

RALLYE DE NANTES - HISTOIRE

'NANTES ET LA BOUCHE'

PREMIERE ETAPE

(Feuille itinéraire et questions)

ATTENTION: Si à 11 h 30 vous n'avez pas atteint le terme de l'étape, ouvrez l'enveloppe de secours.

Tournant le dos à la bouche du fleuve, passez devant le local de ce comité qui lutte contre la faim dans le monde. Déjà, au pied des vieux hôtels du 18^{ème} siècle et sous les mascarons grimaçants, plusieurs commerces vous mettent en appétit et vous rappellent que la tradition de l'industrie alimentaire dans la région est liée, depuis le 17^{ème} siècle, au commerce triangulaire qui avait introduit les matières premières: sucre, cacao, épices...

Plus tard, l'interdiction de la traite des Noirs entraîna le re-déploiement des industries alimentaires à Nantes, favorisé par un arrière-pays producteur de céréales.

Question 1: Sous les regards vides des mascarons, dites-nous ce qu'est un macaron .

Les boulangers-pâtisseries du quai de La Fosse étaient, au 18^{ème} siècle, spécialisés dans le biscuit de mer. Aujourd'hui ils ne font plus que des gâteaux. Entre gâteaux et biscuits deux options de l'économie s'affrontent: d'un côté la cuisine domestique, de l'autre la gestion industrielle de la nourriture. Un gâteau est éphémère; un biscuit se conserve . Pour éviter d'être tenté par l'éphémère, avant la pâtisserie à tête couronnée obliquez à gauche.

Sous vos pieds vous devez compter 48 trous !

Question 2: De quoi s'agit-il ?

Eh oui ! Ici tombent en ruines les merveilles de la cuisine !

Pendant que vous gravissez ce raidillon sinistre entre des murailles sans poésie, là où vivait autrefois un petit peuple misérable qui rêvait de gâteaux alors qu'en ces temps de disette fréquente même le bon pain était fête rare, régalez-vous de ces quelques vers:

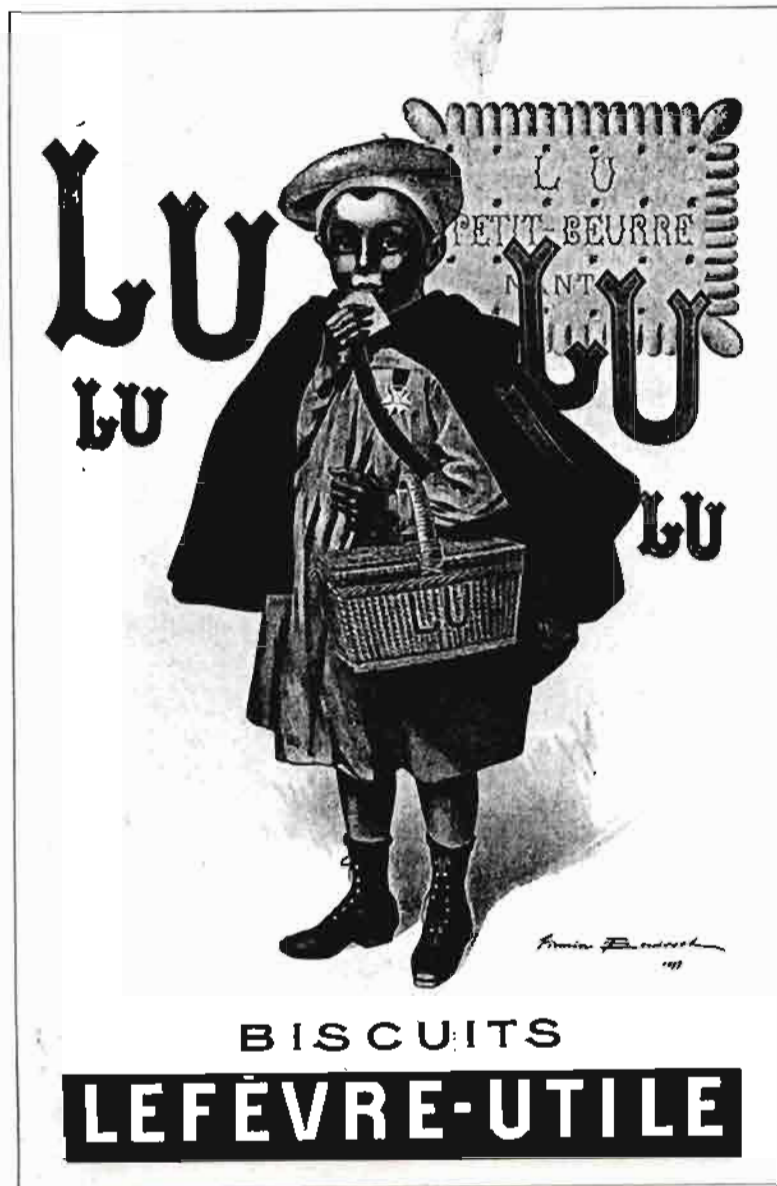
" Peau d'Ane donc prend sa farine
Qu'elle avait fait bluter exprès
Pour rendre sa pâte plus fine,
Son sel, son beurre et ses oeufs frais...
Et le prince trouva la galette si bonne
Son coeur en fut touché d'une joie incroyable...
Et son mal toujours augmentant,
Les médecins, sages d'expérience,
Jugèrent tous, par leur grande science,
Qu'il était malade d'amour..."

