

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 - Autre nom du cafard. | 1 - La Tamise y passe. |
| 2 - Langue utilisée dans la nomenclature des plantes. | 2 - État américain colonisé par les mormons. |
| 3 - Sorte de marjolaine. | 3 - Régnait en Russie. |
| 4 - Fils du frère. | 4 - Cinéaste britannique, on lui doit Psychose, Les Oiseaux, etc. |
| 5 - Exercice scolaire d'orthographe. | 5 - Tour érigée sur Le Champ-de-Mars. |
| 6 - Poisson-épée. | 6 - Sa capitale est Bucarest. |

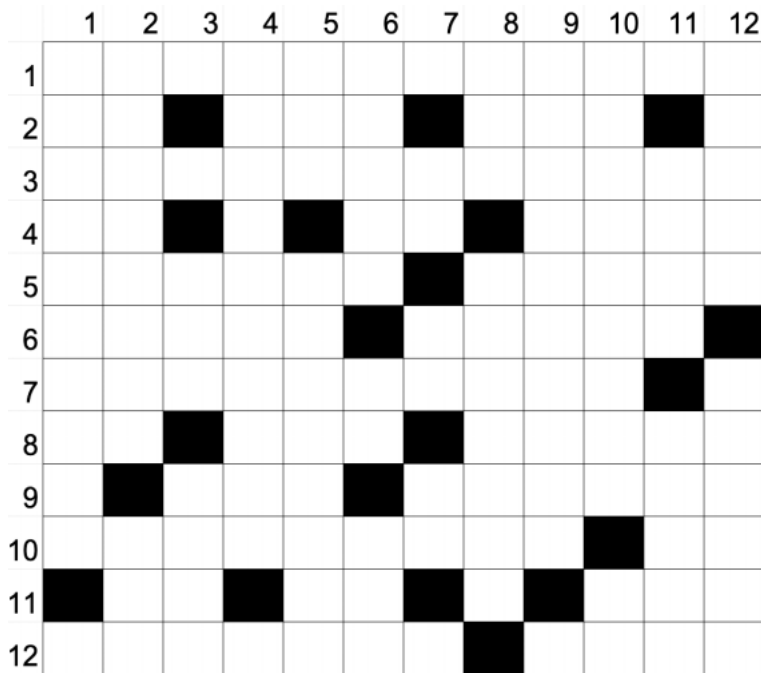
Mot (ou nom) recherché: La Chouffe l'est.

Mot (ou nom) recherché: Théologien et réformateur allemand.

1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 28

par Odette Morin, novembre 2021

Horizontal

- 1- Jonction.
- 2- Possession - Très court - Petite monnaie nipponne.
- 3- Savant, philosophe et écrivain (nom et prénom).
- 4- Pronom - Abréviation - Maréchal croate.
- 5- Un de deux policiers gaffeurs - On le passe pour corriger.
- 6- Prénom d'un poète - Rarement seul pour glisser.
- 7- N'aiment pas les étrangers.
- 8- Tour - Ville du Mali - Leurs oeufs sont bons.
- 9- Poil protecteur - Pas denses.
- 10- Arrivent à la fin d'un délai - Pas à moi.
- 11- Mesure chinoise - Dut se mettre à brouter - Monnaies.
- 12- Nier l'autorité de quelqu'un - Résultat d'une condensation.

Vertical

- 1- Plus habile que la moyenne.
- 2- Attiser à nouveau - Des champs, c'est la liberté.
- 3- Bois - De bon ton.
- 4- Médecine douce.
- 5- Manifestation d'une maladie - Voit peut-être l'Everest de sa fenêtre.
- 6- Érodent - Interjection de Père Noël - Son navire sentait le fumier.
- 7- S'écrit à la fin - Coule en Italie - Astate.
- 8- Elle pue, ... foétida - Passées au papier de verre.
- 9- Rédigent leurs dernières volontés.
- 10- Manque d'égard envers la collectivité - Parcours des yeux.
- 11- Dieu égyptien - Brisée.
- 12- Tissu - Fait une tentative.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca – L'élaboration ainsi que la création de la bière artisanale ne cessent d'évoluer de façon bien réelle, incluant le principe fondamental de maintenir la bonne recette, la fraîcheur, mais surtout la constance que l'on retrouve dans le goût qui souligne l'expérience derrière les bulles et les génies qui les brassent.

