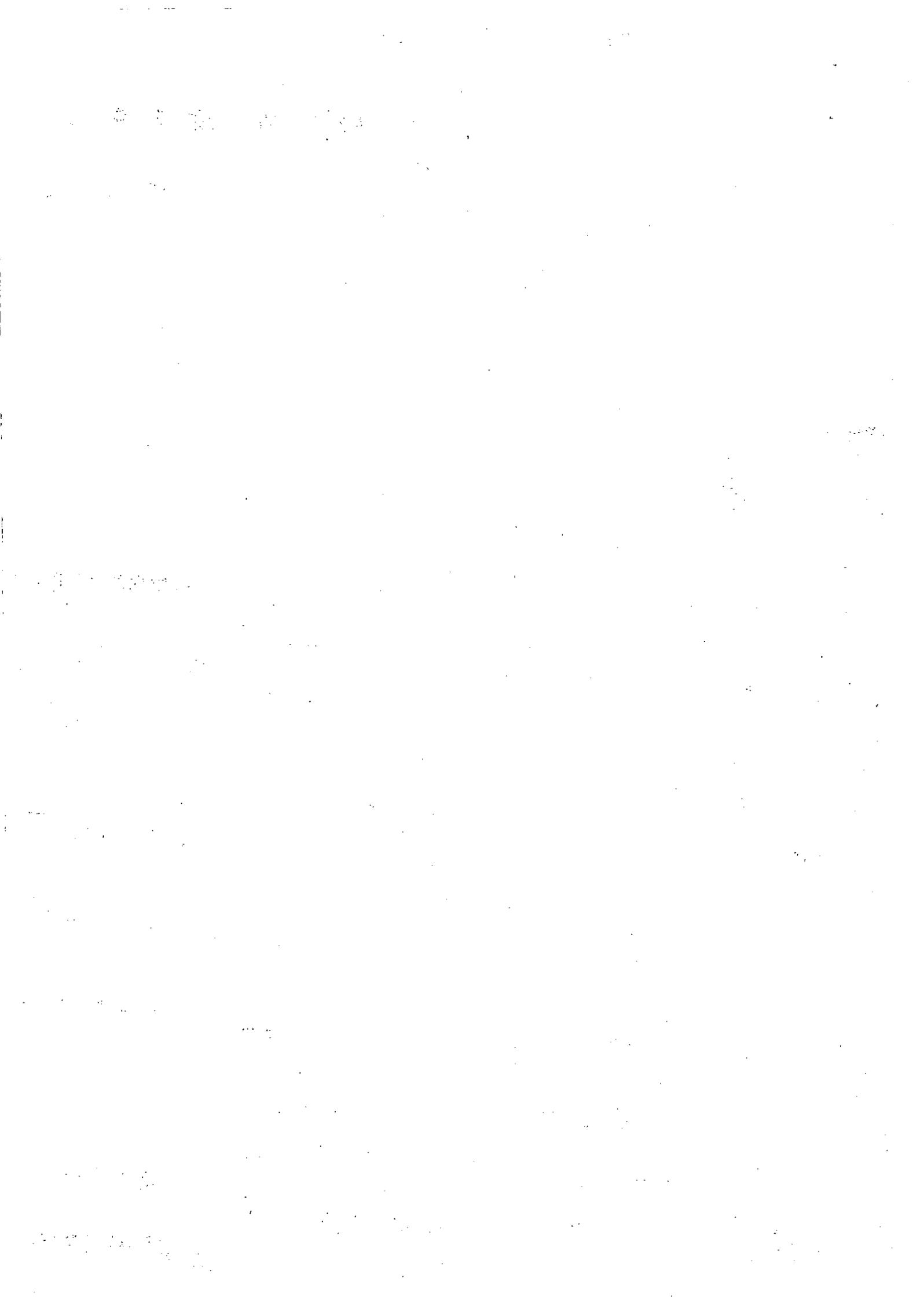


LE PETIT

CORPATUS

N° 3





PRUDENCE EN MONTAGNE

Dans l'écho de la gendarmerie du
15 Juin 1969 page 396 on relève les
conseils de prudence ci après :

L'union nationale des centres
sportifs de plein air (U.C.F.A),
subventionnée par le secrétariat
d'Etat à la jeunesse et aux sports,
lance une campagne de prudence en
montagne.

Les statistiques prouvent que les
victimes d'accidents graves en
montagne sont âgées de moins de 25
ans pour plus de la moitié d'entre-
elles et que presque tous les ac-
cidents graves sont due à l'inex-
périence et à l'imprudence.

