ACS PEUGEOT CITROËN Mulhouse

JANVIER 2026 - N°135

La Gazette
la vie des sections

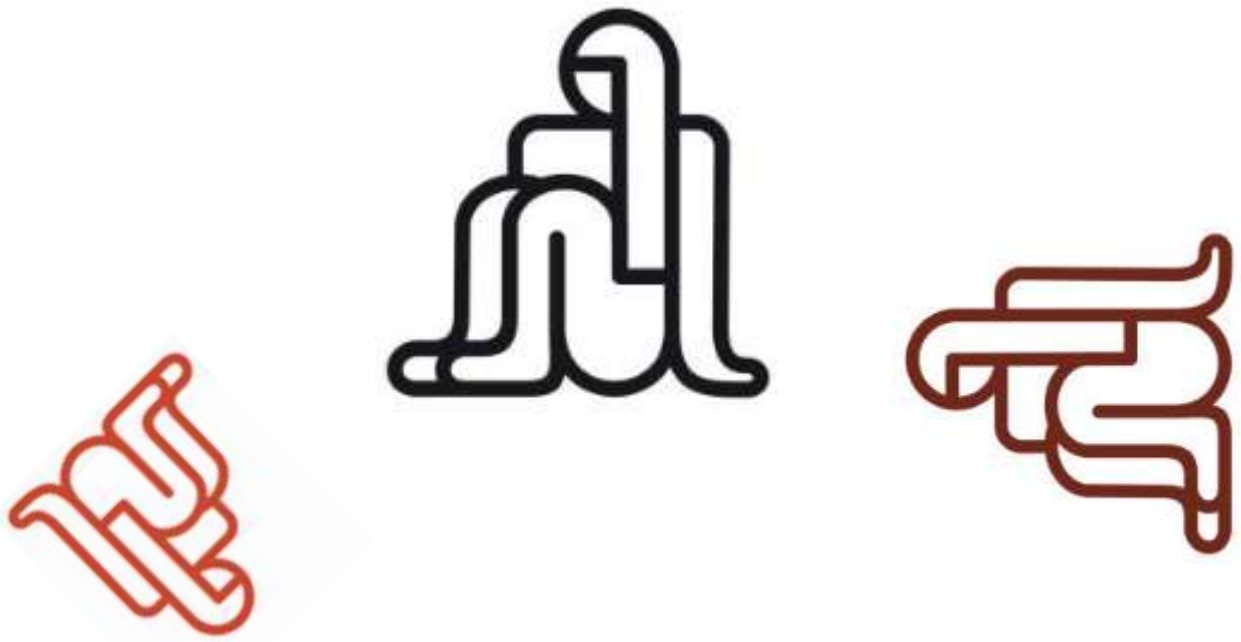
FEVE es-tu là ?

POUR CLORE en festivité CE MOIS DE JANVIER...

Telle la fève, Eve s'est cachée dans les pages de cette gazette.

Pour fêter 1 roi, 1 reine et le fou du roi, 3 fèves/Eve sont à retrouver au fil des pages de cette gazette.

A vous de lire, jouer, trouver et gagner la couronne (page 17)



COURSE A PIED
Résultats cross du 17/01/2026

Ce samedi 17, cross de la Ville de Mulhouse à la plaine sportive du Waldeck sous le soleil. 29 coureurs sont venus défendre les couleurs PSA.

De belles performances chez les masculins : 5 coureurs dans les 50 premiers.

Podiums masculins

1er en M3M, Xavier en 27'04
1er en M9M, Jean-Claude
3ème en M4M, Franck en 26'51
3ème en M6M, Maurice

Chez les féminines, à noter le retour en course de Laure et Christelle.

Au classement individuel après 3 courses :

3 premières places, avec Franck, Xavier et Jean-Claude
2 secondes places, avec Steve et Adrienne
4 troisièmes places, avec Constantin, Carlos, Maurice et Maëlle

L'équipe reste 1ère en Qualité Hommes (mais seulement 25 points devant Liebherr et son cross à venir) et 4ème au challenge du nombre

COURSE A PIED Résultats cross du 24/01/2026

Organisé à Herrlisheim, un tracé de 7.2 km et 80 m D+ que les 30 coureurs/euses PSA ont su exploiter pour de bons résultats malgré un temps maussade.

