Join the French Club for fun, food and French practice!
Vive le francais!

Le français à WSU

Nouvelles de la section française — Automne 2014

Inside:

- *Faculty news
- *Opportunities in French
- *Easy recipe
- *Course information
- *Extracurricular events
- Study Abroad

Bonne rentrée! If you haven't practiced your français over the summer, it's time to get involved and stuff your résumé with opportunities for growth, career advancement and oral proficiency provided by the WSU French section!

Don't miss out on fun & practical French practice: Fall Fest, a tour of the DAI's French collection, conversation groups, a top 40 music presentation, a cooking class, la Journée d'Immersion, le ciné-dîner, etc.

ACCORDING TO FORBES MAGAZINE, BY 2050 French could be THE MOST COMMONLY SPOKEN LANGUAGE IN THE WORLD!

http://www.forbes.com/sites/pascalemmanuelgobry/2014/03/21/want-to-know-the-language-of-the-future-the-data-suggests-it-could-be-french/

Victoire en 2014!!! Dr Pascale Abadie received her doctorate and a competitive promotion from Instructor to Assistant Professor! Félicitations, Dr. Abadie!!!

FACULTY NEWS

INTERVIEW WITH BEN HIRT, OUR NEW INSTRUCTOR OF FRENCH

Pourquoi as-tu choisi de te joindre à l'équipe de français à Wright State ?

J'ai toujours été intéressé par la gentillesse des professeurs du département de français, et par la réputation du programme de français. Dire que j'ai été impressionné par la journée d'immersion de l'année dernière après y avoir assisté avec des élèves de mon ancienne école, ne commencerait même pas à lui rendre justice. Ce programme est vraiment formidable, et j'en suis reparti en me disant qu'il fallait que je fasse partie de ce programme!

- Quels cours vas-tu enseigner ?

Cet automne, je donnerai deux cours au niveau débutant (1010), un autre au niveau intermédiaire (2020), et enfin un cours de composition grâce auquel nous explorerons le thème de la journée d'immersion de cette année, c'est-à-dire la Gaule et les légendes gauloises.

- Quels cours aimerais-tu développer à l'avenir ?

A part le français, et en partie grâce à lui, je suis passionné par la bonne cuisine et tout ce qui s'y associe. Entre autres, j'apprécie connaître la provenance des ingrédients, le soin avec lequel on élève les animaux et on fait pousser les fruits et légumes. J'aime la convivialité de la cuisine et l'acte de trinquer autour d'une table d'amis où de personnes venues du monde entier. Cela dit, je compte créer des cours qui relient ces passions, les bons gestes et produits de ma ferme, et la tradition culinaire francophone.

- Quelle est ta musique préférée ?

Suite, p. 3

BARBARA GALBRAITH HAS RETIRED AND MARRIED! TU NOUS MANQUERAS, CHÈRE BARBARA!

Work Opportunities

Upper level students may apply to become paid university tutors, Supplemental Instruction Leaders, and UVC Peer Instructors. These jobs look FABULEUX on your résumé and give you excellent leadership skills and professional experience. If you are interested in one of these positions, contact Kirsten or Pascale. Tutors.com is also looking for online paid tutors. For post-graduate job opportunities, please attend the **Modern Languages Majors & Minors Workshop on Friday, Oct. 3rd, 3:30-5:50 pm**

cont.

Mes goûts musicaux sont assez variés: j'apprécie énormément le rock et le pop, j'ai un penchant pour le bluegrass, et je ne dédaigne pas non plus certains talents de la Star Académy...

- Quel film français est-ce que tu nous conseilles ?

Quoique un peu daté maintenant, *Kirikou et la sorcière* est un dessin animé franco-africain que je trouve absolument fascinant tant pour ses aspects culturels que pour ses nouvelles perspectives.

- Décris pour nous ton repas parfait.

Confronté à une mort certaine, je commanderais sûrement une côtelette de porc panée aux miettes Panko aux herbes et à la moutarde. Avec celle-ci, je prendrais une salade frisée, une bouteille de Chardonnay bien sec, et une glace italienne à la pistache!

Coin de cuisine avec Karine

Tomates provençales

Voici une petite recette qu'on peut server avec une viande grillée (poulet ou steak)

Ingrédients:

- 8 tomates Roma (ovales ou rondes de taille moyenne)
- 1 bouquet de persil « italien »
- Herbes de Provence
- 8 gousses d'ail
- 6 c. à soupe (Tbs) de chapelure nature
- 6 c. à soupe (Tbs) d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Hachez les gousses d'ail, le persil et le basilic. Mélangez l'ail et les herbes. Ajoutez-y la chapelure.

2. Coupez les tomates en deux, mettez-les sur un plat huilé. Saupoudrez-les de persillade (le mélange préparé), de poivre et de sel. Arrosez-les d'un peu d'huile.

3. Mettez-les au four pendant 15-20 minutes (375 F = 190 C).

Soirée Karaoke: vendredi 26 septembre

Venez chanter et danser avec nous au Rathskeller de 19h00 à 23h00. On aura de la musique française – et on demandera à TOUS les profs de français de vous montrer leur talent! Venez nombreux. On va bien s'amuser!

Profs de français: Contactez-nous si vous avez des questions!
Dr. Pascale Abadie, advisor – Pascale.abadie@wright.edu
Dr. Kirsten Halling, advisor – Kirsten.halling@wright.edu
Karine Daddah – karine.ould-daddah@wright.edu
Ben Hirt – Benjamin.hirt@wright.edu
Erica Otto – Erica.otto@wright.edu
Dr. Marie Hertzler, Dept. Chair, marie.hertzler@wright.edu

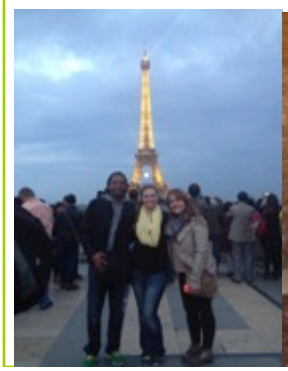
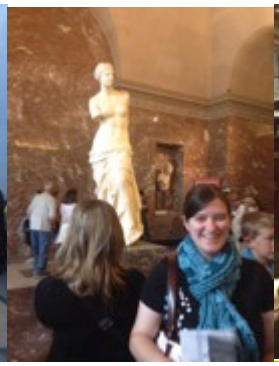
French faculty!

Une sous-spécialisation en français

Comment faire un "minor" en français? Juste 4 cours après FR 2020! C'est facile!

Sample French minor program of study:

FR 2010	Intermediate French I	3 credits	summer 2015 (fall 2015)
FR 2020	Intermediate French II	3 credits	summer 2015 (spring 2016)
FR 3110	French Conversation	3 credits	fall 2015 (2016)
FR 3510	French Civilization	3 credits	fall 2015 (2016)
FR 3500	Paris Ambassador Prog	3 credits	summer 2016
FR 3550	Bordeaux Internship	3 credits	summer 2016
Total:	6 classes =	18 credits	= a minor in French!!

Ambassador Program to France

Join Pascale and Kirsten on the trip of a lifetime! Earn up to six credits in three weeks during summer session A, while discovering the wonders of Paris and Bordeaux (optional).