Mais pour tous les promeneurs en
montagne et alpinistes "en herbe"
voici quelques conseils :

- en montagne, le temps peut cha-
nger brusquement : emportez des
vêtements chauds et des vêtements
imperméables :

- n'hésitez pas à faire demi-tour
en cas de mauvais temps;

- vos chaussures doivent être
spécialement adaptées, même pour
des promenades sur sentiers;

- ne vous aventurez jamais seul;
un accident même bénin, qui sur-
viendrait à un promeneur solitai-
re pourrait être suivi de conséq-
uences graves;

- marchez espacés, ne faites pas
tomber des pierres; ne vous attard-
ez pas au pied des couloirs, car
les chutes de pierres sont souvent
un grand danger à redouter;

- ne faites jamais inconsidéré-
ment des signaux lumineux.

A ces conseils on pourrait ajouter
les suivants :

- ne partez jamais sans consul-
ter les conditions atmosphériques,
très variables en montagne;

- avant de vous aventurez prenez
conseil de personnes qualifiées,
(guides, moniteurs, habitants...)

- ne partez jamais sans laisser
à vos proches (parents, amis,
hoteliers etc....) la direction,
l'horaire et le but de votre itin-
éraire, afin de faciliter l'action
rapide des secours au cas où vous
ne seriez pas revenus.

**ADRESSES UTILES pour assurer
SECOURS**

Secours en montagne: Syndicat
d'Initiative - Maison du Tou-
risme à Grenoble

Groupement de gendarmerie de
l'Isère, caserne Bayard.
Tel: 44 - 81 - 30

Hotel de police av. Mal Leclerc
Tel: 44 74 88

47e Compagnie Républicaine de
Sécurité (section secours en
montagne) Tel: 44 30 60

BRIANCON:

Commissariat de police 8, rue
Pasteur
Cie C.R.S secours en montagne
35, rue Pasteur

Gendarmerie (peloton secours en
montagne).

**NOUVEAUX SIGNAUX DE DETRESSE
EN MONTAGNE**
o o o o o o o o o o

La commission Française du Se-
cours Alpin, dans le but d'élimi-
ner tout risque de confusion
recommande l'envoi de FUSEES
ROUGES exclusivement

- Aux anciens signaux, elle recom-
mande aussi de leur substituer
ceux recommandés par la Garde
Aérienne Suisse qui peuvent
être faits très simplement par
une personne immobile et en po-
sition debout (la nuit avec
lampes électriques aux mains)
w/ Les 2 bras levés en forme
^ d'Y signifient: " nous de-
mandons du secours ".

^ Un bras levé, l'autre en
oblique signifient " nous
n'avons besoin de rien ".

- C'est ce code qui doit être
conseillé aux alpinistes, de
préférence à l'ancien système
qui consistait à lancer 6 fois
par minute un appel sonore
(sifflet, trompe...) ou par appel
lumineux la nuit.

La commission Française de secours en montagne a conclu qu'il fallait généraliser le code Suisse " Yes - No " cité plus haut, en complétant les signaux manuels précités par un carré d'étoffe rouge de 1m de côté comportant une couronne blanche de 0,15m de largeur, ce qui rend l'appel indiscutable, surtout si, (après les signaux manuels et le drapeau rouge) on peut lancer une fusée (ou allumer un feu de bengale) rouge pendant 25 à 50 secondes. Enfin, il faut conseiller l'emploi d'un petit miroir, dont la réflexion du soleil constitue un des moyens de repérage conseillé par les organismes de secours aériens ou maritimes.

(texte extrait du chasseur français n° 932 octobre 1974 page 33, et nous a été communiqué par Monsieur Daniel PERROT de CORPS

Mademoiselle R C S E
ALIMENTATION
rue des Fossés (virage en direction de GAP - CORPS -

BOUCHERIE-CHARCUTRIE
VIANDE de 1er CHOIX
MARCOU
rue des fossés - CORPS -

QUINCAILLERIE - BAZAR
Joseph CONSOLIN
CORPS (Isère)
rue de la République

Roger MATHIEU
ELECTRICITE GENERALE
CONFORT MENAGER
CAMPING GAZ
rue Marchande
38970 - CORPS - Tél : 21

HOTEL DE LA POSTE
CORPS LA SALETTE
Bar - Hotel - Restaurant
SPECIALITES DAUPHINOISES
Salon pour congrès et soirée

A LA RECHERCHE DU PASSE.....

Cette semaine, nous aurions bien aimé publier quelques contes issus du folklore dauphinois. Une personne nous avait signalé qu'un monsieur aimait à raconter de merveilleuses histoires sur sa région et qu'il était intarissable dès qu'il commençait à parler de son pays auquel il voue un attachement très profond.

Nous sommes donc allés lui rendre visite. Hélas, ce monsieur est très âgé et c'est avec une grande tristesse qu'il nous a dit " j'ai tout oublié ".