En individuel pour nos masculins : 6 sous la barre des 30' (le 1er est Damien en 26'54, Mathieu, Constantin, Franck, Steve (28'49), Xavier) 1er en M2M, Mathieu en 27'05 / 1er en M3M, Xavier en 29'13 / 1er en M4M, Franck en 28'21 / 1er en M6M, Maurice en 34' / 1er en M9M, Jean-Claude en 43'51 / 3ème en ESM, Constantin en 27'19

En individuel pour nos féminines :

Sandrine finit 1ère PSA en 38'11 (5éme M4F), suivie par Milène, Katia, Laure et Christelle.

BILAN : l'équipe passe 3ème en Qualité Hommes (mais seulement à 4 points des Hôpitaux et 16 de Liebherr) et 4ème au challenge du nombre. Les filles avancent en 9ème place quant à elles. Bravo !

AUTRE RESULTAT : Cross de Brumath du 18/01, MAELLE finit 1ère !

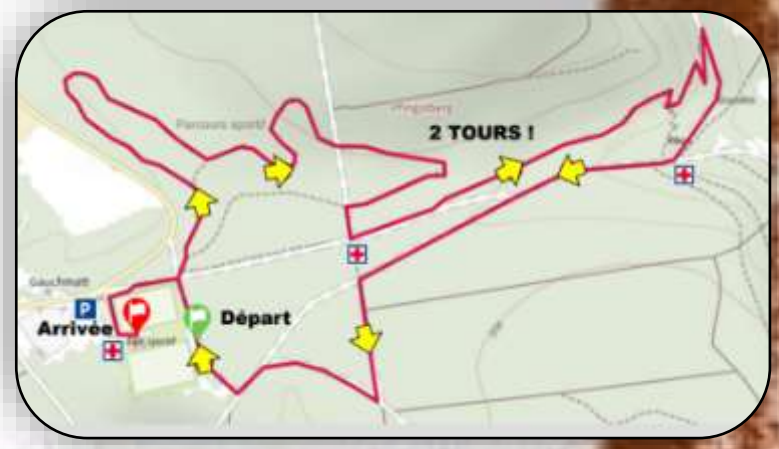
PROCHAINS CROSS corpo fin de saison

VOTRE CROSS !
Le 31 janvier
Au Complexe sportif
Tracé de 6.5 kms
et 100 m D+

INSCRIPTIONS auprès de Chantal
papate68@hotmail.com

Avant le 28/01 pour le Cross PSA
Avant le 04/02 pour le cross Schoenenberger

DERNIER CROSS CORPO
par Schoenenberger
Le samedi 07/02
à Soultzmatt/Gauchmatt
sur un tracé
de 7.4 kms et 200 m D+

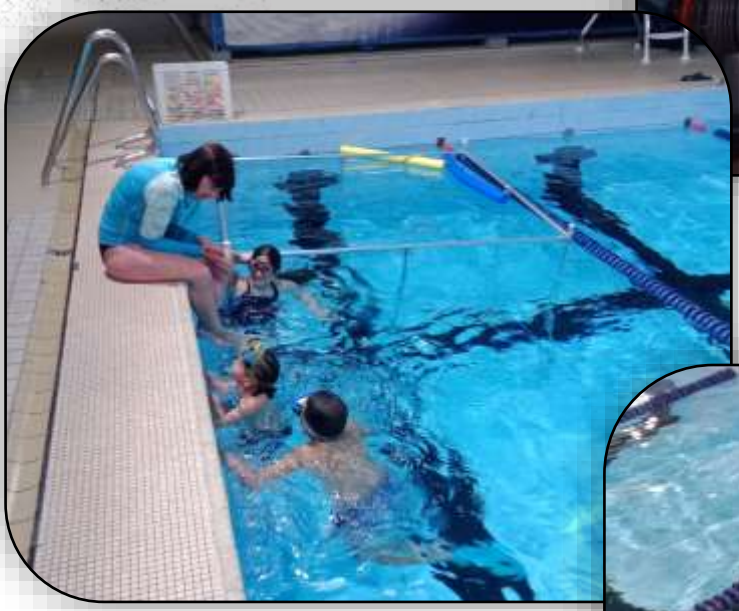


schoenenberger
VOUS PROTEGE DU TEMPS

BUS des NEIGES du 11/01 à Adelboden

Samedi 11/01, 3 raquetteurs ACS de la section remise en Forme et quelques Skieurs ACS ont profité de l'Offre ACS/Glantzmann pour se rendre à Adelboden, baigné de soleil et un domaine quasi exclusif en raison de la manche de coupe du monde de ski alpin.

