

SOMMAIRE :

PAUL : boulanger -
pâtissier, etc.
page 2

Théâtre du parc :
BORGIA
page 3

Couvent rue de Louvain
page 4

Brèves - News
page 5

Jadis Royal Danemark
page 6

Jeux : MARRE de jouer
page 8

**MENSUEL des
quartiers NOTRE-
DAME AUX NEIGES
et ROYAL à
Bruxelles**

Le CANARD des NEIGES N°61 Février 2015 An 6 On devrait souffler les bougies tous ensemble, rêvons...



Le 1er février 2010 naissait un Canard

« Jeune » retraité j'avais rêvé d'en faire un outil de promotion gratuit d'un quartier mal connu que j'aime et où je vis, mais aussi un trait d'union entre tous les acteurs, travailleurs, habitants, commerçants et visiteurs, de la vie d'un quartier du Pentagone de Bruxelles.

Bilan en demi teinte

L'outil et ses satellites ont correctement fonctionné et ont eu un impact indéniable, parfois mesurable, sur l'activité économique du quartier. Quelques chiffres : près de 500 pages publiées, 250.000 Canards vus parcourus ou lus, plus de 9.000 Canards papier distribués. 500 visiteurs mensuels sur notre page FB, 155.000 visites sur notre site, dernier-né, créé en 2013, soit il y n'y a même pas 2 ans <http://www.canarddesneiges.be>.

Regards haineux

Pour le reste par contre, ce n'est pas la joie, entre les remontrances des pions je-sais-tout, les regards haineux des échevelées des Neiges, les « commerçant j'ai pas l'temps », les cacas nerveux de ceux qui entendent quelques notes de musique, les commentaires à la c... de ceux qui ne sont même pas f... de lire correctement 5 lignes et j'en passe, à tous ceux là je dis « Ça suffit, on a déjà donné », ras le bol, plein le c...

Et, les années passant, je me demande vraiment comment faire raisonnablement vivre un quartier avec de tels, disons, olibrius, pour rester un peu poli. Heureusement, ce n'est pas la majorité et beaucoup m'ont fidèlement soutenu, y compris des commerçants. Grand merci à eux tous.



Et ceci dit, concrètement cela donne quoi ?

Les choses étant ce qu'elles sont et certains nous ayant fait part de leur souhait de voir encore paraître notre périodique local, nous allons tenter en 2015 l'expérience d'un bimestriel : 6 numéros par an, donc encore minimum 4 autres cette année.

Il pourra éventuellement être plus fourni si VOUS me communiquez des éléments, infos, activités à publier ; cela dépend donc aussi de VOUS

Prochain CANARD

1er Avril 2015, avec Poisson.

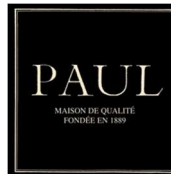
Editeur responsable :

Christian Smets

Rue du Congrès 22

1000 Bruxelles

[christianneigesroyal@
yahoo.fr](mailto:christianneigesroyal@yahoo.fr)



On en parle depuis 2013 : c'est parti depuis mi-décembre!

Où ? Quand ? Quoi ?

À l'angle de la rue Royale et de celle de l'Enseignement, dans les deux locaux auparavant occupés par **PIZZA HUT** (qui a fermé ses portes au 1er octobre de l'an dernier) et de **PICTRO** (inoccupé depuis des années), soit une vaste surface commerciale avec plusieurs vitrines sur les deux rues. Des travaux y avaient débuté peu avant la Toussaint, passant un peu inaperçus en raison du chantier de la rue de l'Enseignement. C'est la Maison **PAUL**, un puissant groupe présent dans le monde entier qui s'y est installé. Tout a été mis en œuvre pour ouvrir avant les fêtes de fin d'année. Pari réussi. Incontestablement un élément de plus dans la revitalisation bien perceptible de notre tronçon de rue Royale, largement initiée par l'ouverture du **MOTEL ONE**.



Un rien d'histoire.