Charles Perrault

Gâteaux, messages érotiques. Gâteaux plaisirs de femmes mais aussi femmes de plaisirs avec Mucha qui, en 1900, utilise les corps sensuels et les robes vaporeuses pour écrire le sigle LU.

Question 3: Un célèbre cinéaste (décédé récemment), amoureux de ces lieux où vous vous trouvez, fit de Peau d'Ane un film musical avec Catherine Deneuve dans le rôle principal. De qui s'agit-il ?

Là où le gril chante allez vers la droite. Tiens une école ! Qui dit gâteau dit plaisir et enfance. Très tôt la publicité utilise l'enfant comme alibi pour provoquer une adhésion du consommateur au produit. En 1897, Firmin Bouisset popularise le Petit-Beurre avec son écolier croquant à belles dents un biscuit LU.



Question 4: Combien le Petit-Beurre LU a-t-il de dents ?

A l'ère de la communication, fini le bouche à oreille. Pour vos petites annonces ne criez plus Hé ! Ho ! mais H.A.P.

Question 5: Que signifie ce sigle ?

Gare ! C'est cher. Attention aux coups de bambous d'Alexandra ; réfugiez-vous chez Maeva et, après un moment de détente, virez à gauche.

Tire-Bouchon, Cap-Nord, La Cigogne, Les Floralies... Jean-Jacques le bucolique est devenu un gastronome. A propos, savez-vous qu'ici est né, le 30 avril 1825, l'un des plus célèbres gastronomes français auteur, entre autres oeuvres immortelles, de: Les vignes du Seigneur; Le Gourmet; La cuisinière poétique; L'almanach des gourmands; Le plaisir et l'amour...?

Question 6: De qui s'agit-il ?

Manger, parler, arts de la table. La philosophie antique est ponctuée de banquets où mots et mets vont de pair. Platon bien sûr (Le banquet), mais aussi les philosophes cyniques dont Diogène qui avait parfois la dent dure.

Sur cette place où l'on chante, vous pouvez croquer mets et gens dans un célèbre restaurant nantais, fort pourvu même quand la bise fut venue! Ses magnifiques céramiques témoignent de la Belle Epoque.

Question 7: Quand fut inauguré ce restaurant ?

Autrefois, sur cette même place, les célébrités de passage (Young, Stendhal...) pouvaient prendre pension (et manger pourquoi pas de la poule-au-pot) dans un hôtel de renom.

Question 8: Quel nom portait cet hôtel avant la Révolution ?

Entre l'avare et le financier pénétrez dans le monde des scribes. Ne restez pas de marbre cependant face aux nombreux graphismes qui ornent cette rue. A propos:

Question 9: Quel est l'auteur du film "L'homme de marbre" ?

