

Fiche 6

Rue du Pont de Tounis

Jo Lancien est un ex-ingénieur à l'INRA, il a été invité à quitter son poste après avoir fait des tests sur la viande *In vitro*, pour réaliser le nouveau « Frankenburger ». D'après les rumeurs, ses méthodes de recherche qui portaient d'un bon sentiment manquaient cruellement de déontologie. Il rêvait d'un Nobel mais s'est vu remercier par le laboratoire qui l'employait.

Il est le frère de Petula Lancien et lui sert d'homme de main, notamment pour récupérer les dettes des joueurs.

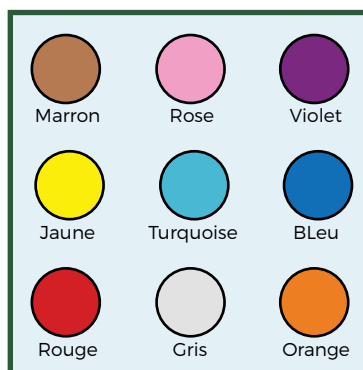
Jo Lancien a eu une liaison avec Margarita Vormus, mais elle y a mis un terme, lui reprochant de ne pas avoir le courage de la suivre dans ses expéditions contre les abattoirs. Pourtant il est un vrai toutou devant elle et ferait n'importe quoi pour revenir dans ses faveurs. D'ailleurs, c'est peut-être elle qui lui a demandé de se charger de mon assassinat. Allez savoir.

Pour la suite de l'enquête, une couleur pourrait vous être utile... Pour la découvrir, servez-vous de ces ronds colorés cernés par un grand carré. Ajoutez à l'intérieur de celui-ci deux nouveaux carrés, de telle sorte que chaque rond coloré soit isolé des autres.

Vous avez réussi? La couleur est celle enfermée par l'unique petit carré, et celle également de l'un des masques de la fresque de Miss Van.



La Symphonie des Songes a été réalisée dans le cadre du festival Rose Béton par l'artiste Miss Van. Elle représente une femme sensuelle s'interrogeant sur le masque qu'elle va porter, selon ses humeurs ou ses états d'âme. Les couleurs de l'œuvre ont été soigneusement choisies pour s'accorder avec celles du quartier.



Indiquez la couleur :

Tout ça ne nous dit pas qui m'en voulait au point de souhaiter ma mort.

Vous pourriez peut-être vous rendre au Quai des savoirs, pour obtenir de plus amples réponses.

Profitez au passage de la beauté du Jardin Royal.

Ce qui est certain, c'est qu'il vous faudra obligatoirement traverser ce jardin pour dénicher la statue d'un homme en train de lire un roman.

Notez le nom de cet homme célèbre :

Donnez vos réponses à la table de jeu TPS à votre arrivée au Quai des savoirs pour obtenir la fiche suivante.





L'élevage des animaux est l'objet de fortes critiques de la part des écologistes qui lui reprochent de contribuer significativement au réchauffement climatique et des antispécistes qui s'insurgent contre les traitements que les hommes font subir aux animaux. De plus, les nutritionnistes estiment que les Français consomment trop de protéines animales. Des solutions de substitution sont proposées, par exemple la commercialisation de « steaks végétaux ». Une autre approche « high-tech » est de fabriquer de la viande par culture de cellules-souches.

Le premier steak artificiel in vitro date de l'été 2013. Il a été fabriqué par des scientifiques néerlandais. La recette est simple, du moins sur le papier. Il « suffit » de différencier des cellules-souches en cellules de muscles de viande, laisser se développer celles-ci en de très fins filaments (des « fibres » musculaires), associer ces derniers (20 000 d'entre eux auraient été utilisées pour fabriquer un hamburger d'environ 150 g), ajouter des pigments rouges (bêta-carotène), de la matière grasse, du sel, des épices et autres condiments avant de servir « saignant » ou à point. Selon ses promoteurs, ce « burger a la même apparence, la même consistance et le même goût qu'un vrai burger ». Le prix de ce premier « steak » s'est élevé à 250 000 euros !

Depuis, d'autres sociétés se sont lancées dans la fabrication de viandes in vitro et, bien sûr, les prix baisseront. Elles visent à terme à construire des usines dans lesquelles des cultures de tissus se feront à très grande échelle.

Pour apprécier la qualité de ces « nouvelles viandes », il faut garder à l'esprit que la viande rouge n'est pas un simple agglomérat de fibres musculaires. Elle contient du sang, des matières grasses insérées entre les fibres et bien d'autres constituants qui lui confèrent ses propriétés nutritionnelles et sa saveur si particulière. Les steaks in vitro sont très loin d'atteindre ce degré de complexité qui donne toute sa valeur gustative à une bonne côte de boeuf. De plus, produire de la viande in vitro est très gourmand en énergie. Ce n'est donc pas aussi bon pour la planète que certains l'affirment.

La « soupe primitive » dans laquelle se différencient et se multiplient les cellules contient des hormones de croissance et du sérum foetal de veau. Les consommateurs apprécieront ! Il est tout de même plus simple de laisser une vache transformer l'herbe non comestible pour l'homme en une belle et bonne viande rouge !