La **boulangerie Paul** naît en 1889, fondée par un sieur Charlemagne Mayot (cela ne s'invente pas) et son épouse, près de Lille, dans le département du Nord. L'entreprise se développe tout en conservant son caractère familial et en demeurant centrée dans la métropole nordiste. En 1935, Julien Holder, boulanger - pâtissier épouse la petite-fille du fondateur et fait l'acquisition d'un commerce plus prestigieux dans le centre de Lille. 80 ans plus tard, cette famille est toujours à la tête de ce qui est devenu un véritable empire, alors que jusque dans les années 1960 - 70, cela demeurait une P.M.E. à taille humaine avec moins de 50 salariés.

Explosion vers la multinationale

L'entreprise commence à fournir en pains les enseignes de grande distribution françaises. Dès 1992, elle s'installe à Dallas, malgré son univers impitoyable. Ce sera ensuite toute l'Europe, le Moyen-Orient, le Japon, etc. Puis apparition de franchisés, de boutiques sur les aires d'autoroutes, dans les aéroports, les grandes gares, les parcs d'exposition...



C'est en 1993 que naît le

concept actuel des boutiques du groupe : aspect rustique et décor de la façade dans les tons noirs. L'expansion ultérieure est incroyable : En 2013, le réseau Paul comptait 500 points de vente (dont 7 en région bruxelloise) et 10.000 collaborateurs à travers le monde. À cette échelle, on ne peut plus vraiment parler d'artisanat !

1993 : naissance du groupe Holder

Géant de l'agroalimentaire, son siège est à Marquain-Barœul, toujours dans la banlieue lilloise. C'est le résultat du phagocytage du pâtissier Ladurée par le Boulanger Paul. Son PDG est Francis Holder. Ses deux filiales les plus connues sont la chaîne de boulangerie Paul (PDG : Maxime Holder) et le pâtissier Ladurée (PDG: David Holder). On est donc resté en famille depuis le boulanger-pâtissier de 1935. Chiffres vertigineux : PAUL faisait en 2012 un chiffre d'affaire de 344 millions et Ladurée « à peine » 112, soit un petit demi-milliard au total.

Ladurée dans la pâtisserie

C'est également une maison qui a une longue tradition : elle fut fondée à Paris en 1862 par Louis Ernest Ladurée. Son produit phare est le macaron. Début XXe, son petit-fils eut l'idée de les assembler deux à deux et de les garnir d'une crème ganache



C'est sous cette forme que le produit se présente toujours, mais il semble bien que l'inventeur n'ait pas déposé le brevet de sa trouvaille, vu qu'on la retrouve

actuellement dans de nombreuses maisons. La pâtisserie de prestige, qui est également passée à la vitesse supérieure (voir § précédent) s'est installée dans une ancienne salle de ventes de la place du Grand Sablon, à proximité d'autres enseignes connues. L'aménagement est somptueux, le loyer pharamineux. Rude concurrence sur cette place.



Congelé ou frais : faux débat.

Il va de soi qu'un tel géant ne peut vendre des produits frais : ils sont préparés dans de véritables usines, congelés et livrés ainsi aux divers points de vente, mais ce n'est pas, selon nous, un critère sérieux permettant de juger de leur qualité quoi qu'en pensent certains. Retrançons-nous derrière une autorité incontestable. Dans les années '70, Paul Bocuse, né en 1922, ★★★ Michelin depuis 1965, Meilleur ouvrier de France, cuisinier du Siècle, et j'en passe, fit scandale en déclarant, je cite « *Ne*



croyez pas que je puisse proposer dans mon restaurant 6 poissons différents frais du jour. Je fais mon marché. Je cuisine les poissons rapidement, puis les congèle. Il n'y a pas de secret : quand on congèle du frais, on dégèle du frais. Quand on congèle de la m... on dégèle de la m... » À méditer.

La vraie question est : quelle saveur ? Solution : une dégustation comparée. Le rapport qualité-prix est aussi un critère plus sérieux. Évidemment, avec un loyer de 30.000 ou de 1.200 €, difficile de proposer ses produits au même prix, mais là, au final, le consommateur s'en f...

Théâtre Royal du Parc

Jusqu'au jour de la Saint-Valentin (c'est un hasard, pas un gag) on y joue DOM JUAN avec Bernard Yerlès dans le rôle-titre : il est encore temps.