Nous avons alors pensé que, peut-être quelqu'un d'autre, un plus jeune, pourrait faire revivre le passé... mais personne. Et ce vieillard, n'a pu que balbutier avec une voix enrouée d'émotion contenue:

"c'est bien ce que vous faites, il faut faire quelque chose, mais moi, maintenant je suis trop vieux..."

Y a-t-il quelqu'un qui se souviennent encore ?.

RESTAURANT DU TILLEUL
B A R Mr et Mme JOURDAU
Rue des Fossés
CORPS LA SALETTE TEL: 34

VENEIN Amédée
BOULANGERIE - PATISSERIE
Rue des Fossés
CORPS

POEMES LOCAUX (suite)

SOUS LES SAPINS

Au fond du grand bois, près de l'onde pure,
Qu'il fait bon de rêver sous le vert sapin
Quand autour de nous un néphyr divin
Emplit l'air du soir de son doux murmure.

Son souffle léger agite la feuille
Qui flotte gaiement le long du peuplier
Et le vent du soir de son aile effeuille
L'églantine éclosse au bord du sentier

Tout près du chemin, la fleur vient d'éclore
Sous les deux rayons des feux du matin ;
Au fond du grand bois que le soleil dore,
Qu'il fait bon de rêver sous le vert sapin.

Dans le ciel d'azur, poussés par la brise,
Montent par endroits quelques flocons blancs ;
Le tiède zéphyr, dans l'air qui nous grise,
Porte jusqu'à nous l'odeur du printemps.

Tout n'est que parfums et dans la nature
Les oiseaux joyeux chantent leurs chansons ;
Le papillon vole et dans la nature
Tout redit des airs que nous chantons.

Au fond du grand bois, près de l'onde pure
L'oiseau fait son nid dans l'épais couvert ;
Non loin du ruisseau qui tout près murmure,
Qu'il fait bon de rêver sous le vert sapin.

Mais le jour s'enfuit et la nuit profonde
Recouvre le ciel de son voile noir ;
Et l'on n'entend plus que le bruit de l'onde
Murmurant encore sa chanson du soir.

Quand autour de nous un zéphyr divin
Emplit l'air du soir de son doux murmure,
Du fond du grand bois, près de l'onde pure,
Qu'il fait bon de rêver sous le vert sapin.

J. CITERNE - Juin 1983 -

;;;;;;;;;;;;;

CHEZ JOELLE

Mercerie - Boutellerie

Laine - Confection

Matériel de Chasse et
de Pêche.

oooooooooooooooooooooooooooo

BAR dans un cadre

HOTEL rustique à
CORPS

RESTAURANT

PIZZERIA A. BAGGIO

RESTAURANT DES VOYAGEURS



VICTOR GROSSO

LIBRE SERVICE

Alimentation - Souvenirs

Tabac - Journaux

Tel: 13

CORPS

DANY coiffure Hommes - Dames

CORINNE Soins Esthétiques

Manucure - Epilation

Route de Gap à CORPS Tel: 119

et SUPERDEVOLUY

LE COIN CUISINE

LE BEURRE ET SES RECETTES

Elles sont très nombreuses, aussi nous contenterons-nous, en exemple, de celles dont l'élément essentiel est le beurre cru ou juste fondu.

Les beurres maniés sont des préparations toutes simples puisqu'elles sont essentiellement à base de beurre cru, doux ou salé, parfois fondu, assaisonné d'éléments parfumés, herbes, épices, condiments. Ces beurres sont très agréables à servir avec viandes grillées, des poissons ou des légumes à l'eau dont ils relèvent bien la saveur.

Beurre printanier

Proportions : 150 g de beurre demi-sel, poivre, deux cuillerées à café de jus de citron, deux petites bottes de ciboulette, une petite botte de cerfeuil, une cuillerée à café de persil haché.

Lavez les herbes. Égouttez-les et séchez-les soigneusement : si elles conservent encore beaucoup d'eau, elles se couperont mal et formeront une bouillie.

Écrasez le beurre (il doit être à la température de la pièce pour pouvoir être travaillé facilement) à la fourchette avec le jus de citron et le poivre. Coupez les herbes avec des ciseaux dans un verre, ce qui est la manière la plus pratique. Ajoutez-les au beurre et mélangez bien. Mettez dans un petit beurrier, à l'aide d'un bien répartisseur en petits morceaux sur l'aliment que vous allez servir.

Beurre d'ail

Proportions : 150 g de beurre demi-sel, poivre, une tête d'ail. Pluchez les gousses d'ail, écrasez-les finement au presse-ail. Si vous craignez leur goût trop prononcé, faites bouillir quelques minutes les gousses pluchées avant de les hacher. Mélangez ensuite avec le beurre et le poivre. À servir avec des poissons ou des légumes.