PLONGEE DES ROIS, le 9 janvier



ART FLORAL Séance du 14/01 : INSOLITE

BADMINTON
Séance Galette des Rois

COMPLEXE sous la neige du 02 et 08/01

REMISE EN FORME en jeux les 9 et 20 janvier

ŒNOLOGIE ET GALETTE DES ROIS

Pour leur 1ère soirée à thème, les rois ont été fêtés.

« Je suis la galette, je suis faite avec le blé ramassé dans le grenier.
On m'a mise à refroidir, mais j'ai mieux aimé courir ! Attrape-moi si tu peux !
Et elle se sauve si vite si vite qu'elle disparaît dans la forêt.
Elle roule, elle roule sur le sentier. »

Mais, HAM ! ... non ce n'est pas le renard, mais eux qui l'ont mangée...

Merci à Danielle pour ces merveilleuses galettes

RATATOUILLE au Complexe

Quand la cuisine régale les bénévoles du mercredi, un invité réalise son rêve Disney et se prend pour un célèbre héros de dessin animé...
Après ses allers et venues le long du bungalow « Ratat'Acs » a été relocalisé au bord du canal pour de nouvelles aventures...

COMPLEXE Bénévoles du Mercredi

Embellissement
des abords du chalet / refuge de la section plongée

Préparation pour le CROSS PSA du 31/01 :
Terrain nettoyé et dégagé de tout obstacle naturel indésirable et non sécuritaire, rubalises et barrières en place.

5ème sortie BUS DES

OFFRE ACS
Bus des neiges
Glantzmann
25/26

Le Dimanche 08/02/26

partez découvrir et profiter de la station suisse (sans fatigue ni autres contraintes)

d'HASLIBERG / MEIRINGEN

à ski, en raquette, à pied, en luge, en touriste, etc.

OFFRE ACS : à tous les membres ACS à jour pour 2025/2026, quelle que soit votre activité en station, l'ACS participe à 50% de la part transport, soit 14€ (Tarif : 28€) **dans la limite de 5 sorties et 70€ max au total sur la saison.**

COMMENT FAIRE ?

Réservez et payez votre place auprès de Glantzmann*.
Demandez une facture nominative de la part transport à chaque sortie.
A fin de saison (22/03/26), transmettez toutes vos factures à l'ACS avec votre RIB pour être remboursé.**
(anne.schwartz@external.stellantis.com)**

SKIEURS : forfaits inclus dans le prix total du transporteur
RANDONNEURS : surfez sur le site de la station, plus de 70 kms de circuits raquettes et pédestres. Des pistes de luge vous attendent aussi. Tél Anne ACS si besoin.

Horaires et points de ramassage

Engelberg - Adelboden - Hasliberg Saanenmöser - Grindelwald - Mürren	
5H00	MASEVAUX Rue du marché (parking Dojo)
5H10	SENTHEIM Eglise
5H25	PONT D'ASPACH Aire de covoiturage
5H40	MORSCHWILLER LE BAS Arrêt bus Source
5H55	ILE NAPOLEON Autoport Arcotel
6H15	SAINT LOUIS Gare Parking Relais P&R

***INSCRIPTIONS**
Tél : 03 89 82 45 29 Ou 06 80 14 44 47
www.glantzmann.com

Règlement OBLIGATOIRE avant la sortie
Chèque, virement ou CB en ligne

En option : Assurance Garantie Assistance, Sports et Loisirs à 6.50€/personne

6ème sortie BUS DES

OFFRE ACS
Bus des neiges
Glantzmann
25/26

Le Dimanche 01/03/26

partez découvrir et profiter de la station suisse
(sans fatigue ni autres contraintes)

De SAANENMOSER / GSTAAD

à ski, en raquette, à pied, en luge, en touriste, etc.