Borgia, comédie contemporaine

Du 5 mars au 4 avril, un spectacle plus atypique.

« *La Compagnie Point Zéro, dirigée par Jean-Michel d'Hoop, nous propose cette comédie où se mêlent acteurs et marionnettes. Avec son humour féroce, Thomas Gunzig nous dépeint des Borgia contemporains qui prospèrent dans une petite ville de province. C'est à travers la petite dernière de la famille, Lucrece, que nous allons découvrir tous les*



rouages gluants qui animent la machinerie familiale. Lucrece a onze ans. Elle est jolie comme une fleur sauvage et aussi sottise qu'un poulet, mais à la suite d'un choc sur la tête, elle devient incroyablement intelligente et découvre sa famille sous un jour totalement nouveau ! »

On a dégusté pour vous...

Nouvelle mini-rubrique, ne parlant bien entendu que de produits que l'on trouve dans le quartier.

Truite aux haricots tarbais

Nouveau depuis quelques mois chez Davoud (**GASTRONOMIE FINE**). Les haricots de Tarbes (préfecture des Hautes-Pyrénées) ont une fameuse réputation pas usurpée. En bocal de 780 g. cela fait un beau repas pour 2 qu'il suffit de réchauffer au bain-marie. Les 30% de truite (rose saumonée) annoncés y sont en beaux grands filets. Les haricots savoureux et la sauce à base d'oignon, échalote, poivron vert et herbes aromatiques est bien réussie. Chouette plat avant l'été. Vendu à 16,50 € (petit avantage à nos lecteurs : le préciser à Davoud). En vente aussi, une variante : haricots tarbais au poulet.



Allez faire une visite, la gamme de produits proposés ne cesse de s'y diversifier.

(Coin rues Enseignement et Moniteur)

Merveilleux signé Joyeux.

Comme Brian fait quotidiennement des gâteaux frais, de grands classiques ont leur jour : les éclairs le mardi, les merveilleux le jeudi. Ce n'est pas mon gâteau préféré et j'ai eu le tort de le dire. Comme un pâtissier, ça contrarie énormément, Brian m'a forcé à un déguster un. Je me suis exécuté. Il explique qu'il s'agit d'un gâteau simple : meringue, chantilly, copeaux de chocolat. Petites touches personnelles : Brian parfume la crème fraîche de vanille de Tahiti et la meringue d'amandes. Verdict : la meringue est à la fois tendre et croquante, la chantilly super légère, les copeaux de chocolat noir goûteux. C'est parfaitement réalisé. Le pâtissier souligne que c'est un gâteau fragile : il faut le faire le jour même et il se conserve très peu de temps.



Que nous mijote-t-il pour ce 14 février ?

Brian Joyeux, Pâtissier, rue du Congrès 3.

Ouvert du lundi au samedi de 9 à 18 h.

Rue de Louvain : en 400 ans des nonnes, des cavaliers, un Forum.

En bordure de la rue de Louvain, de loin la plus ancienne du quartier, s'élève depuis peu un vaste bâtiment occupé en majeure partie par divers services du parlement fédéral, dont les Comités P et R :

L'endroit a une très longue histoire .

Les sœurs de l'Annonciade

Ordre de l'Annonciation de la Vierge fondé à Bourges en 1501 par Sainte Jeanne de Valois, fille de Louis XI et épouse répudiée de Louis XII, redevenue Duchesse de Berry à sa prise de voile. Aux Pays-Bas, la congrégation avait une maison à Anvers. Les religieuses souhaitent s'installer également à Bruxelles : c'est chose faite en 1618. Elles s'établissent dans une vaste propriété comtale (1,3 ha) comprise alors entre la rue de Louvain et la rue Notre-Dame-aux-Neiges (actuellement rue de l'Enseignement au niveau du Cirque royal). Les Archiducs Albert et Isabelle posent la première pierre de la chapelle. En 1627, elle est consacrée. En 1784 un édit de Joseph II, qui n'entendait pas une, interdit l'ordre dans ses possessions.



L'Adoration des Mages de Rubens.