Beurre d'anchois

Proportions : 200 g de beurre doux, poivre, deux cuillerées à café de jus de citron, 100 g environ d'anchois au sel, de préférence aux anchois à l'huile.

Mettez les anchois dans une terrine à l'eau fraîche pour les dessaler (30 à 40 minutes). Enlevez les peaux et les arêtes. Cette opération se fait très facilement à la main. Rincez à nouveau. Pilez au mortier ou mieux passez les anchois au mixer. Ajoutez le beurre ramolli, le poivre et le jus de citron. Servez sur des canapés pour l'apéritif ou encore en accompagnement d'une viande grillée : porc, veau ou d'un poisson.

Beurre d'estragon

Proportions : 200 g de beurre demi-sel, poivre, une botte d'estragon.

Lavez les feuilles d'estragon. Mettez-les cinq minutes à l'eau bouillante, égouttez-les et séchez-les. Pilez-les au mortier pour obtenir une pâte. Mélangez au beurre.

Beurre aux œufs

Proportions : 150 g de beurre demi-sel, quatre jaunes d'œufs durs, une cuillerée à soupe de persil, poivre.

Écrasez les jaunes d'œufs à la fourchette. Ajoutez le poivre et le persil. Mélangez au beurre ramolli. Ce beurre peut servir de base pour des canapés aux anchois ou aux crevettes. Les blancs d'œufs seront hachés à part et serviront de garniture. Ce beurre est aussi très agréable avec des légumes chauds : épinards, choux-fleurs par exemple.

Beurre marchand de vin

Proportions : 150 g de beurre demi-sel, poivre, un verre de vin rouge, 3 échalotes, une cuillerée à café de persil haché. Hachez les échalotes et faites-les cuire dans le vin jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une cuillerée de liquide. Ajoutez le poivre, le

persil et le beurre en petits morceaux en battant à la fourchette pour qu'il se ramollisse sans fondre complètement. Servez avec une viande rouge grillée.

Beurre de moutarde

Proportions : 150 g de beurre, une cuillerée et demie à soupe de moutarde forte, poivre, une cuillerée à soupe de persil haché.

Mélangez tous les éléments. Servez avec une viande blanche.

Beurre de Montpellier

Proportions : 200 g de beurre demi-sel, 2 échalotes, quatre filets d'anchois au sel ou à l'huile, trois cornichons, une cuillerée à soupe de câpres, une botte de ciboulette, deux jaunes d'œufs durs, deux cuillerées à soupe d'huile, une pointe de poivre de Cayenne.

Coupez finement les échalotes. Pilez les filets d'anchois. Écrasez les jaunes d'œufs. Mélez le tout à la fourchette, ajoutez l'huile qui allégera la pâte; mélangez au beurre, poivrez. Hachez les cornichons, ajoutez-les au beurre ainsi que les câpres. Servez avec un poisson ou des légumes.

Beurre de crevettes

Proportions : 200 g de beurre doux, poivre, 150 g de crevettes décortiquées, une cuillerée à café de sauce Ketchup forte. Hachez les crevettes, pilez-les au mortier pour obtenir une pâte. Poivrez, ajoutez le Ketchup. Mélangez au beurre. Ce beurre peut servir de base pour des canapés.

LIQUEUR OU RATAFIA DE FRAMBOISE ...

* Mettre dans un bocal, 1 kg de framboises bien mûres dont on aura enlevé les queues. Couvrir de 4 litres d'eau de vie. Boucher le bocal et laisser infuser pendant 2 mois en plaçant chaque fois que la chose sera possible le bocal au soleil. Ajouter dans la liqueur 500 gr de sucre à peine humecté pour le dissoudre. Filtrer et mettre en bouteilles.

LA VOUTE

GRILL
PIZZERIA
DINER DANSANT

ouvert de 10h à 24h
à CORPS

EVRARD Louis

ALIMENTATION

PLACE DE LA LIBERTÉ
CORPS

" LA BIBLIOTHEQUE POUR TOUS "

ouverte le jeudi et le dimanche
de 14h à 16h

HOTEL " LE NAPOLEON "

2 étoiles NN

Tel: 29 CORPS

distillerie artisanale

de la SALETTINA

distillée et fabriquée à

CORPS avec les plantes de

la montagne.