OFFRE ACS : à tous les membres ACS
à jour pour 2025/2026,
quelle que soit votre activité en station,
l'ACS participe à 50% de la part transport,
soit 14€ (Tarif : 28€)
dans la limite de 5 sorties et 70€ max
au total sur la saison.

COMMENT FAIRE ?

Réservez et payez votre place auprès de Glantzmann*.
Demandez une facture nominative de la part transport à chaque sortie.
A fin de saison (22/03/26), transmettez toutes vos factures à l'ACS**
avec votre RIB pour être remboursé.
(anne.schwartz@external.stellantis.com)**

SKIEURS : forfaits inclus dans le prix total du transporteur
RANDONNEURS : surfez sur le site de la station, plus de 70 kms de circuits raquettes et pédestres. Des pistes de luge vous attendent aussi. Tél Anne ACS si besoin.

Horaires et points de ramassage

Engelberg - Adelboden - Hasliberg Saanenmöser - Grindelwald - Mürren	
5H00	MASEVAUX Rue du marché (parking Dojo)
5H10	SENTHEIM Eglise
5H25	PONT D'ASPACH Aire de covoiturage
5H40	MORSCHWILLER LE BAS Arrêt bus Source
5H55	ILE NAPOLEON Autoport Arcotel
6H15	SAINT LOUIS Gare Parking Relais P&R

***INSCRIPTIONS**
Tél : 03 89 82 45 29 Ou 06 80 14 44 47
www.glantzmann.com

Règlement OBLIGATOIRE avant la sortie
Chèque, virement ou CB en ligne

En option : Assurance Garantie Assistance, Sports et Loisirs à 6.50€/personne

AS-TU MERITE LA COURONNE ?

Dans cette gazette de 20 pages, EVE s'est faufilée tel un serpent, souple et agile, 3 fois. Tu as été tenté par toutes les EVES ?

Alors BRAVO, tu as mérité la couronne !

Réponses : tu trouveras Eve en pages une, six et treize

BENEVOLE ET BENEVOLAT... (auteur anonyme)

«Le bénévole (activus benevolus)» est un mammifère bipède, qu'on rencontre surtout dans des structures sociales, appelées associations, où il peut se regrouper avec ses congénères. Les bénévoles se rassemblent à un signal mystérieux appelé "convocation ou invitation". On les rencontre aussi en petits groupes, dans divers endroits, quelquefois tard le soir, l'œil hagard, le cheveu en bataille et le teint blafard, discutant ferme de la meilleure façon d'animer une manifestation, ou de faire des recettes supplémentaires, pour boucler le budget.

Le bénévole communique énormément grâce à un appareil appelé téléphone. Ces conversations téléphoniques, qui lui prennent d'ailleurs beaucoup de temps, lui permettent de régler les petits problèmes qui se posent au jour le jour.

Les ennemis héréditaires du bénévole sont le "Yaqua" (nom populaire) et le "Fauquon" (dont les origines du nom n'ont pu être déterminées à ce jour).

Le "Yaqua" (inactivus benevolus simplex) est un mammifère bipède, qui se caractérise par la très petite taille de son cerveau, qui ne lui permet que de connaître deux mots "ya" et "qua", ce qui explique bien son nom.

On l'identifie généralement grâce à une mauvaise petite langue, et un grand poil dans la main.

Le "Fauquon" (inactivus benevolus faucul) est un mammifère bipède, qui se caractérise par un cerveau un peu plus évolué et un caractère plus social que le "Yaqua". En effet, le "Fauquon" est plus intégré aux associations, et dispose d'une pensée collective rudimentaire. Néanmoins, il n'est pas suffisamment intégré au point de participer activement au travail.