Le joyau de la chapelle était une toile attribuée à Pierre-Paul Rubens. Bien que de noble lignée, les religieuses connaîtront des soucis financiers et se

trouveront contraintes de vendre le tableau au milieu du XVIIIe. Il est acheté par le roi de France. Les sources ne s'accordent pas sur le musée où il est exposé aujourd'hui : le Louvre, le Prado, ou ailleurs encore, mais peu importe ici.

Exit les nonnes : chevaux et fils à papa

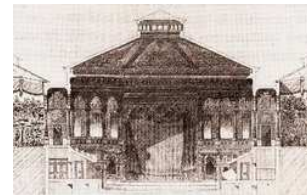
Les religieuses expulsées, le domaine est converti en caserne de cavalerie qui abritera près de 800 hommes et 400 chevaux (la moitié des cavaliers allait à pied ?). En 1816, le Prince d'Orange, fils de Guillaume II du même fruit, qui aimait vivre dans l'actuel Palais des Académies (voir n° précédents) prend possession d'une partie des lieux (coin des rues du Parlement et de Louvain, ex Moniteur belge) pour y construire ses écuries. Dès après l'indépendance, l'endroit sera restitué à



la caserne, désormais occupée par le régiment des Guides. En 1878 cette unité d'élite quitte les lieux pour aller s'établir aux abords du boulevard Général Jacques. L'année suivante les bâtiments sont démolis (rénovation radicale du quartier par Mennessier) et la rue de la Croix de Fer est tracée.

Un trou de 70 ans

Nous ignorons tout de l'affectation des lieux entre 1880 et 1950. Si quelqu'un avait des infos, les Annonciades le béniraient. Deux choses sont sûres : dès ce moment, le domaine est amputé définitivement d'environ 50 % de sa surface et le Cirque royal sera bâti entre les rues de l'Enseignement et la nouvelle artère. L'éphémère Eden Théâtre en occupera une autre partie assez considérable.



Vue en coupe de l'Eden Théâtre

Quand un gendarme rit

Vers 1950, une partie du site redevient une caserne d'un autre genre. S'y installent les unités territoriales de la gendarmerie du Brabant, la plus grosse implantation de ce corps à Bruxelles : 300 à 450 personnes y travaillaient, dont les services d'enquête de la B.S.R. L'accès principal était rue de Louvain, les véhicules entraient et sortaient par la rue de la Croix de Fer. Comme, à l'autre bout de l'îlot, était installé le Moniteur belge et son imprimerie, nous avions deux organismes qui fonctionnaient jour et nuit 7/7 jours. Dans ces décennies, la vie du quartier fut particulièrement intense. Vient l'ère des problèmes d'amiante. Le bâtiment doit être démoli et est revendu en 2005 à un promoteur privé. Le dernier corps à quitter les lieux sera la police des Chemins de fer.



Ultime rénovation



La S.A. IMMOBEL prend les choses en mains et rénove totalement tout l'îlot, à l'exception des anciens locaux du Moniteur, qui sont préservés (à l'angle Louvain - Parlement). En 2009, l'ensemble est revendu par le promoteur à la Chambre des Représentants : c'est sobre, net et sans originalité. Majoritairement voué aux bureaux, le complexe inclut une quinzaine d'appartements (coin Croix de fer et Parle-



ment). Seul gros regret : le joli petit espace vert qui bordait l'ancienne gendarmerie (rue de Louvain) a été gommé pour gagner des m³.

Services de la Chambre

Sont désormais présents dans l'immeuble la bibliothèque de la Chambre et les Comités permanents P et R. Le P contrôle les services de police : c'est notre I.G.S., nos bœuf-carotte. Le R supervise nos services de renseignement : le civil (Sûreté de l'État) et le militaire (S.G.R.S.). Le nombre total de fonctionnaires y travaillant semble assez restreint.°



Sources de l'article : REFLEXCITY, « Histoire du quartier » de Denis-Charles LUYTENS et recherches personnelles.

