

Décembre  
2025

# La Gazette du Groin



\* Chaque mois des nouvelles ludiques à vous mettre sous la dent ! \*



## DERNIERE AMJ POUR 2025

Nous y sommes - les fêtes de fin d'année.  
Un moment toujours attendu par nos membres pour se retrouver  
lors de la dernière après-midi jeux proposée.

Nous vous donnons rendez-vous le dimanche 14 décembre à  
14h00 pour partager vin chaud, des gâteaux et de la bonne  
humeur avant une nouvelle année ludique pleine de chouettes  
projets !

A partir de février, les événements reprendront de plus belle ; ne  
ratez pas nos articles qui vous partagerons chaque détails.  
L'équipe gazette vous souhaite à toutes et tous de joyeuses fêtes !

## SOMMAIRE

PAGE 1 : SOMMAIRE

PAGE 2 : LA CARTE DU MOIS

PAGE 3 : NOS ACTIVITÉS

PAGE 4 : NOS RENDEZ-VOUS JEUX DE PLATEAU

PAGE 5 : LE GROIN LECTURE

PAGE 6 : RESTROSPECTIVE 2025

PAGE 7 : RETOUR EN PHOTOS

PAGE 8 : LA RECETTE LUDIQUE

PAGE 9 : CREDITS





## APRÈS-MIDI JEUX À ITHAQUE

**Dimanche 14 décembre**

Ho ho ho ! Qui dit décembre dit, sapin, neige, décoration, vin chaud, bredeles et bien sûr cadeaux de Noël ! Toute l'équipe de la gazette espère que vous serez gâtés cette année !

Et pour commencer Noël avant l'heure, un Secret Santa sera organisé pendant cette dernière après-midi jeux de l'année.

Les inscriptions sont déjà closes, mais si tu y participes, tu pourras faire un heureux ou une heureuse avec ton cadeau anonyme ! Pour l'occasion, l'association proposera aussi du vin chaud et du jus de pomme chaud pour se réchauffer en ces temps glacials.

N'hésite pas à ramener des petits gâteaux si l'envie te prend de cuisiner quelques bonnes petites sucreries !

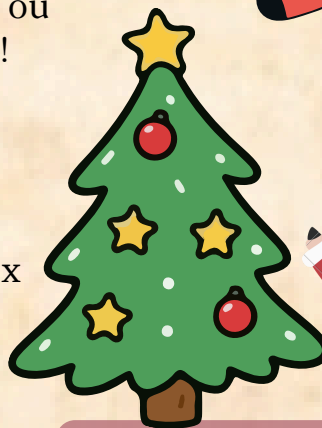
Et bien évidemment, pense à ramener ta bonne humeur et à t'amuser pour fêter la fin de l'année en bonne compagnie !

Nous vous souhaitons à l'avance de très bonnes fêtes !

## NOS AUTRES RENDEZ-VOUS

**Lundi 01 décembre**

Tous les premiers lundi du mois a lieu la soirée au Café Grognon à partir de 19h où nous nous retrouvons autour d'une bonne bière (ou toute autre boisson) et des jeux d'ambiances qui permettront à chacun de s'amuser dans une ambiance dynamique !



## ET EN JANVIER ?

- 05 jan. : Café Grognon
- 11 jan. : AMJ
- 25 jan. : AMJ



**RETROUVEZ TOUTES LES DATES ET INFOS  
SUR LE SITE DE LA SAUCE AUX JEUX !**





## NOS ACTIVITES \*



### Lundi sur un plateau au Café Grognon

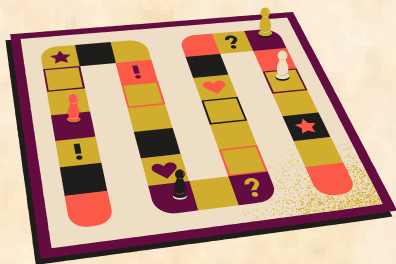
Venez nous retrouver chaque premier lundi du mois au Café Grognon à partir de 19h et jusqu'à 23h pour une soirée jeux de plateau accompagnés de nos animateurs !

Le Café Grognon →

### Le brunch animation

Vous souhaitez vous investir un peu plus dans l'association ? Animer des événements ou proposer des projets ? Le brunch animation est la pour ça !

C'est LE rendez-vous mensuel de la section Jeux de Plateau. Un moment plus "sérieux", mais tout aussi convivial : alors n'hésitez pas à nous rejoindre !



### Nos AMJ (Après-Midi Jeux)

Deux dimanches par mois, nous proposons une AMJ. Venez découvrir ou redécouvrir des jeux de plateaux et des jeux de rôles. Cela se passe dans les locaux d'Ithaque de 14h à 19h, en compagnie de nos animateurs.

Petit plus : thé et café gratuits, et snacking en auto-gestion !