On l'identifie généralement, grâce à une langue bien pendue et par la présence d'un duvet dans la main. Les "Yaquas" et les "Fauquons", bien abrités dans les cités anonymes, attendent le moment où le bénévole s'affaiblit et provoque chez celui-ci une maladie très grave appelée "découragement". Les 1ers symptômes de cette maladie implacable sont rapidement visibles. Le bénévole s'absente de plus en plus fréquemment des réunions, il manifeste un intérêt croissant pour son jardin, sourit attendri devant une canne à pêche. Le sujet atteint, se sent de plus en plus à l'aise dans un bon fauteuil, assis devant la télévision. Les bénévoles décimés par le découragement, risquent de disparaître. Il n'est pas impossible que dans quelques années, on ne rencontre plus cette espèce que dans les zoos, où comme beaucoup d'animaux enfermés, ils auront le plus grand mal à se reproduire. Les "Yaquas" et les "Fauquons" avec leurs petits cerveaux et leurs grandes langues, viendront leur lancer des cacahuètes pour tromper leur ennui. Ils se rappelleront avec nostalgie du passé pas si lointain, où le bénévole abondait et où on pouvait le traquer sans contrainte.

NB : Toute ressemblance avec des personnes existantes ou ayant existé ne serait évidemment que pure coïncidence !

Alors, rendons hommage à ces femmes et hommes bénévoles, qui agissent par solidarité au profit de la communauté. MERCI !

MENU TOUT CHOCOLAT à tester...

ENTREE : velouté de patate douce et cacao
Ingrédients : 2 patates douces, 2 oignons, 2 càs cacao brut, sel, poivre
Commencez par faire revenir des oignons dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Une fois qu'ils sont translucides, ajoutez les patates douces coupées en cubes et couvrez d'eau. Laissez mijoter jusqu'à ce que les patates soient tendres. Mixez ensuite le tout pour obtenir une texture bien onctueuse. Pour finir, incorporez 2 cuillères à soupe de cacao non sucré, une pincée de sel et un peu de poivre pour relever le goût. Servez chaud avec quelques croûtons au parmesan.

PLAT : magret de canard sauce chocolat épicée
Ingrédients : 1 magret, 1 tablette choc 80% de qualité, piment Espelette, sel, poivre, vinaigre balsamique
Commencez par inciser le gras du magret de canard en croisillons, puis faites-le cuire côté peau dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Retournez le magret et laissez-le cuire quelques minutes selon votre goût pour la cuisson (rosé ou à point).
Sauce chocolat épicée : faites fondre du chocolat noir et ajoutez-y une pointe de piment d'Espelette, du sel, du poivre et un trait de vinaigre balsamique. Laissez réduire légèrement pour obtenir une sauce nappante. Nappez le magret de cette délicieuse sauce avant de le servir, accompagné d'un écrasé de pommes de terre ou de légumes grillés.

DESSERT : fondant au chocolat et praliné (4 pers)
Ingrédients : 100g chocolat 72% de qualité, 75g beurre salé, 75g cassonade, 40g farine, 2 œufs, 100g praliné
Faites fondre du chocolat noir avec du beurre. Dans un saladier, mélangez des œufs et du sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. Incorporez ensuite le chocolat fondu ainsi que de la farine. Remplissez des moules individuels à moitié, ajoutez une cuillère de praliné au centre et recouvrez du reste de la pâte. Cuisson et service : préchauffez votre four à 180°C et enfournez les moules pour 15 à 18 minutes. Le cœur doit rester fondant tandis que l'extérieur devient moelleux. Servez tiède avec une boule de glace à la vanille ou de la crème anglaise pour un contraste chaud-froid des plus agréables.
Essayez d'ajouter quelques éclats de noisettes caramélisées pour apporter du croquant.

ACCORD mets et VIN : un Maury pour sublimer le repas
Pour accompagner ce menu tout chocolat, rien de tel qu'un vin doux et puissant comme un Maury. Ses arômes de fruits mûrs et ses notes épicées se marient à la perfection avec la saveur intense du chocolat. Non seulement il intensifie l'expérience gustative, mais ajoute aussi une touche d'élégance à votre table. N'hésitez pas à décanter le vin avant de le servir pour libérer tous ses arômes.
Quelques conseils pratiques :
Pensez à servir le Maury légèrement frais, entre 12 et 14°C.

ACS PEUGEOT CITROËN Mulhouse

La Gazette
la vie des sections

2026 sera-t-elle moins cabossée que 2025 ? Vous êtes votre propre BOSS*...

* Chef en anglais