Triste nouvelle : adieu Carlos

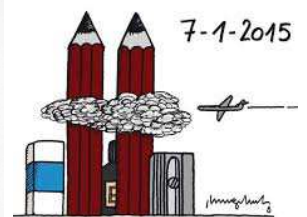
Dans la nuit du 7 au 8 janvier Carlos s'en est allé pour toujours sur la pointe des pieds. C'était une figure emblématique du quartier qui gérait depuis je ne sais quand le LIBERTY, l'établissement très fréquenté du centre de la place, et habitait le quartier. L'an passé, il avait été bien malade et cela se voyait. Après une période de convalescence, il avait courageusement repris sa place derrière son comptoir et m'avait dit qu'il se sentait mieux. Depuis le début, il encourageait le Canard. Repose-toi bien Carlos et merci pour tout. On ne t'oublie pas.



Bottega : c'est quoi ce binz ?

Suite à des histoires de famille compliquées qui ne nous regardent pas, Gianni, sympathique figure connue depuis longtemps, a quitté l'établissement. Première décision du nouveau gestionnaire : ne plus ouvrir le soir, hormis les vendredis. Bon plan quand la fréquentation du coin s'accroît notablement. On n'arrête pas le progrès.

Hommage sans paroles (dessin droite Philippe Geluck)



Il y a 100 ans dans Bruxelles occupée

Le 1er février 1915, naissait un journal clandestin, LA LIBRE Belgique. Réplique aux journaux « officiels » contrôlés ou créés par l'occupant, il connaîtra un vif succès et sera diffusé dans tout le pays.



La Libre du 01.02.1915



Rappelons que tous ceux qui participèrent à l'aventure risquaient, ou leur vie, ou au minimum la prison et la déportation.

Premier échevin, Maurice Lemonnier fait fonction de bourgmestre, Adolphe Max ayant été incarcéré en Allemagne dès octobre 1914. En mai 1917, il sera à son tour déporté en Allemagne.

Nostalgie : TAVERNE ROYAL DANEMARK

A un des endroits les plus vus du quartier se trouvait jadis une taverne danoise. Au cours des dernières années son histoire a été plutôt mouvementée, chahutée.

Plongée dans un passé assez récent dont ceux qui vivent ici se souviennent : il est riche en anecdotes.



BRITISH DANEMARK WALLACE



British et Danish



Pour comprendre la suite, il faut remonter à 1967 quand fut organisée une **British Week**, ancêtre d'EUROPALIA qui connut un phénoménal succès. Dans la foulée, on vit s'installer en ville des pubs à l'ambiance britannique, réelle ou supposée. La puissante brasserie Carlsberg qui distribuait des bières danoises, « chic » à l'époque, se mit en réaction à ouvrir dans la région une série de brasseries. Point commun entre elles : look très soigné à l'intérieur comme à l'extérieur, confort, ambiance feutrée, tarifs en rapport... L'une ou l'autre enseigne évoquant le Danemark ou

Copenhague subsistent encore de nos jours. Il y a une trentaine d'années il y en avait une chez nous.

Rue de Louvain n°2 : le WALLACE

A la porte du quartier transformé par Mennessier après 1875, elle se trouvait place de Louvain qui, depuis le grand chambardement n'est plus sur cette place. Elle était à l'angle actuel de la rue de Louvain et de la rue de la Croix de Fer et y est restée jusqu'après 2000. Ensuite la taverne a changé souvent de mains et de locataires, certains se plantant assez vite. Au cours des dix dernières années, il faut s'accrocher pour suivre : il s'est appelé pour un temps, qui dura ce que durent les roses, BARNABÉ. Ensuite le lieu a viré discothèque, au grand désespoir des voisins, vu le volume sonore et les heures d'ouverture. Depuis 2011, c'est devenu le WALLACE, un bar à chicha chébran, ce qui ne plaît pas non plus à tout le monde : rien n'est parfait, dit le Canard.