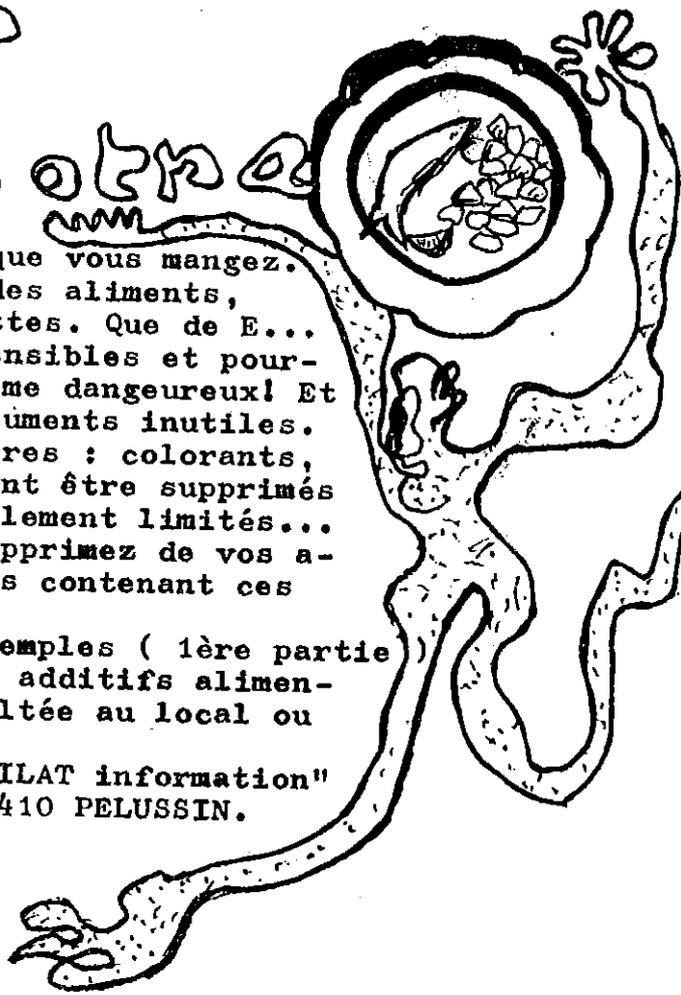
Danger

dans votre

Cherchez à savoir ce que vous mangez. Lorsque vous achetez des aliments, vous lisez les étiquettes. Que de E... E... E... , incompréhensibles et pourtant suspects, voir même dangereux! Et de toutes façons absolument inutiles. Les additifs alimentaires : colorants, conservateurs pourraient être supprimés ou au moins considérablement limités... autant que possible supprimez de vos achats tous les aliments contenant ces produits dangereux.

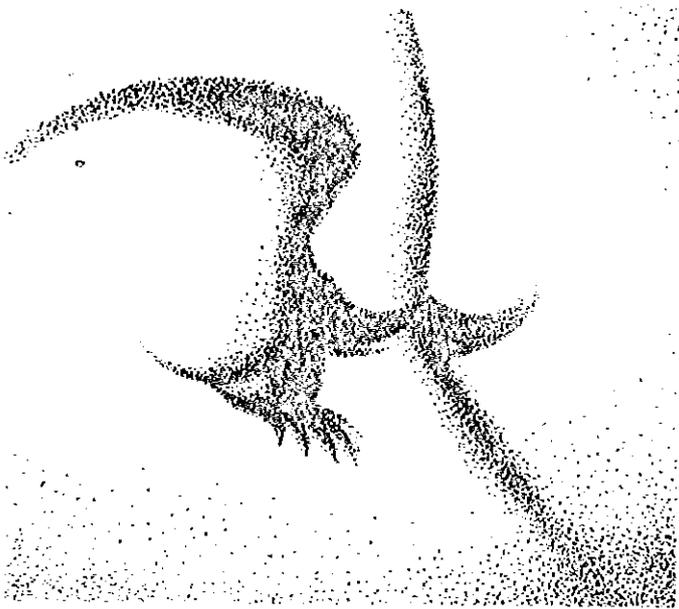
Ci dessous quelques exemples (1ère partie) Une fiche complète des additifs alimentaires peut être consultée au local ou commandée à :

"RHÔNE-PILAT information"
VERIN 42410 PELUSSIN.