Un socle dégarni devant des spectateurs bouche-bée. Le palais des voix a de bien surréalistes coulisses ! To be or not to be ?

Question 10: Ici combien faut-il de livres pour qu'un enfant accède au balcon ?

Il ne faut jamais dire "fontaine je ne boirai pas de ton eau". Voilà un bon conseil ! Passez devant la salle qui porte le nom de cet homme affable. A propos:

Question 11: Laquelle de ces trois oeuvres a-t-il signée ?

- a) La paille et le grain
- b) Le cygne et le cuisinier
- c) L'abeille et l'architecte

Dieu que c'est dur !

Vous avez trouvé ? Chapeau ! Rouge bien sûr! Ici vous êtes en sainte compagnie. Descendez en paix. Pas trop loin quand même. Monsieur Boileau qui savait avoir la dent dure vous arrêtera.

Savez-vous qu'à l'endroit où aujourd'hui l'on vend des machines à coudre est née l'une des entreprises qui a contribué au renom de Nantes ? C'est ici en effet qu'en 1846, un pâtissier fraîchement débarqué de sa Lorraine natale, Jean-Romain Lefèvre et son épouse Pauline Utile, installent un commerce promis à un bel avenir. Quarante ans plus tard, en 1886, l'atelier est transféré quai Baco.

Aujourd'hui le Petit-Beurre a quitté Nantes et le muscadet déserté la rue remplacé par whisky, punch et autres cocktails. Hello Charleston, Jefferson, Lyon !! Laissez-vous glisser vers le Sud. A propos de glisse:

Question 12: Citez cinq disciplines des Jeux Olympiques d'hiver (qui auront lieu l'an prochain si le ciel veut bien créditer la Savoie de quelques flocons)

Empruntez maintenant cette rue qui porte le nom d'un peintre flamand qui aimait les femmes bien en chair. Amour, amour ! Imaginons que subitement frappé d'un coup de foudre, quelqu'un de vos amis s'écroule à vos pieds. Pour le ramener à la vie vous devez pratiquer le bouche à bouche (vous l'attendiez celle-là !)

Question 13: Combien devrez vous faire d'insufflations par minute à l'électrocuté pour le réanimer ?

Reprenez votre souffle et la marche. Au quatrième top, stop ! Vous avez envie de pique-niquer dans un cadre bucolique parmi vaches, poules...

Question 14: Pour trouver dans un même lieu, beurre, fromage, œufs, pâtes, café, conserves, à quel commerce de cette rue vous approvisionneriez-vous ?

Sous le regard de la Vierge, descendez, le pied athlétique, vers le pays du sel. A l'orée de la forêt vous débouchez dans une rue profonde près de l'endroit où mourut Ceineray, architecte de somptueuses demeures. Dans cet immeuble aujourd'hui un artisan travaille pour notre palais.

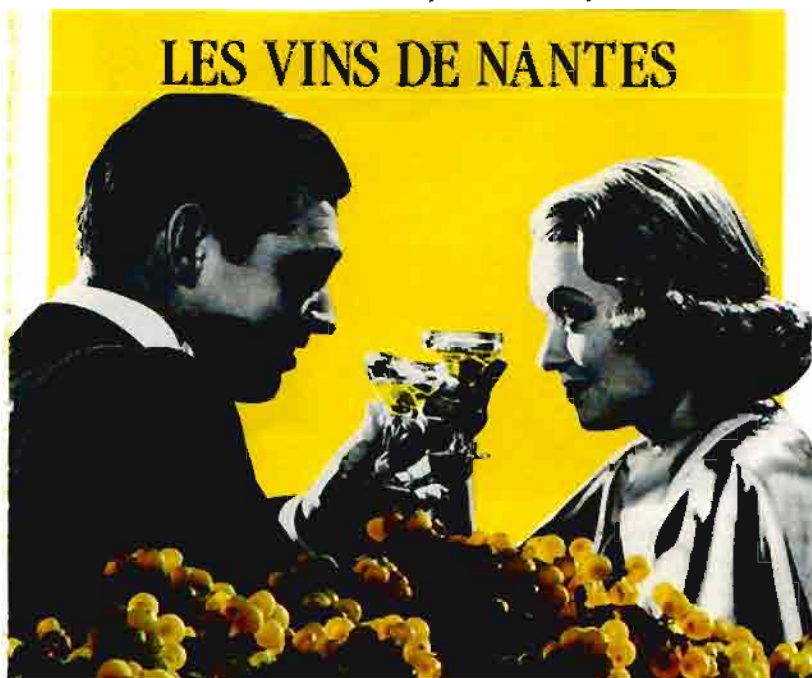
Question 15: Quel est son nom ?