Vers 1910



Nostalgie : années 90

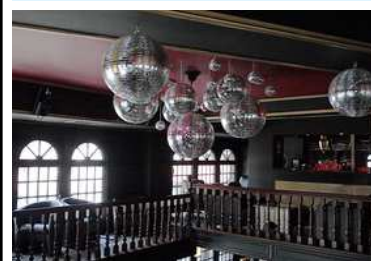
Au temps du Royal Danemark

La façade du rez de chaussée était bleu - vert très clair avec des moulures dorées. Le soir l'étage s'ornait d'une bande néon de couleur verte (visible en haut de la photo). Avec la Brasserie voisine, la Rotonde, récemment rénovée, et ses tubes lumineux rouges mettant en valeur les étages, la porte la plus visible du quartier avait fière allure avec ces deux établissements luxueux ouverts tard, samedis inclus.

Il y a 30 ans le Royal Danemark ouvrait 7 jours sur 7 et le dimanche on y servait le petit déjeuner jusqu'à midi pour les lève-tard dans mon genre : café sentant bon, jus d'orange frais pressé et excellents



Bar et Mezzanine



croissants. La structure du lieu n'a pas changé (les photos ont été prises à l'actuel Wallace): quelques marches descendent vers le bar, niveau rue la salle principale et une volée de marches menant à la galerie mezzanine, lieu idéal pour les rencontres plus discrètes. Ce qui a fondamentalement changé, c'est la tonalité du décor : il y a 30 ans, ni spots ni boules argentées, mais un éclairage feutré à dominante jaune orange. Le personnel, stylé, était strictement vêtu de blanc et noir, les sièges étaient d'un remarquable confort et bien sûr, il y avait de la moquette partout.



Changement de couleurs quand le Royal Danemark devint Wallace.

Le bande verte est visible en haut à gauche

Souvenirs du bar

Deux ou trois tables et une demi-douzaine de tabourets. Deux aquariums géants, grouillants de vie, donnaient au lieu un cachet très particulier. Un barman y officiait en permanence. Chaque troisième mercredi de novembre à partir de 23H30, des messieurs seuls et ne se connaissant pas, occupaient progressivement les tabourets. À intervalles réguliers, le barman consultait sa montre. Vers 23H50, il disposait en silence des verres à vin devant les clients, puis à minuit pile, sortait de sa manche une bouteille de Beaujolais nouveau, un tire-bouchon : « ploc », puis il remplissait les verres en silence : **Il était arrivé**. Depuis l'événement ne se fête plus guère et ce vin a été très décrié, pourtant en 2013, Madou's Provence en a proposé à ses clients, preuve que... Il était plus d'une heure du matin quand les derniers amateurs quittaient la taverne danoise. Ici à présent, plus personne ne fête l'arrivée du vin nouveau.



Anecdotes de l'endroit .

Juste à côté

Entre le Royal Danemark et Le SNACK que tenaient déjà Brigitte et Didier, qui avaient alors deux jeunes garçons, le 6 - 8 rue de Louvain, jadis un bistrot, longtemps resté à l'abandon. Le lieu s'était dégradé au point que certains dans le coin l'appelaient la Cour des Miracles. Une connaissance avait acquis l'immeuble, l'avait assez convenablement rénové, pourvu de sanitaires, etc. puis l'avait loué par niveau. Cinq en tout, où la fille du proprio occupait le pigeonnier, sans ascenseur. Avec mon chat, Princesse, j'en fus le premier occupant : on avait aimablement terminé en priorité mon étage pour que je puisse m'y installer rapidement. Cela sentait encore le plâtre frais. On était vers mi - 1998.



L'ancien repaire du Canard



Mixité et bonne entente.

Progressivement, la maison s'est peuplée pour compter une dizaine d'habitants. Au premier, une jeune Thaï assez séduisante pratiquant des massages. Au troisième un journaliste albanais, cultivé et polyglotte. Ce petit monde hétéroclite s'entendait fort bien. Aux beaux soirs, nous allions parfois prendre un pot ensemble à la confortable terrasse du Royal Danemark pour parler du Kosovo, de l'O.T.A.N., de l'extrême orient ou de n'importe quoi. Notre voisine Thaï parlait un français approximatif, avait une voix haut perchée, un rien criarde, et son « salon de massage » faisait l'objet de commérages. Aussi, en cours de discussion se crut-elle obligée de proclamer haut et fort « Moi, j'aime pas relations sexuelles ». Aux tables voisines, les conversations ont aussitôt cessé et tous ces gentlemen ont dardé notre petit groupe d'un regard hautement réprobateur. Grand moment de solitude.



