

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 28

Par Odette Morin

Placez dans la grille la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- | | |
|--|--|
| 1 - Amande ou noisette enrobée de sucre durci. | 1 - Sur la Côte d'Azur. |
| 2 - Jeu sportif pratiqué par les cowboys. | 2 - Volcan italien. |
| 3 - Ils ont des livres sterling dans leurs poches. | 3 - Pour faire sauter (à la chinoise) de la viande, des légumes. |
| 4 - Bouillie de flocons d'avoine. | 4 - Danse originaire d'Argentine. |
| 5 - Autre nom de la bernache. | 5 - S'utilise pour chasser. |
| 6 - Fille de la sœur. | 6 - Avancer dans l'eau. |

Mot recherché: Animal fabuleux.

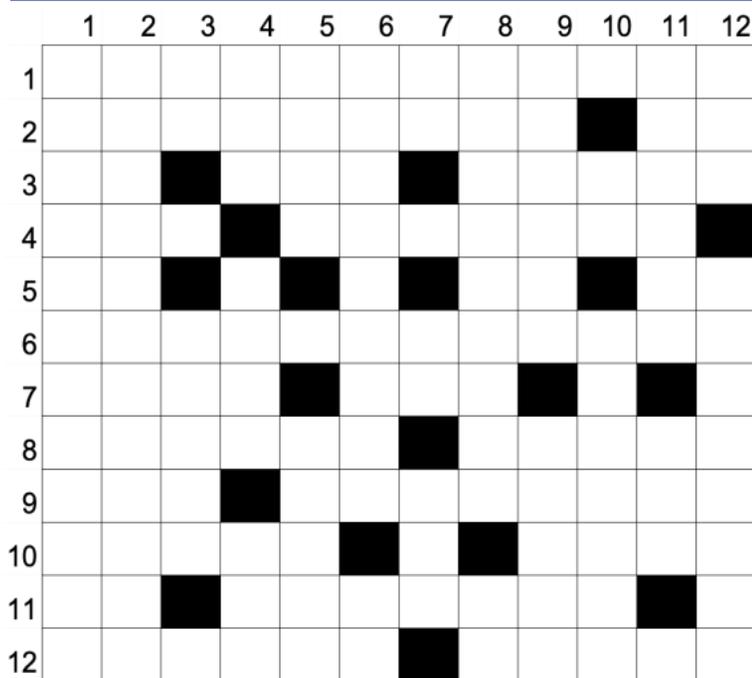
Mot recherché: Savant anglais.

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 28

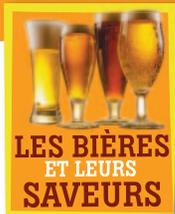
par Odette Morin, mai 2021

Horizontal

- 1- Écrivain français (prénom et nom).
- 2- Victimes d'un chatiment médiéval - Id est.
- 3- Après Washington - Petit et suisse - Chéris.
- 4- Petite et grecque - À la vue de tous.
- 5- Ce dit entre intimes - Terminaison - Possession.
- 6- Salies.
- 7- Dans un punch antillais - Expert en sinistre.
- 8- Plein - En Andalousie.
- 9- N'est pas palpable - Imprécises.
- 10- Paire nourricière (pl.) - Épais.
- 11- Marque le lieu - Pièce de harnais.
- 12- Aérien - Échassier.

Vertical

- 1- On peut y pêcher la sardine.
- 2- Peut être long et pénible.
- 3- Dieu solaire - Mesure.
- 4- Franc - Le lever c'est partir - Saison.
- 5- Personne - Frustrer.
- 6- Formule qui revient sans cesse - Personnel.
- 7- Pluriel - Trois moins deux - Pomme de contine.
- 8- Ont généralement les pieds sur terre - Interjection.
- 9- Ont parfois les pieds dans l'eau - Boisson fermentée.
- 10- Avant te - Étourdir.
- 11- Petit somme - Divertissement.
- 12- À to i- Peut qualifier un regard hostile.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca – Pour le mois de mai, une proposition de concept renouvelé de la Brasserie BG. Une brasserie urbaine logée à Québec, dans le quartier de Limoilou sur la 18^e rue. Une Lager noire au style tchèque à 5% d'alcool, douce et accompagnée d'une finale étonnante!

Inspiration Tchèques pour une Lager noire

Mécanique soviétique

Historiquement, la bière noire vient des Îles britanniques. Pensons à la famille des types porters par exemple, ces bières brassées avec des malts dits torrifiés, aux saveurs de chocolat et de café avec une amertume assez décapante qui souligne bien leur réputation, toujours bien classiques. Tout en demeurant dans la même palette de couleur, l'expérience d'une autre classique qui date de plusieurs millénaires sort assez de l'ordinaire. Voici une petite Lager douce québécoise au profil plutôt caramélisé et velouté, d'une couleur noire opaque et profonde qui se boit en toute légèreté. Confectionnée à base de grains torrifiés à la perfection puis infusée comme un thé.