Rendez-vous maintenant sur l'ancien port au vin de Nantes où se tient, plusieurs fois dans l'année, la foire au miel. Avant de vous engager dans la sombre ruelle qui y conduit, vérifiez bien qu'on ne vous suit pas et, plein d'assurance, dites nous :

Question 16: Quelle est la devise de la Reine des Abeilles ?

Sur cette place commerçante où vous débarquez entre Mac et Lucio, la cuisine rapide propose des saveurs bien étranges à vos papilles. Pour retrouver le goût du terroir, pourquoi ne pas déguster un vin de Nantes dans l'un de ces nombreux cafés qui encadrent le cinéma. Vin et cinéma font bon ménage si l'on en juge par cette affiche largement diffusée par les vigneronnants nantais.

Question 17: Identifiez l'acteur qui trinque avec Constance Benett



"La cloche sonne le repas tous à table tous à table
La cloche sonne le repas tous à table d'un bon pas"
dit la comptine.

Question 18: Quand l'Europe se met à table, quelle note donne la cloche ?

Pour vous aussi l'heure de la pause a sonné. Tels des pèlerins de Saint Jacques, fourbus, laissez-vous guider par la coquille et, sans bourse délier, allez vers ce square récent où s'élevait, sous l'Ancien Régime, la halle aux grains, point névralgique de la ville. Aujourd'hui, malgré l'eau du bassin, La Pérouse n'a plus guère à explorer que des côtes de...boeuf! C'est là qu'à l'ombre des magniolas nous vous attendons.

Faim de la première étape.

RALLYE DE NANTES - HISTOIRE

'NANTES ET LA BOUCHE'

DEUXIEME ETAPE

(Feuille itinéraire et questions)

ATTENTION: Si à 13 h vous n'avez pas atteint le terme de cette étape, ouvrez l'enveloppe de secours.

Vous dirigeant vers l'Est, évitez les catherinettes, le ciel pourrait vous tomber sur la tête, mais empruntez plutôt cette large allée qui autrefois longeait la Loire. A quelques bistrots de là, un grand maître vous propose tous les ustensiles indispensables au ravissement de votre estomac. Est-ce à force de lier cuisine et politique qu'il pratique une étrange cohabitation ?

Question 1: Chez lui, à côté de quelle autre femme place-t-il Marianne ?

D'un corsaire à l'autre, traversez ce qui fut l'embouchure de l'Erdre. En ces lieux de confluence propres à exciter l'imagination, et parmi les odeurs de café torréfié, un écrivain vécut de 1829 à 1840.

Question 2: De qui s'agit-il ?

A la première occasion quittez ce cours promis à la pioche pour une petite rue hospitalière où poussent encore 30 pieds de vigne.

Question 3: En quelle année furent-ils plantés ?

Au prochain carrefour optez pour Bacchus. Dans ces ruelles sombres où les immeubles menacent ruine ce n'est pas se mal conduire que de "baiser une fillette".

Question 4: En ce cas là, quelle est la contenance habituelle d'une fillette ?

Eloignez-vous du dieu de la vigne et du vin pour rendre visite au maître des caves du Beffroi. Autrefois il proposait à ses clients trois vins de l'Europe du sud.

Question 5: Lesquels ?

Avancez vers ce lieu où l'on condamne en chaire les plaisirs de la chair. Si vous n'êtes pas très confit en dévotion gagnez par une rue de travers le quartier des confiseurs. Là, l'un d'entre eux proposait autrefois ses rigolettes nantaises.