Chouette projet avorté

Lorsqu'il a repris le WALLACE, M. Devillers, avait le projet de faire du vaste espace compris entre son établissement et la statue, entouré de bites et de chaînes, un vaste coin de détente avec tables, sièges, transats, où chacun aurait pu s'installer aux beaux jours, même avec un sandwich acheté ailleurs. Coin d'ouverture et de rencontre. L'ennui est que, comme cela empiétait sur l'espace public, il fallait l'autorisation des pompiers, de la police, de Dieu le Père et de sa sœur. La police a rendu un avis négatif, pour « raisons de sécurité ». Mieux vaut en rire tant c'est grotesque. Devant ce refus l'exploitant a dû renoncer à son idée et l'établissement s'est replié sur son étroit trottoir. Occasion manquée.



Vaste espace vide

Dans un prochain numéro, quelques autres souvenirs relatifs à ce coin typique.

JEUX avec MA MAR MARS MARRE MAREES etc. tout phonétique

Jeu 1 : À la Père FOURAS de fort BOYARD

Toutes les réponses cadrent PHONETIQUEMENT avec les mots du thème évoqué en titre. 3 indices pour une réponse en peu de lettres.

1 Je suis sur un bateau. Je ne suis pas brillant. Je suis un terme aux échecs. Je suis, je suis, je ???

2 Je suis une lessive sacrée, je suis un évangéliste, je peux être aux canards, je suis ???

3 On me dit vierge, on me dit salope, je suis navrée. Je suis ???

4 Je peux hélas être noire, à l'infini, je ris, précédé d'un chat, j'ai plein de couleurs, je suis ???



Jeu 3 : début en MAR

Nom de famille commençant par ces 3 lettres.

- 1 Politicien français connu pour « C'est un scandale »
- 2 Inspirateur idéologique du précédent
- 3 Inventeur italien connu pour son « Pathé »
- 4 Comédien français salant ou stagnant
- 5 Mime ou actrice
- 6 Chanteur rasta
- 7 Chanteur d'opérette d'origine espagnole
- 8 Général américain qui avait « un bon plan »
- 9 Auteur de comédies dont le nom est à l'origine d'un nom commun.
- 10 Révolutionnaire français.



Jeu 2 : localités commençant par MAR

Pêle-mêle 4 images : 2 lieux en Belgique, une ville de la province du Luxembourg et l'endroit d'une catastrophe. Aussi deux très grandes villes de pays bordant la Méditerranée occidentale.

C'est pas sorcier dirait l'autre.



Jeu n° 4 : Grandes batailles de l'Histoire (Dieu MARS !)

1 Sévère + ville d'un grand club de foot anglais 2 Couleur + de moins de deux

3 Dix points au scrabble + Sahara sans dé

4 Lettre grecque + pantalon flamand

5 Mange vulgairement + contraire de OUT

6 Pour écrire au tableau + note de musique

7 Circulation sans IC + article arabe + du nord ou du midi

8 Eau flamande + on peut gagner le gros

9 Ras le bol + négation

10 Sentier + d'une ville des Pays-Bas qui produit du fromage

11 1515, bien sûr c'est : époux + 12 Drogue (verbe conjugué) + inverse de OFF



Centenaire oblige, dans les réponses, il y a 4 évocations de 14 - 18, de l'inévitable Napoléon Bonaparte et enfin, quelques autres pour compliquer...

Jeu 5 : Marées

Descendante elle, s'appelle ...1 ou...2.

Normalement les plus faibles se produisent deux fois l'an lors des ...3 et les plus fortes lors des ...4.

1 et 2 = 2 synonymes

Jeu n° 6 créatif : dialogue bulles B.D.



Emprunté à Astérix (Editions Dargaud)

Deux phrases entrant facilement dans les phylactères dont chacune doit contenir le mot MARRE.

Il faut évidemment une certaine adéquation à l'image : c'est pas paisible là.

Bref et percutant est l'idéal. Un moment de défoulement... pour ceux qui jouent encore !

Vos réponses sont attendues pour ce 3 mars au plus tard. Merci.