Numéro 4



Lundi 13 Octobre 2025

Pumpkin Autumn Challenge



Petit point histoire

Savez-vous depuis combien de temps ce challenge existe? Créé durant l'année 2019, vous retrouvez le même contenu chaque année mais, seules les catégories changent. A vous de les réaliser...bonne chance à vous!

Pumpkin Autumn Challenge (P.A.C)

C'est un challenge culturel et cocooning qui se réalise du :

1er septembre

au

30 novembre.

Cet évènement est organisé par la Youtubeuse Guimause Terrier depuis plusieurs années,

Elle propose plusieurs tableaux qui, selon elle, décrivent les différentes facettes de la saison automnale.

Tableau dans lequel vous avez des catégories, point. La mission du P.A.C est de trouver, choisir, redécouvrir des livres, films, séries, jeux (vidéos ou non), correspondant aux catégories. Le but étant de terminer la saison en validant plusieurs catégories.

Pour plus d'informations nous vous invitons à consulter le cite :

https://arsaether.com/index.php/2025 /08/24/pumpkin-autumn-challengelauberge-des-histoiresextraordinaires/

Kpop démon Hunters

La sortie : 20 Juin 2025 Nombre de vue :

236 Millions de vues depuis sa sortie C'est le film le plus vu pour le moment sur la plateforme Netflix et Sony. Nous pouvons dire que les chansons de ce film ont su combler son public enfant comme adulte.

Résumé du film :

Tout ce déroule en Corée.

Les membres d'un groupe de K-Pop se servent de leur identité secrète de chasseuses de démons afin de protéger leurs admirateurs d'une menace surnaturelle. Elles combattent ensemble leur plus grand ennemi: un groupe de garçons rivaux composé de démons.

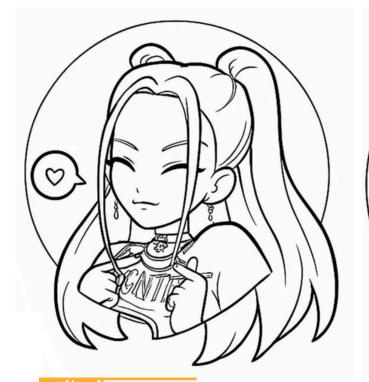
Bonne nouvelle:

Pour tous les fans l'annonce est officielle, les créateurs se sont lancés dans une suite des aventures de nos trois chasseuses préférées. La production vient de commencer. Nous espérons avoir bientôt des nouvelles pour vous annoncer une prochaine date de sortie.

Quel est votre personnage préféré:











G

C

K

J

D

X

Α

U

F

Q

L

Y

K

J

D

Т

Н

Н

R

В

V

C

Mots Mêlés

Abby Boby Huntrix Mira Romance Saja

Z

M

Ο

O

J

K

R

0

D

0

Ν

Т

W

Η

K

C

Z

K

U

Α

J

M

Ε

В

U

Ν

U

U

R

Η

D

Y

0

Q

Baby Derpy Jinu Mystery Rumi Zoey

G

J

R

L

U

Η

X

C

Y

Т

Υ

Α

Ν

W

0

M

E

G

В

K

U

В

C

V

V

Α

Н

Α

U

Y

X

Ε

G

Υ

R

D

Ν

P

P

Q

В

Т



W

K

Z

X

M

Z

В

M

В

U

W

V

P

D

U

Α

0

В

В

Ζ

Ζ

M

S

Ε

F

X

K

K

M

R

Α

L

X

Y

D

J

Ν

J

S

S

Α

Α

L

W

R

В

Н

M

C

Stéphane



Animateur de 43ans, travaillant dans ce centre depuis maintenant 10 ans. Il s'est marié l'été dernier en Serbie. Il a une fille qui s'appelle Jelena.

Il est rentré dans le centre par la porte, oui on plaisante, plus de sérieux. Etant habitant de Douvres, c'était plus facile pour lui de commencer par là. Bien sûr, il a fait d'autres métiers comme Serveur, Ouvrier Agricole. Son métier le passionne. Ce qui lui plaît le plus c'est de préparer des grands jeux. Ce qu'il aime : Pirate des caraïbes et Princesse Mononoké, Seigneur des anneaux, les Pizzas, des Tomates farcies, Eclairs au café, le Violet et les loups.

Projet d'avenir: terminer sa maison.

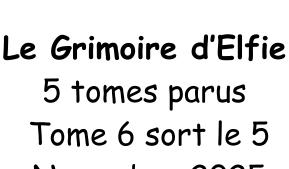




Kpop Demon Hunters A partir de 10ans 1h36

5 tomes parus Tome 6 sort le 5 Novembre 2025

> Black Pink Début 2016 5 Albums



La recette du mois : Crumble au chocolat



75g de beurre, 75g de sucre, 100g farine, 200g de chocolat 25cl de crème fleurète, 10cl de lait, 1 œuf et 60g de noisette.

- Étape 1 : Confectionnez les miettes : mettez dans une petite casserole les noisettes avec le sucre et un peu d'eau. Quand il commence à fondre et à se transformer en caramel, ôtez du feu. Laissez refroidir.
- Étape 2 : Mixez, puis ajoutez la farine et en dernier le beurre, sans trop travailler la pâte. Réservez.
- Étape 3 : Faites bouillir la crème fleurette et le lait et hors du feu, ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux. Laissez reposer 5 mn et mélangez la préparation, jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
- Étape 4 : Préchauffez le four à 120°C en glissant la grille au 1/3 supérieur du four.
- Étape 5 : Battez l'oeuf et les 2 jaunes et ajoutez-les à la préparation au chocolat, qui doit épaissir. Versez-la dans un plat et répartissez dessus, très délicatement, les miettes de crumble.
- Étape 6 : Faites cuire au four 40 mn.
- Étape 7 : Puis allumez le grill en laissant la grille dans la même position, et faites dorer les dessus du crumble, sans le laisser brûler.
- Étape 8 : Servir tiède ou froid.