Question 6: De quoi s'agit-il ?

- a) d'une confiserie de forme rectangulaire ou ovale
- b) d'une sucette humoristique
- c) d'un berlingot

Prenez maintenant cette rue qui autrefois sentait bon la farine et qui est bordée d'un côté par la première grande surface de distribution installée à Nantes. C'est au n° 4 de cette rue, face au commerce où maintenant l'on vous propose de maigrir en ne consommant plus de corps gras, qu'est née la sardine à l'huile.

Fils d'un confiseur qui vendait les produits alimentaires au préalable confits dans la graisse, le vinaigre ou le sucre, Pierre-Joseph Colin (1785-1848) est en effet le premier à mettre du poisson en conserve selon le procédé inventé par Nicolas Appert en 1810.

Question 7: Qu'est-ce aussi qu'un colin ?

En ces débuts du 19^{ème} siècle, les premiers conserveurs travaillent en centre ville (rue du Moulin, rue Santeuil, rue La Fayette...). Les nuisances qu'ils provoquent au voisinage les obligent bientôt à s'installer en périphérie: Chantenay ou Saint-Sébastien comme Cassegrain.



Question 8: Combien y-a-t-il de petits pois dans une boîte de conserve Cassegrain ayant les caractéristiques ci-dessus:

- a) moins de 500
- b) de 500 à 1 000
- c) de 1000 à 2 000
- d) de 2000 à 4 000
- e) plus de 4 000

Pour moudre le grain nécessaire à la nourriture de sa population, Nantes avait recours, sous l'Ancien Régime, à de nombreux moulins. L'un se trouvait dans cette rue. Un immeuble s'en souvient.

Question 9: Quel est le numéro de cet immeuble ?

Si vous êtes de bons Français vous ferez confiance à la gauche puis, après avoir dévoré quelques croissants vous irez faire pénitence chez ce célèbre prédicateur du Grand Siècle. Les chaînes de votre mortification vous y attendent. Certains y trouvent un grand plaisir.

Question 10: Combien y-a-t-il de maillons en tout ?

Dans cette rue étroite et sombre l'envie vous prend peut-être de faire sauter un de ces petits cachets de cire ou de liège qui ouvre la voie à tant de voluptés et qui porte le charmant nom de bouchon. Retenez-vous, l'endroit est surveillé.

Question 11: Par quel animal ?

Après tant d'émotions, vous avez bien mérité quelques moments de détente et de réconfort dans le square situé au débouché de la rue. Nous vous y attendons pour un petit test.

N° 12: Test de dégustation du chocolat de Nantes-Histoire

En sortant du square, embrassez Fanny sans hésiter mais ne vous laissez pas tenter par ses petits saints ou les arrières de ma tante. Optez pour le Sud en longeant la vitrine de ce café qui vous propose outre ses croque-monsieur et ses bières (rien à voir avec les pompes funèbres toutes proches) du Muscadet et du Gros Plant.



a



b

Question 13: De ces deux bouteilles, l'une de Muscadet l'autre de Gros Plant, laquelle contient du Muscadet: a ou b ?

Poursuivez votre chemin, saluant au passage la gastronomie italienne.

Question 14: Amateurs de contes, comment s'appelle l'enfant-pantin de Gepetto ?

(à quelques spaghettis d'ici une pizza porte ce nom)

Si vous êtes cloué au pilori par quelque malaise dû à vos excès alimentaires, une pharmacie se propose de vous soigner par allopathie.

Question 15: De quoi s'agit-il ?

- a) de la médecine à base d'eau plate
- b) de la médecine à distance (téléx, téléphone, fax)
- c) de la médecine traditionnelle

Engagez-vous dans la rue des fabricants de chapeaux (bicornes, tricornes...). A propos de cornes, voilà encore une spécialité nantaise: les fouaces bien sûr, ces gâteaux étoilés que l'on déguste avec du vin nouveau. Déjà en 1534, Rabelais s'en régala: " En cestuy temps qu'est la saison des vendanges..., c'est viande céleste manger à déjeuner raisins avec fouace fraîche".