Première étape, servez la bière préférablement entre 8 et 11° dans un verre à base large. Versez énergiquement afin que sa mousse couleur crème à bulles généreuses crée l'opposition des contrastes. – Deuxième étape, flairez ses bouquets aux notes de caramel, chocolat, café latté, noisettes et de pain grillé. Vous aurez les narines satisfaites! – Troisième étape, sirotez cette nouveauté. Un goût frais et «une texture hautement buvable» pour citer le créateur de la bière. Des saveurs de caramel flatteront vos papilles, ainsi que des céréales grillées, chocolat et café noisette. – Le tout se termine sans amertume intense, plutôt désaltérante, un

goût équilibré avec houblon en complément.

Accord

Burger de viande chevaline sur le BBQ, sans trop d'épices relevées. Gardons la simplicité des saveurs de la nourriture. Un fromage fondu du genre camembert ou brie. Sur pain ciabatta grillé badigeonné de beurre, tranches de bacon, votre déco et condiments favoris et voilà le match! – Boulettes de viande de bœuf haché, oignons caramélisés, petite sauce brune maison, sur purée de carottes et panais. – Un spaghetti sauce bolognaise ou encore, l'incontournable sandwich au jambon forêt noire avec cheddar fort. – Un dessert avec ça? Oui! Une légère mousse de chocolat accompagnée de bâtonnet de caramel croquant.

Quelques mots à leur sujet..

Brasseur depuis plusieurs années, actionnaire et principal créateur des recettes de bières pour la Bras-

serie Générale en formule renouvelée, Maxime Bergeron a gentiment collaboré pour cette chronique en nous fournissant quelques informations sur leurs nouveautés mais aussi sur les circonstances de la dernière année qui ont fait appel aux changements.

Son but: créer, expérimenter et faire découvrir un tout autre genre de bière pour assumer une croissance en popularité. Une vision pour un futur excitant à la recherche de palais passionnés. Influencer les curieux qui les soutiennent déjà et séduire les amateurs naissants qui ont soif de nouveauté, dira Maxime avec beaucoup d'enthousiasme!

L'utilisation de produits québécois et canadiens est choisie aussi souvent que possible pour l'élaboration de leurs bières. Bien sûr, derrière leurs murs vitrés de la 18^e rue, un assortiment de quinze pressions patientent ardemment l'arrivée de la visite en chair et en os!

Les illustrations originales de Romain Lassin permettent de trouver les bières rapidement. Soyez à l'affût de leurs produits, avec un peu plus de 200 points de vente à travers le Québec, préparez-vous à boire de la haute qualité, brassée avec passion.

En attendant d'aller rencontrer le dynamisme Maxime et son équipe, le magasinage en ligne est disponible. – Petite mise en garde, la déguster, c'est l'adopter! Santé!



MANON CHALIFOUX – SOMMÈLIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS manon@journaldescitoyens.ca

Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)



Entre l'imperméable, le foulard et les sandales!

Oh que le printemps valse avec l'été, nous laissant hésitants entre l'imperméable, le foulard et les sandales! Bientôt chez vous, dans votre arrière-cour, dans le parc ou dans le sous-bois, les plaisirs estivaux et quelques moustiques, bien sûr!

Situé à Saint-Jacques-le-Mineur dans la vallée du Richelieu, Le Domaine St-Jacques est un incontournable lorsqu'on parle de vins québécois d'avant-garde, mais aussi lorsqu'on parle de qualité. Un terroir incomparable et exploité de façon unique par Yvan Quirion et son équipe. Le vignoble est né en 2005; et depuis, la déception n'est jamais au rendez-vous. Je vous ai parlé du rosé il y a quelques mois, voici maintenant le Blanc Classique St-Jacques certifié bio et bien sûr

IGP Vin du Québec!

Élaboré avec du vidal (70%) et du seyval (30%), ce blanc classique est vraiment classique avec sa droiture, sa minéralité, sa fraîcheur et sa persistance. La robe est jaune pâle, intense et limpide. Les arômes de pomme verte et de ci-



tron sont francs. En bouche, Ce Classique est sec, l'acidité est vive et craquante. Une persistance étonnante nous révèle la rondeur mariée à la minéralité. Un excellent rapport qualité/prix/plaisir québécois et bio! On se régale avec ce vin en apéro, un plat de homard froid ou une escalope de veau panée légèrement et servie avec une compote de pommes. **Classique 2020 du Domaine Saint-Jacques, IGP Vin du Québec à 16,95\$ (14732181)**

En rouge, petit voyage en Languedoc dans la région de Corbières. Le Château St-Estève 2017 élaboré avec du grenache (40%), de la syrah (30%), du carignan (20%) et du mourvèdre (10%). Les vendanges manuelles sont effectuées lorsque les raisins sont à pleine matu-



rité et l'élevage se fait en cuves inox. Un vin à la robe rubis intense, limpide et brillante. Des arômes de fruits des champs mûris au soleil. En bouche, le vin est sec et vif avec des tanins très souples. Un vin ensoleillé pour accompagner vos grillades de viandes blanches. **Château Saint-Estève 2017, AOC Corbières à 17,15\$ (13963017)**