NOM - CODE	ALIMENTS	EFFETS
E 102 ★ Tartrazine	Pâtisserie, confiserie, biscuiterie, poisson séché et salé	Produit synthétique. Risques d'allergie.
E 110 ★ Jaune Orangé B	Pâtisserie, confiserie, biscuiterie, poisson séché et salé	Produit synthétique. Risques d'allergie.
E 120 ★ Cochenille, acide carminique	Cidre, poirés, vermouth, apéritifs, hydromel, vinaigre, fruits rouges	Produit naturel ou synthétique (extrait d'insecte). Risques d'allergie (sensibilisation croisée avec l'aspirine)
E 123 ★ Amarante	Fruits rouges, confiserie	Produit synthétique, risques d'allergie, potentialité cancérigène
E 124 ★ Rouge cochenille A	Pâtisserie, confiserie, biscuiterie, fruits rouges, poisson séché et salé	Produit synthétique, risques d'allergie (sensibilisation croisée avec l'aspirine)
E 125 Ecarlate GN	Fruits rouges, confiserie, crème glacée	Produit synthétique, molécule difficilement éliminée par l'organisme
E 127 ★ Erythrosine	Fruits rouges	Produit synthétique, risques d'allergie
E 131 Bleu patenté V	Confiserie	Produit synthétique, potentialité cancérigène
E 141 Complexes cuivrés des chlorophylles et des chlorophyllines	Légumes verts	Produit synthétique, peu de risques à condition qu'il ne reste aucun résidu de cuivre après préparation
E 142 Vert acide brillant BS	Légumes verts	Produit synthétique, potentialité cancérigène
E 160 Caramel	Vins, eaux de vie naturelles, bière, cidre, confiserie.	Produit naturel - peu de risques à condition que la technologie de fabrication soit parfaite

NOM - CODE	ALIMENTS	EFFETS
E 153 Carbo-médicinalis vegetalis	Bouillons, potages, condiments, sauces, pâtisserie, confiserie, biscuiterie	Produit naturel. (Charbon végétal). Peu de risques à condition que la technologie de fabrication soit parfaite
E 171 Bioxyde de titane	Décoration externe de la pâtisserie	Produit non toxique mais risques d'impuretés. Danger : les métaux lourds bloquent la respiration cellulaire au niveau des organes vitaux (foie, reins, intestins).
E 172 Oxyde et hydroxyde de fer		
E 173 Aluminium		
E 210 Acide benzoïque	Conserves (crevettes, caviar...)	Tous les additifs de la famille benzoïque posent des problèmes toxicologiques. La capacité d'élimination par l'organisme étant très restreinte, la dose limite est atteinte rapidement. Au-delà, ils se fixent sur les protéines organiques d'où un risque de cancérogénèse. Le benzoate de sodium provoque des allergies similaires à celles des colorants.
E 211 ★ Benzoate de sodium		
E 212 Benzoate de potassium		
E 213 Benzoate de Calcium		
E 214 P. hydroxybenzoate d'éthyle		
E 215 Dérivé sodique de l'ester éthylique de l'acide P. hydroxybenzoïque		
E 216 P. hydroxybenzoate de propyle		
E 217 Dérivé sodique de l'ester propylique de l'acide P. hydroxybenzoïque		



Regard sur la semaine

MERCREDI 3 AOUT : / CINE CLUB /

17h: séance pour
les enfants
entrée: 5Fr

21h30: séance pour adultes. Entrée: 7Fr

LA PECHE AU TRESOR;

film avec les Marx Brothers (les frères
du rire américains).

VENDREDI 6 AOUT: SOIREE CABARET

au café du commerce. FOLK ANGLAIS et IRLANDAIS

21h30

interprété par deux Parisiennes

Entrée: 5Fr

SAMEDI 7 AOUT:

BAJ. DU TENNIS

21h

SALLE DES FETES

entrée: 15Fr

DIMANCHE 8 AOUT:

GRANDE KERMESS

au jardin de ville.

14h

Des stands - des jeux - musique - de quoi amuser
les grands et les petits.

21h30

BAL EN PLEIN AIR

Monsieur PRA

Electricité - chauffage - sanitaire

Madame PRA

Bonneterie - Confection

rue des Fossés

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

J. TEMPLIER

viande de 1er choix

spécialité de Mursons

rue des Fossés Tel: 56

GARAGE Roger RIVIERE

station service ESSO Tel: 54

agence RENAULT - PEUGEOT

Toutes réparations appareillage

électrique - service dépannage jour

et nuit

LE CLICHE

CADEAUX - SOUVENIRS - KODAK

développement rapide des travaux
d'amateurs.

TRAVAUX D'ARTISANAT: chales, cous-
sins, tissage, vannerie.

 ACTUALITES ACTUALITES ACTUALITES ACTUALITES ACTUALITES ACTUALITES A

Quelques suggestions pour Corps :

1°) Les maisons de Maximin Giraud (enterré au cimetière de Corps) et de Mélanie Calvat (enterrée en Italie), les deux témoins de l'apparition de la Vierge de la Salette le 19 septembre 1846, tout deux " pointe touristique " de Corps. A part les habitants, les touristes ou vacanciers ont des difficultés à retrouver les deux maisons. Une pancarte sur chacune et un fléchage pourraient utilement être posés. Il y en a eu autrefois sur la maison de Maximin, d'ailleurs.

