda en 1908. Les physiologistes aujourd'hui, s'accordent sur une perception plutôt globale des saveurs dans la bouche ne dépendant plus de points localisés sur la langue. D'autres saveurs apparentées ne rentrent pas dans cette classification: la saveur astringente, piquante, grasse et celle de l'amidon. L'essentiel de nos perceptions est en fait lié à la projection de molécules odorantes dans les voies nasales, résume le Professeur Daniel Rigaud du Centre Européen des Sciences du Goût à Dijon. Les yeux et le nez sont plus utiles que la bouche pour donner 70% des informations sur un vin et goûter n'est que confirmer précise Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde en 2004. Un nez bouché suite à un rhume réduit considérablement cette faculté. De même le goût est culturel, il dépend des habitudes alimentaires des individus remontant à l'enfance.

**Savor the season.** Lors de mes voyages aux Etats-Unis j'ai constaté que le slogan «Grow local, eat local» était devenu une réalité. Aujourd'hui les chefs proposent une cuisine de saison à base de produits locaux. Les vagues successives d'immigrants ont permis de créer des restaurants ethniques dans tous les Etats. Les saveurs et les ingrédients se combinent pour créer un «melting pot» de recettes venant des quatre coins du monde. Des associations de saveurs surprenantes sont proposées par les chefs américains qui créent des recettes originales. Cependant, cette grande diversité de recettes va de pair avec la volonté des consommateurs de trouver des plats avec un goût standardisé du nord au sud des Etats-Unis. En fait pour un consommateur habitué à une cuisine française de terroir les ingrédients disponibles sur le marché américain manquent plutôt de goût. Les plats à typicité trop marquée ne trouveraient pas preneur selon un chef rencontré à Charlottesville: nous ne sommes pas là pour éduquer le palais des clients, mais leur offrir ce qu'ils aiment! Tout est dit, mais pour moi, trouver de la mayonnaise dans une salade niçoise, c'est une faute de goût et une méconnaissance de la géographie, car en Provence on utilise de l'huile d'olive!

**Faire son marché.** Dans son livre « French women don't get fat » Mireille Guiliano précise que l'important dans la cuisine c'est de choisir les ingrédients les meilleurs. Où trouver les meilleurs fruits et légumes de saison? Dans tous les villages en France, il existe un ou plusieurs jours de marché par semaine. Notre grand chef étoilé Alain Ducasse ne résiste pas à faire son marché quand il est de passage à Paris: «*Le samedi matin au marché, j'improvise mon menu en fonction de ce que je trouve. J'adore l'ambiance des marchés. Je prends le temps de papoter avec les récoltants et producteurs. Dès que j'ai mis la main sur tous ces produits, je rentre à la maison pour me mettre aux fourneaux*». Pour le choix d'un melon le producteur vous demandera: «*C'est pour ce soir ou demain ma petite dame?*» Vous repartez avec des fruits au summum de leur maturité. Le Charlottesville City Market permet aussi d'être en contact direct avec tous les fermiers locaux, «It's an amazing place», j'adore y aller!  
**Savez-vous que:** L'agueusie est l'absence du sens du goût, il s'agit d'un trouble quantitatif de la perception du goût.