D'accord ce n'est pas la saison, mais dites-nous quand-même;

Question 16: Combien une fouace a-t-elle de cornes ?

On dit de ce quartier que c'est le coeur du Vieux-Nantes. N'en serait-ce pas plutôt la bouche ou l'estomac ?

Question 17: Combien comptez-vous de commerces de bouche dans la rue de la Juiverie ?

Au bout de la rue, si le compte est bon allez vers le Sud: pizzas, couscous... et pourquoi pas des crêpes ? Pour faire celles-ci, au pays bigouden, on a besoin d'une galettière et de deux ustensiles de bois.

Question 18: Dessinez ces deux ustensiles au verso de la feuille réponse.

Ca vous dirait de bouffer du lion ! Alors tout droit.

Sur la place où vous débouchez se tient l'un des plus célèbres et des plus anciens des quinze marchés de Nantes.

Question 19: Quand a lieu ce marché ?

Profitez du moment pour admirer les produits régionaux et, pourquoi pas, faire vos emplettes car nous vous attendons pour le pique-nique à quelques verres de muscadet d'ici. Au troisième bistrot après l'animalier qui fait le coin de la place, traversez ce qui fut autrefois la Loire et là, dans un square au doux nom de la poétesse Elisa, vous nous retrouverez pour un apéritif bien mérité.

Vin de la deuxième étape.

RALLYE DE NANTES - HISTOIRE

'NANTES ET LA BOUCHE'

TROISIEME ETAPE

Derrière le grand bassin du square, les dalles conduisent vos pas vers un sombre passage. Avant de descendre vers l'abîme, voyez devant-vous cette gueule énorme et noire qui absorbe et vomit d'énormes boîtes de conserve remplies de voyageurs.

Plongez !

Vingt-six marches plus loin vous retrouvez la lumière. Ici commençait autrefois le royaume de Dame Tartine: LU; BN; Beghin-Say; Amieux... Il ne reste que des miettes !

Dirigez-vous vers l'Est et cet endroit où Louis Lefèvre-Utile installa, en 1885, sa première usine (incendiée en 1888). C'est le grand bâtiment (aujourd'hui disparu) que l'on aperçoit en haut et à droite de la photo ci-dessous. On distingue également, à gauche, la gare d'Orléans et, près de l'usine LU, le pont de la Rotonde.

Question 1: D'où est prise cette photo ?



Au Pescadou virez à tribord. Evitez de vous perdre dans les marais mais prenez à gauche la rue dédiée à ce grand architecte nantais qui vécut de 1749 à 1826. Ici, en 1913, l'usine LU s'étendait de chaque côté de la chaussée sur 40 000 m². Un vieux bâtiment délabré porte encore la date de naissance du Petit-Beurre inscrit sur son front.

Question 2: Quel âge a aujourd'hui le Petit-Beurre de LU ?

La recette du Petit-Beurre mise au point par Louis Lefèvre-Utile était fort simple: sucre de canne des Antilles, poudre à lever, sel de Bourgneuf, lait, beurre fin de Bretagne, acide citrique, oeufs de Vendée, farine du Pays de Retz. Elle n'a pas changé aujourd'hui, sauf en ce qui concerne l'origine des ingrédients. Cependant, un intrus s'est glissé dans cette liste !

Question 3: Lequel ?

Arrivé au bout de la rue, observez, à droite, la manière dont une agence de publicité entretient en ces lieux le souvenir de LU. Les deux petits lanternons sont les très pâles reflets de ceux qui ponctuaient les tours LU construites en 1903 par Bluysen.



L'acropole vous indique le chemin à suivre. Au bout de la galerie prenez à droite et passez sous le pont. Vous voici au pied de ce qui reste de la dernière tour LU et d'une certaine idée de l'architecture industrielle.

Question 4: De quand date le bas-relief, représentant la Renommée, qui décore cette tour ?