)))°°°(((

2°) Le comité d'animation ne pourrait-il suggérer à la Mairie, l'affichage d'un grand plan de la commune, mentionnant le nom des rues et l'emplacement des principaux services publics, ex : mairie, poste, gendarmerie, pompiers, perception, église, jardin de ville, médecin, pharmacien, emplacement des campings, la direction de la chapelle St Roch, du village vacances, de la plage du Sauter et du terrain de sports, maison de repos, syndicat d'initiative... Cet affichage du plan de la cité, est fait par de multiples stations classées (comme est Corps) et rend les plus grands services aux visiteurs et estivants. Cette affiche, sur un panneau devant la mairie, ne coûterait pas cher.

)))°°°(((

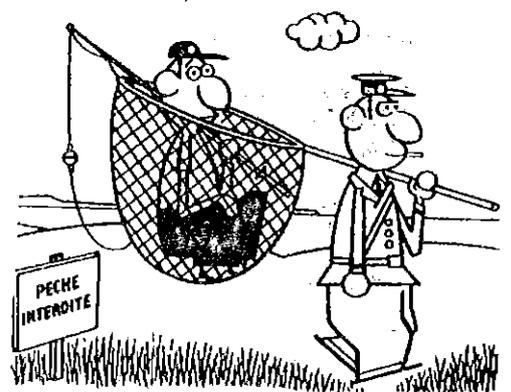
LES 10 COMMANDEMENTS DU TOURISTE:
 §***§***§***§***§***§***§***§***§***

*** Pour inviter les touristes à se comporter dignement... un comité d'Hambourg à établi un " code de bonne conduite pur touristes " qui comporte les 10 commandements suivants :

- 1- Tu étudieras les coutumes du pays d'accueil et ne heurteras pas les habitants.
 - 2- Tu feras preuve en toutes circonstances de modération.
 - 3- Tu ne porteras pas de vêtements susceptibles de heurter les habitudes locales
 - 4- Tu tiendras le plus grand compte des sentiments religieux de la population
 - 5- Tu ne chiperas pas les cendriers dans les restaurants, ni les serviettes éponges dans les hôtels
 - 6 - Tu veilleras à la bonne conduite de tes enfants
 - 7 - Tu ne parleras politique, que si l'on t'interroge
 - 8 - Tu respecteras les sites et la Nature
 - 9 - Tu seras tolérant dans les régions à niveau modeste
 - 10 - Tu seras discret et poli .
- Et c'est ainsi que tu te feras aimer!

 Etablissements RICARD
 Vins en Gros-Eau Minérale
 Boissons Gazeuses
 Livraisons à domicile
 Tel 41 à CORPS

 Les annonces publicitaires sont à déposer au local d'accueil, rue des fossés. Le tarif est de 10F par numéro, pour 1/16e de page. Inscription prise pour les deux numéros restant à paraître.



ATELIERS :

TISSAGE : Lundi au Vendredi
de 14^h à 18^h. Cet atelier comprend
Teinture des toisons - Filage au rouet
et au fuseau de la laine et tissage
sur des métiers de table -
Participation : 50F par semaine

SCULPTURE SUR BOIS :

initiation et Perfectionnement :

Lundi - Mercredi - Vendredi : 16^h - 19^h

samedi : 14^h - 19^h

Cet atelier se déroulera à PELLAFOL.

Participation : 70F par semaine



ATELIER PEINTURE - ENFANTS

du mardi au vendredi : 14^h - 18^h.

Peinture Dessin - masques -

Participation : 30 F. semaine



EXPOSITIONS

PHOTO : Local d'Accueil
à côté de l'église

PEINTURE - DESSINS : Ecole des maçons



MARDI et JEUDI = 9^h - 12^h
14^h - 19^h -

Fabrication de paniers - corbeilles etc ...

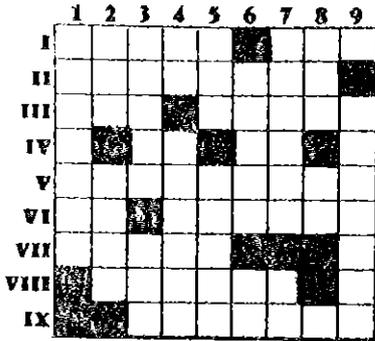
Participation : 50F par semaine

SERIGRAPHIE

réalisation d'affiches - Dessins
en sérigraphie -

Du mardi au vendredi 14^h - 18^h.

mots croisés



PROBLEME N° 3

HORIZONTALEMENT. — 1. Divinité. Coïncide avec un lever astral. — 2. Bâton de berger. — 3. Orientation. Salubres. — 4. Canton de France. Désinence verbale. — 5. Homme de métier. — 6. Lettre grecque. Fait des tas de choses. — 7. Elevé quand il est supérieur. — 8. Nullement comme Bayard. — 9. Faire cas.

