

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 - Elle pond et elle caquette. | 1 - Pachyderme, héros de livres pour enfants d'un auteur belge. |
| 2 - Bulbe piquant avec lequel on fait une bonne soupe gratinée. | 2 - Cahier cartonné pour ranger des photos. |
| 3 - Le seul conifère qui perd toutes ses aiguilles à l'automne. | 3 - Personne qui vend des livres. |
| 4 - Action de récolter les céréales. | 4 - Très mauvaise note. |
| 5 - Toujours prêt à piller nos mangeoires. | 5 - Bref récit d'un fait amusant ou peu connu. |
| 6 - La froide est à nos portes. | 6 - De fées, c'est un récit merveilleux. |

Mot (ou nom) recherché: Dans la tarte Tatin (pl.).

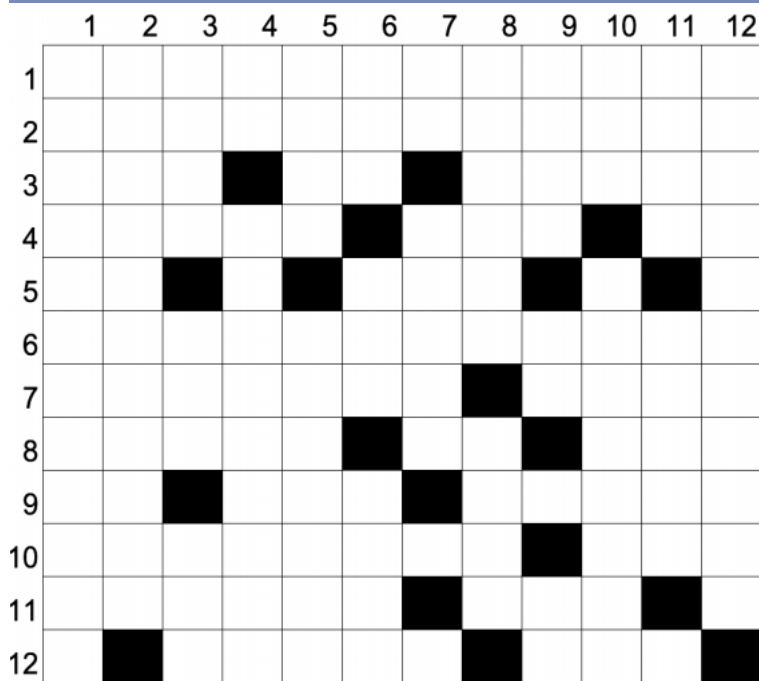
Mot (ou nom) recherché: Écrivain français né à Tours en 1799.

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 36

par Odette Morin, octobre 2021

Horizontal

- Répare ou sustente.
- Pour mesurer l'espace.
- Composition musicale - Décimètre - Courts.
- Remplie - Arrivée - Astate.
- Démonstratif - Massif du Niger.
- Branche des mathématiques.
- Bande souple - Pourvu.
- Têtes de rochers - Sud-ouest - Rivière de France.
- Note - Mélange gazeux - Adverbe.
- Possible - Plus à l'est qu'au nord.
- Distinctes - Organisation internationale.
- Déesse - Ensemble de disciplines.

Vertical

- De façon énergique et efficace.
- Qui comporte une liste, un répertoire.
- Nous regarde de haut - Déesse - Permet d'arrêter.
- Règle - Qui provoque un rash.
- Vieil artiste - Être indécis.
- Il a un petit moteur - Dans le nom d'un compagnon de Mahomet - Pour tromper.
- Petit cours d'eau - Pas soutenues.
- Dans le Puy-de-Dôme - Capitale.
- Fait feu - Préfixe - Caprice.
- Espace économique européen - Se situe au milieu.
- C'était Édesse - Mariage.
- Réduites.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca – Peu importe où l'on se trouve au Québec, le mois d'octobre affiche sa magie avec ses couleurs flamboyantes et spectaculaires, autant en montagne que dans les rues préférées où l'on pratique nos promenades quotidiennes, et chaque fois, on se souvient de ces vues pour lesquelles nous exprimons un grand «WOW»!

La poule des bois

Gardez en tête cette réflexion, car dans le monde brassicole, ce «WOW» se reproduit joyeusement, et ce, grâce à nos brasseurs artisans d'ici. Voici *Poule des Bois* de la Microbrasserie La Forge du Malt, de Trois-Rivières. Une bière rousse à 5,6%, servie à la température suggérée entre 8° et 12° dans un verre sur pied.

Pour les chasseurs de nouvelles saveurs, *Poule des Bois* sera une excellente prise pour charmer vos invités! Élaborée avec les houblons Perle et Galena qui apportent un côté amérissant ainsi qu'aromatique avec des notes d'agrumes, d'épices, de noix grillées et même une petite touche de menthe, de quoi égayer les papilles les plus sceptiques.