Après un dernier coup d'oeil à ce squelette dont le coeur bat maintenant du côté de La Haye-Fouassière continuez votre chemin tout en contemplant l'Erdre qui s'alanguit une dernière fois avant de disparaître dans les bras de la Loire. Vingt deux marches plus bas nous vous attendons sur ses rives pour tester votre coup de baguette.

N° 5: Rouletabille en Chine

Revenant quelque peu sur vos pas, suivez le bord du canal vers l'amont. Empruntez le passage étroit qui, sous le fer et l'asphalte, mène à un petit écrin de verdure où d'une bouche muette sort une voie d'eau au pied d'un saule en pleurs.

Remontez au bruit et à la circulation. Hardi compagnon! Chanteclerc t'appelle au pays de la Duchesse Anne.

Amateurs de bière à vos chopes !

Question 6: A la taverne de la duchesse qu'est-ce donc qu'un duc ?

C'est vert. Allez-y ! Pour mieux recevoir ses hôtes, la Duchesse s'est refait une beauté. De restauration en restauration, d'hermines en lys, de Charles en Louis, Anne est restée la même.

Question 7: Quelle était la devise de la Duchesse Anne ?

Traversez la rue du roi à la poule au pot et, par un portillon, gagnez le pied des remparts de la forteresse la plus proche. Attaquez par le Nord. Face au pont de secours nous vous attendons pour un ultime test.

N° 8: Le panier de la ménagère.

Comment au bord de ces douves poissonneuses ne pas évoquer l'un des bijoux de la gastronomie nantaise: le beurre-blanc !

C'est à la "Buvette de la marine", sur la Divatte, que Clémence Praud (1860-1932) épouse Lajeunesse, mit au point sa fameuse sauce pour accompagner les poissons de Loire. Elle la faisait goûter aux mariniers qui jugeaient s'il fallait rajouter ceci ou cela. La réputation de Clémence franchit bientôt les frontières de La Chebuette et le "Tout-Nantes", Aristide Briand en tête, vint fréquenter le petit restaurant. Sauriez-vous faire un vrai beurre-blanc ?

Parmi les ingrédients suivants, deux n'interviennent pas dans la recette du beurre-blanc: beurre demi-sel, farine, échalottes grises, muscadet, poivre, vinaigre d'alcool.

Question 9: Lesquels ?

Continuez à cheminer dans les douves jusqu'au petit escalier de bois qui vous ramènera à la surface.

Question 10: Quel est le nom de la tour située à droite du pont-levis ?

En haut des marches on vous invite à cancaner, peut être sur nos oublis coupables, à propos de la bouche (ou de la bouffe) nantaise: canard nantais, berlingots, choco. BN, entremets Plaisance... Ils n'étaient pas à notre menu, qu'ils ne vous restent pas pour autant sur l'estomac car le rallye n'est pas terminé.

Pauvres forçats du pavé nantais dix-sept boulets vous indiquent le chemin de votre prochaine geôle. Passez entre les grilles et sous la lourde herse pour aller de conserve, comme des sardines en boîte, subir le supplice de nos questions à propos de l'exposition du conservateur sur les conserveurs.

L'auteur du "Livre de tous les ménages..." est considéré comme le père de la conserve. Hier, 1er juin, on célébrait l'anniversaire de sa mort.

Question 11: Depuis combien d'années est-il décédé ?

Le fer blanc, matériau léger, robuste, malléable s'avère tout à fait adapté à la confection des boîtes de conserve. Dès 1810 les Anglais l'utilisent à cet effet.

Question 12: Depuis quelle année les forges de Basse Indre fabriquent-elles du fer blanc ?

La sardine est le premier poisson à être mis en boîte industriellement. La proximité de l'océan et l'importance d'une pêche locale réputée expliquent le rapide développement des conserveries sur le littoral breton. Traditionnellement ce sont les femmes qui travaillent dans les conserveries de sardines.

Question 13: Que portaient sur la tête les ouvrières des conserveries du Finistère-Sud au début du siècle ?

La stérilisation en autoclave est la dernière opération du processus de conservation.