VERTICALEMENT. — 1. Où l'on pourrait dire que « souffler n'est pas jouer ». — 2. Alimant à se déglutir. Grecque. — 3. Mouvements impétueux. En « appolant ». — 4. Article arabe. Ont leurs tois. — 5. Fin de participe. Trouble. — 6. Ne fera pas circuler. Joyeux participe. — 7. Al-longeas. Désigne un prélat. — 8. Va et vient en Chine. Pleuses initiales. — 9. Véhicule.

SOLUTION DU PROBLEME N° 2

HORIZONTALEMENT. — 1. Bach armé. — 2. Ciseaux. — 3. Râleur. Ec. — 4. Irai. Te. — 5. Vêls. — 6. Reposés. — 7. Aimer. Si. — 8. Fo. Es. — 9. Adversité.

VERTICALEMENT. — 1. Borgla. Fa. — 2. Aod. — 3. Collibri. — 4. Hler. Emue. — 5. Sua. P6. — 6. Aérivores. — 7. Râ. Es. Si. — 8. Muettes. — 9. Excessive.

SOLUTIONS

1. SEUDE L'ELEPHANT

Le 3ème lapin de la troisième est en réalité un éléphant déguisé en lapin. Car c'est bien connu, un éléphant sa trompe!

2. L'AVEZ-VOUS RECONNU?

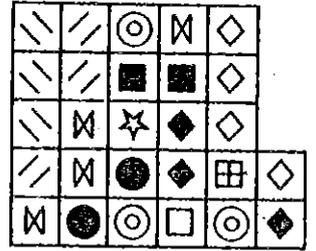
Valery Guéard d'Estaing

jeux

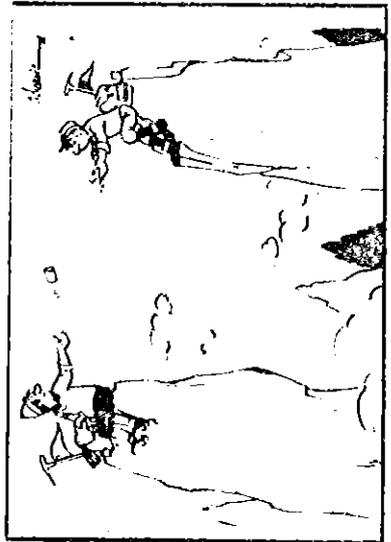
Le jeu des signes

En remplaçant chaque signe par une lettre, dans la grille ci-dessus, vous trouverez cinq noms de fruits.

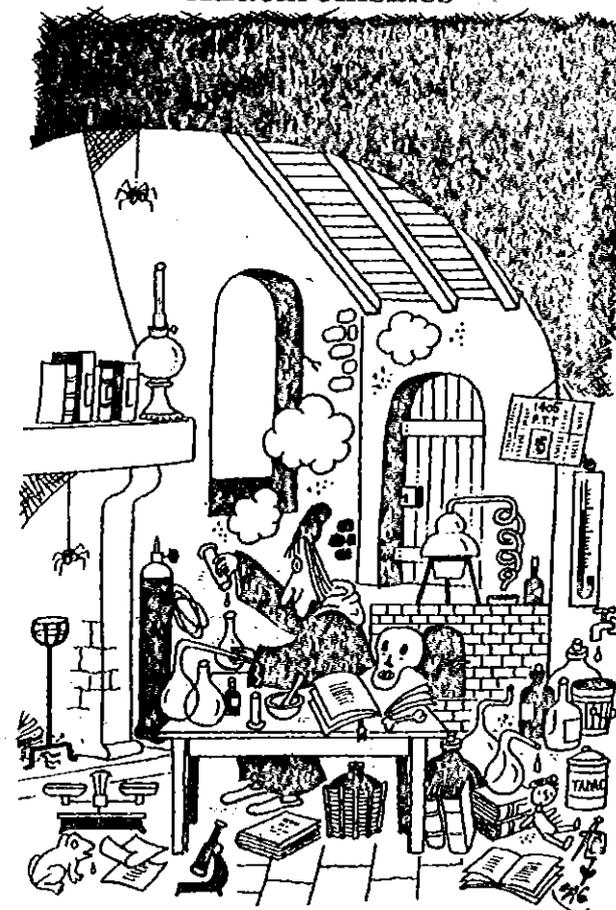
Bonne chance!



LES CINQ ERREURS : En recopiant son dessin, notre illustrateur a commis cinq erreurs. Saurez-vous les découvrir ?



Anachronismes



L'ALCHIMISTE

Ce dessin comporte 8 anachronismes. A vous c
jouer