RENDEZ-VOUS

JEU DE PLATEAU



## *AMJ de fin d'année*

Chaque année, nous organisons une après-midi jeux thématique fêtes de fin d'années.

Nous proposons vin chaud et jus épicés avec une selection de jeux sans thématique spécifique.

C'est l'occasion pour nous de profiter tous ensemble d'un moment convivial.

Rendez-vous le 14 décembre à 14h00 pour profiter de cette après midi.

Nous proposons un monster game "Flamecraft" sur inscriptions gratuite :  
**S'inscrire**







## ECRITURE CRÉATIVE

*Ici débute le récit d'un aventurier qui découvrira son propre courage, son intrépidité, avant de devenir un symbole - les chapitres futurs paraîtront dans les prochains numéros de la gazette!*



# Groinwald et le dé du destin

Dans la salle où La Sauce aux Jeux organisait sa soirée mensuelle, il y avait toujours une bonne odeur de gaufres, de jeux nouvellement dépunchés, et d'enthousiasme pour la découverte.

Mais ce soir-là, il y avait surtout... un cochon.

Pas un cochon décoratif, pas une peluche gagnée à la fête foraine : non, un vrai cochon, bien vivant, bien dodu, et bien décidé à savoir ce qui se tramait dans cette association qui, depuis des mois, l'intriguait profondément.

Certains murmuraient qu'il était la mascotte officieuse, d'autres qu'il s'était simplement perdu un jour et n'était jamais reparti.

Lui, il préférait dire : « Je suis là parce que je le veux bien. »

On l'appelait simplement Groinwald.

Ce n'était pas très original, mais ça lui convenait.

Après tout, il n'avait jamais ressenti le besoin d'un prénom plus flamboyant.

Il s'estimait déjà parfait comme il était, ce qui, pour un cochon, était une occupation à temps plein.



## RETROSPECTIVE 2025

janvier



février



mars



avril



mai



juin



juillet



août



septembre



octobre



novembre





## RETOURS EN PHOTOS !



Musée zoologique - 02/11/2025



Musée zoologique - 02/11/2025



AMJ du 09/11/2025



AMJ du 23/11/2025

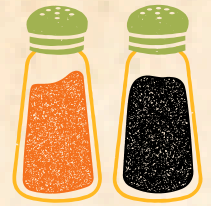


**RETROUVEZ TOUTES NOS PHOTOS  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX  
DE LA SAUCE AUX JEUX !**





## PEPERNOTEN



Un peu tard pour Sinterklaas? C'est vrai, mais fais-nous confiance - dès que tu auras testé ces biscuits épicés et parfumés, tu feras une exception pour le reste de décembre!

Préparés traditionnellement chaque année aux Pays-Bas, les pepernoten associent la cannelle, le girofle, la muscade et le gingembre. Laten we bakken!

### INGRÉDIENTS

- 150 grammes de beurre fondu
- 200 grammes de sucre roux
- 1 oeuf
- 200 grammes de farine
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de clous de girofle (poudre)
- 2 cuillères à café de gingembre (poudre)
- 1 cuillère à café de cannelle (poudre)
- 1 cuillère à café de noix de muscade (poudre)
- 1 cuillère à café de poivre noir (moulu)

### ÉTAPES

1. Combine le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène
2. Incorpore l'oeuf à cette préparation
3. Incorpore les ingrédients secs - farine, sel, levure, girofle, cannelle, gingembre, muscade, poivre noir
4. Préchauffe un four à 180° Celsius; étale un papier de cuisson sur une plaque
5. Forme les biscuits à l'aide d'une cuillère à café, en puisant dans la préparation obtenue à l'étape 3; dispose les pepernoten sur le papier de cuisson
6. Enfourne durant dix minutes; une fois cuits, donne cinq minutes aux biscuits pour refroidir

*Recette originale: Lord Byron's kitchen*

# CREDITS

## L'ÉQUIPE DU CA DE LA SAUCE AUX JEUX À VOTRE ÉCOUTE !

Suite à l'assemblée générale du 28 septembre 2025, nous vous présentons les membres du CA pour cette année.

Pour nous contacter : [contact@lasauceauxjeux.com](mailto:contact@lasauceauxjeux.com)



*La Sauce aux Jeux*



**Orégane**  
Présidente



**Didier**  
Vice-président



**Cédric**  
Trésorier



**David**  
secrétaire



**Lyzzie**  
Jeux de plateau



**Quentin**  
Jeux de plateau



**Anne-Claire**  
Soutien logistique



**Emeline**  
Jeux de plateau

La Gazette du Groin vous est proposée mensuellement grâce aux volontaires du projet.

Si vous avez des idées, remarques, ou envie de rejoindre l'équipe des rédacteurs, n'hésitez pas à nous en faire part !



Équipe de rédaction :  
David A., Émeline Z., Guillaume B., Julien F.

Relecture : L'équipe gazette