Question 14: Combien peut-on mettre de boîtes de conserve (format de base 1/1, modèle 1990, 850 cm³, H: 11,8 cm, D: 10,6 cm) dans un panier d'autoclave Landais et Caillous modèle 1924 ?

Après ces considérations matérielles prenons de la hauteur !

Question 15: Selon l'affichiste Ogé, qui ravitaille les Russes assiégés par les Japonais dans Port-Arthur en 1905 ?

Différents matériaux se prêtent au conditionnement des conserves. Le verre est le plus anciennement utilisé.

Question 16: Quel âge ont les carottes au jus conservées dans un bocal en verre au dernier étage de l'exposition ?

L'histoire des conserveries commence à Nantes en 1824 et bientôt la ville reçoit le titre de capitale de la sardine.

Question 17: En 1860, combien y-a-t-il de conserveurs à Nantes ?

Dans les conserveries, les conditions de travail sont très dures. L'aspect saisonnier de l'activité impose des horaires de travail très longs autorisés par des dérogations.

Question 18: Au début du siècle, jusqu'à combien d'heures par semaine peuvent effectuer les femmes et les enfants employés dans les conserveries ?

Pour tenter d'éviter les conflits sociaux dus aux maigres salaires et aux difficiles conditions de travail, le patronat joue du paternalisme: habitat social, garderies d'enfants, arbres de Noël, construction d'église...

Question 19: Sur quel cours d'eau a lieu la sortie du personnel de la Société Saupiquet en 1904 ?

En 1924 est créé le Musée des Salorges (transféré en 1955 au Château des Ducs) pour garder les souvenirs relatifs à l'histoire maritime, commerciale et industrielle de Nantes. Les conserveurs se font conservateurs. Le musée s'installe à l'époque dans une ancienne conserverie désaffectée située rue des Salorges.

Question 20: Qui avait fondé cette fabrique industrielle de conserve qui fut la première de Nantes ?

Sortez de la boîte à conserver la mémoire et, si vous êtes gavé de pavés nantais, vous pouvez prendre le digne successeur de l'omnibus représenté ci-dessous pour retourner à la Médiathèque, terminus du rallye où nous vous attendons

au plus tard à 17 heures

L'équipe de Nantes-Histoire vous remercie de votre participation et vous dit à l'année prochaine.



RALLYE DE NANTES - HISTOIRE

Les bonnes réponses

Première étape-----

1. Une pâtisserie
2. Une bouche d'égout
3. Jacques Demy
4. 52 dents
5. Havas Atlantique Publicité
6. Monselet
7. 1 avril 1895
8. Hôtel Henri IV
9. Wajda
10. 6 livres
11. b
12. saut à ski, ski de fond, slalom spécial, slalom géant, descente, patinage de vitesse, patinage artistique (2 points par bonne réponse)
13. 12 à 15 insufflations par minute
14. La fromagerie centrale
15. Gauthier
16. Labor Utilitas
17. Clark Gable
18. la note "si"

Deuxième étape-----

1. Impératrice Eugénie
2. Jules Verne
3. 1976
4. Une fillette = 37.5 cl (le matin)
5. Madère, Malaga, Samos
6. a
7. un poisson
8. d (il y en avait 2847 dans cette boîte)
9. 14
10. 448 maillons
12. Cacao amer, lait, cannelle, miel, café noir
13. a
14. Pinocchio
15. c
16. 6 cornes
17. 15 commerces
18. une spatule et un râteau servaient d'enseigne au "Vieux Quimper"
19. tous les jours sauf le lundi

Troisième étape-----

1. Photo prise du château
2. 105 ans (créé en 1886)
3. Il n'y a pas d'acide citrique dans un Petit-Beurre de LU
4. 1909
5. (jeu)
6. Un duc est une chope de 2 litres
7. "A ma vie"
8. (jeu)
9. Dans le beurre-blanc il n'y a ni farine ni muscadet
10. La tour de la boulangerie
11. 150 ans
12. 1893
13. Un Penn-Sardin
14. 216 boîtes
15. Cassegrain
16. 91 ans
17. 12 conserveurs
18. 72 heures
19. L'Erdre
20. Joseph Colin