Sans plus tarder, débutons et regardons cette bière de belle apparence aux bulles fines et régulières, couleurs chaudes et brillantes variant entre le brun et le rouge. Remarquez comme la tête de mousse est dense et crémeuse, elle se colle sur les parois du verre et on aime ça! Levez votre verre, admirez sa limpidité et ses reflets diversifiés. Poursuivons avec le nez en humant ses arômes de céréales et de noix grillées. Agitez doucement, la mousse prend une seconde vie, les odeurs se multiplient et se mélangent davantage créant un bouquet de petits fruits sauvages et d'épices bien équilibré. Cette bière possède une fraîcheur apaisante, des

aromates riches et même un peu beurrées.

Enfin on goûte...

Dès la première petite gorgée, on savoure les différents malts et céréales grillés, la seconde gorgée nous dirige un peu plus en profondeur sur des notes caramélisées, de torrification, de petits fruits rouges. Un petit sucre agréable d'érable très subtil s'harmonise aux épices donnant une impression de texture complotée. Son effervescence est délicate et procure une belle présence en bouche. Une finale douce, enveloppante, sans lourdeur et surtout, très peu d'amertume.

Pour les jeunes de cœur, dégustons cette dégustation avec un soupçon d'originalité en décorant nos verres d'une bière d'automne, agrémentée de nouveaux parfums réconfortants pour ainsi

figurer différents menus pour cette saison. Vous pouvez la siroter en l'accompagnant d'une lasagne sauce béchamel, pétoncles et minicubes de courge du Québec, gratinée avec fromage à raclette. Ou encore une cuisson de canard confit sur purée crémeuse de chou-fleur coloré au beurre de lait de chèvre, ciboulette, carottes nantaises cuites à la vapeur et décorées au poivre rose. Les fondues de toutes sortes sont les bienvenues! Le changement de température invite à allumer nos fours, alors cuisinez vos poulets et boulettes ou un convivial spaghetti sauce maison avec pâtes fraîches. Il serait même audacieux d'utiliser un peu de bière à votre recette de potage à la citrouille, quelques grains de gingembre et un soupçon de miel. Poursuivez avec un dessert comme une tarte aux pacanes chaude, un gâteau moelleux aux pommes et même un brownie bien chocolaté garni d'une glace au caramel.

En terminant, la microbrasserie La Forge du Malt opère depuis 2017 et est formée de quatre partenaires de brassage, tous avec une vision axée sur la qualité et l'originalité de leurs bières, sans oublier les ingrédients principaux ajoutés au mélange de chaque brassin, beaucoup d'amour et de passion. Ne soyez donc pas surpris de voir leurs produits partout en épicerie! – Santé, dégustez et partagez!



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)



Vin biologique et cépages ancestraux

La Quinta do Sibio, situé dans le Douro, est une des plus innovantes de la région. Non seulement la viticulture biologique est à l'honneur, mais ce domaine fait la promotion des cépages ancestraux dont certains sont presque en voie d'extinction!

Le Field Blend est le fruit d'une parcelle unique où se côtoient différents cépages traditionnels. Cette parcelle à dominance de vioshno, contient aussi de rabigato, du gouveio, du fernão pires et de l'arinto. Cet assemblage est la recette gagnante pour obtenir un vin complexe et plein de surprises.

La couleur est jaune pâle et étincelante. Les arômes



de fruits, de fleurs et des notes herbacées nous annoncent une suite très intéressante. En bouche, le vin est sec et vif. Le Field Blend est riche, ample, très savoureux et complexe. Ce vin, avec un potentiel de garde étonnant, jusqu'à quinze ans selon le producteur, vous surprendra dès maintenant avec une escalope

de veau panée avec une chapelure italienne et parmesan ou bien un plat de pâtes fraîches servi avec une sauce au confit de canard. **Field Blend 2018, Quinta do Sibio, Douro à 18,65\$ (14134317).**

En rouge, je vous invite dans la vallée de Bekka au Liban. Ce terroir millénaire pour l'élaboration du vin a vécu de multiples changements au cours des années. Mais depuis une cinquantaine d'années, ce vignoble qui grandit

sous le signe de la résilience nous propose des vins formidables à des prix tout aussi formidables. Voici donc les Émirs 2014. Élaboré avec du cabernet sauvignon (85%), de la syrah (10%) et du grenache (5%), Les Émirs 2014 est d'une belle couleur rubis grenat, les arômes de cerises confites, de fruits noirs et de cacao sont envoûtants. En bouche, le vin est sec et vif. Les tanins sont présents avec beaucoup de finesse et d'équilibre. La persistance est étonnante. Ce vin

ensoleillé saura vous charmer avec un couscous royal, un burger de bison ou tout simplement une lasagne bolognaise. **Château St-Thomas, Les Émirs 2014 à 17,40\$ (927822)**

