

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 36

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 – Famille de musiciens allemands. | 1 – On les prend à son cou pour fuir. |
| 2 – État des É.U. dont la capitale est Salem. | 2 – Cahier cartonné pour ranger des photos. |
| 3 – Peintre naïf surnommé « le douanier ». | 3 – Garder des marchandises volées. |
| 4 – Reine d'Égypte épouse d'Aménophis IV. | 4 – Animal fabuleux qui crache du feu. |
| 5 – Dieu de l'amour. | 5 – Religion des musulmans. |
| 6 – Île située près de Québec, l'Île d'... | 6 – Le plus froid des points cardinaux. |

Mot (ou nom) recherché: Grande île d'Indonésie.

Mot (ou nom) recherché: Botanique ou zoologique.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

MOTS CROISÉS

Odette Morin

| | | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 2 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |

Solution page 36

par Odette Morin, juin 2021

Horizontal

- De la mer Rouge, on y accède par le canal de Suez.
- Préposition - Facteur rhésus - Épouse d'Héraclès.
- Manquent d'originalité.
- Décore - Personnel - Cale.
- Chapeau à larges bords - Des Andes.
- Félins - Après Washington.
- Tour - Pronom - Pétrie.
- Ce dit d'une plante mature - Vieux collège.
- Note - Prend fin - Cobalt.
- Épouse son frère - Sages.
- Espace économique européen - Savourée à la cabane - La moitié d'une mouche.
- Pas là.

Vertical

- Se situait entre le Tigre et l'Euphrate.
- Croisés en divers sens.
- Greffé - C'est-à-dire.
- Caractère d'une illusion (pl).
- Surtout vert au Japon - Cyclomoteur - Terbium.
- Saute - Dense.
- Cérémonie - Samarium - Paf.
- Nom ou prénom - Éthéré.
- Passent le col et grimpent la dent.
- Arrivée - Sud-ouest - On l'aime ensoleillé.
- Certitudes absolues.
- Extrait concentré - Grivoise.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca – En ce début d'été, fleurissons librement enfin avec une dégustation de bière de La Brasserie Ayawan. Que vous soyez à vélo ou bien chaussé pour la randonnée, un arrêt sur la 10^e avenue à Val-Morin est de mise!

Monde de Fées à Val-Morin

Afin de mettre la main sur ces breuvages divins, nul besoin de faire la file à l'épicerie, enfiler vos vêtements de plein air et allez vous balader au bord de la rivière du Nord.

Voici Monde de Fées, une Pale-Ale de blé à 5,1%. Débutons cette dégustation en regardant la bière, droit dans les yeux! Observez tout d'abord sa couleur trouble, voilée, pratiquement opaque, mais bien dorée.

Servir la bière dans un verre à vin est toujours l'option idéale pour l'analyse visuelle, utile aussi pour contempler sa mousse dentelée et légèrement persistante.

Plongeons pour la suite, le nez littéralement au rebord de la broue! Inspirez les arômes qui s'y dégagent, puis agitez doucement afin de faire remonter quelques bulles et intensifier les différents parfums. Un bouquet de blé, de houblon ainsi que des notes florales chatouilleront vos narines curieuses.

Le houblon Mosaic à lui seul partage plusieurs aromates comme les fruits à noyau, les baies, la papaye, la mangue et notamment la rose. Pour les nez plus fins, le melon pourrait vous effleurer les cellules olfactives ainsi que son petit côté herbeux.

Maintenant, la mise en bouche! La température idéale de service est entre 4 et 6°. Deux petites gorgées suffisent pour que votre palais s'ajuste à ce bonheur liquide. Les saveurs en bouche oscillent entre la légèreté du blé et du houblon. Un bel équilibre entre les flaveurs et l'amertume, et cela sans attaque pour les papilles. Cette bière dépose une belle fraîcheur et sa présence en alcool se passe en toute légèreté. Une finale sèche et rafraîchissante procurera certes une grande joie en ces journées de grandes chaleurs. Attendez-vous à y retrouver les mêmes impressions que vous avez ressenties au nez, car bien sûr une grande partie des saveurs sont captées au niveau de vos muqueuses nasales par l'arrière de votre palais. Ajoutons que le choix des ingrédients par ces brasseurs créateurs est bien justifié, tel que l'utilisation des levures qui font

toute la différence dans l'élaboration de cette bière afin d'obtenir une saveur bien particulière.

L'histoire derrière les bulles...

Deux amis et pères de famille et surtout grands passionnés, Lionel Jansen et Alexandre Nault, quittent leurs professions et passent à l'action après 7 années consacrées à la création de leur projet pour enfin démarrer leur entreprise de productions de bières artisanales. Un endroit hors du commun situé à l'ancienne synagogue de Val-Morin et entièrement reconstruit dans le plus grand respect de ce lieu qui a conservé une charge historique et sacrée. Derrière ses portes majestueuses de bois refaites à la main par le père d'un des associés, une ambiance épurée et conviviale vous attend. Murs blancs, plafonds cathédral et tables en bois, albums formats 33

tours accotés au mur avec une table tournante à l'ancienne, vous feront sourire. Intérieur ou côté-terrasse, le rituel de partage est au menu!

Vous dégusterez ce que ces passionnés aiment brasser! Une visite ne sera tout simplement pas assez! 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)



Vins joyeux pour la terrasse

Wow quel printemps! On se croirait en été! Voici donc deux suggestions pour vos repas en terrasse ou en camping.

Pour débiter, un vin rosé d'Aix-en-Provence, un classique nommé Château Revelette! Elaboré avec 70% Grenache, 10% Cinsault, 9% Cabernet Sauvignon, 6% Carignan, 5% Ugni Blanc, il s'agit ici d'un rosé de saignée. C'est-à-dire que l'on fait un vin rouge, mais après quelques heures on soutire une partie des jus pour poursuivre deux cuvées: une en rouge qui gagnera en intensité et en complexité et une autre en rosé qui

explosera de fraîcheur. Une fermentation malolactique suivra la fermentation alcoolique pour adoucir l'acidité. Le résultat est probant: la robe d'un joli rose fraise, des arômes de fruits rouges des champs, de fleurs et de melon et en bouche, le Château



Revelette est sec avec une acidité soyeuse. Une très belle persistance qui nous permet de servir ce vin à l'apéro, avec un homard vapeur et mayonnaise citronnée ou encore une assiette de pâtes au pesto et crevettes sautées! **Château Revelette 2020, Aix-en-Provence, à 21,60 \$ (13212002).**

En rouge, le Finca Agostino 2017, en provenance de la très populaire et qualitative région

de Mendoza en Argentine, ce vin est élaboré avec du shiraz (70%) et du malbec (30%), un élevage de dix mois en fût de chêne français, le vin est ensuite affiné avant la commercialisation. Le résultat est magnifique, le vin présente une belle



couleur rubis intense, limpide et brillante. Des arômes de fruits rouges, de cacao et de légères effluves épicées. En bouche, le vin est sec, l'acidité est soyeuse et les tanins sont toutes en souplesse. Un excellent vin pour accompagner un carré de porc ou des côtelettes de veau. **Finca Agostino 2017, Mendoza, Argentine, à 20 \$ (13203157).**