Double IPA Brut Ale

Ce mois-ci nous partageons un récit envoûté de saveurs et de fraîcheur en proposant la *Double IPA Brut*, une ALE de la Micro-Brasserie Charlevoix.

À vos verres... prêts... dégustez!

Versez un demi-verre et approchez vos narines, respirez, éloignez-vous quelques secondes puis respirez à nouveau, vous y trouverez des effluves de vin blanc bien définies, suivies de notes acidulées et fruitées qui annoncent également un côté herbacé et floral. Remplissez votre verre avec énergie pour que les arômes se dégagent et créez un bon espace pour que la mousse habille la coupe. Examinez-la gonfler, libérez son col mousseux et découvrez sa texture agréablement riche, consistante, crémeuse et persistante. Sa couleur orangée affiche une belle brillance malgré son «look» un peu trouble.

Dès la première gorgée, l'équilibre des houblons et des agrumes s'imprègne et comble palais et papilles. Suivent en second les saveurs fraîches de fruits exotiques qui procurent une sensation croustillante, chaleureuse et à la fois très sèche. Son caractère brut et bien tendance présente un niveau

élevé de carbonatation et d'effervescence, donc de bien belles bulles! Pour les amateurs de bières IPA, cette *Double IPA Brut* possède une franche amertume, un côté tranchant accompagné d'une grande souplesse. L'assemblage des houblons bien choisis, dont Élixir d'Alsace, apporte autant d'arômes que de saveurs bien exotiques, comme la mangue, les fruits de la passion, la mandarine, la pêche, le litchi et une touche d'ananas. Une finale désaltérante, florale et herbacée conclut l'équilibre de ce premier verre.

Pour les curieux de la dénomination *Brut*, cette bière contient un faible taux de sucres résiduels grâce à la levure utilisée, capable d'assécher le moût et de transformer les sucres jusqu'à 94% en alcool, nous affirme Philippe Lavoie, coordinateur de la Micro-

Côté température de service, plusieurs options s'accorderont à

votre sélection de mets. Par exemple, pour une entrée d'huîtres, permettez-vous une température entre 3° à 5° degrés; pour les assiettes de fromages tempérés; procédez de la même façon pour la bière. Si malgré tout la température adéquate demeure une interrogation, fiez-vous au degré d'alcool inscrit sur la canette. À 8%, 8° sera parfait!

Au menu vous pourrez accompagner cette IPA d'un filet de porc ou d'un magret de canard nappé d'une sauce légèrement crémeuse avec soupçon d'orange, une purée de pommes de terre et des poivrons de couleurs grillés; ou plus simplement un poulet frit maison avec frites de patate douce et pois mange-tout cuit à la vapeur.

Paul Turgeon, illustrateur de la Brasserie, trace à la mine le premier visage de la *Brut* puis peaufine le dessin final de la canette adressant un clin d'œil à la Mine de Silice de la Ville de Saint-Urbain aux multiples couleurs. Plusieurs petits détails définissant la région de Charlevoix sont reproduits joyeusement et habillent les canettes de la MicroBrasserie.

Si l'impression de la *Brut* vous semble musclée, soyez assuré qu'elle possède un corps rempli de



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)



Apprécier le moment présent, même en novembre

Foulard, tuques, chandail de laine et démarreur à distance sont les accessoires quasi indispensables en ce magnifique début de novembre. Pour savourer ces moments de détente, voici deux vins pour apprécier le moment présent, tout en se remémorant la douce chaleur estivale pas si lointaine.

En blanc, un vin de Bordeaux, de l'AOC Entre-deux-Mers. Cette région bordelaise est particulièrement reconnue pour l'élaboration de vins blancs de qualité. Le Château Sainte-Marie nous fait redécouvrir le côté craquant et rafraîchissant des vins de cette région. Si le sauvignon est majoritaire dans l'assemblage, le sémillon et la muscadelle apportent l'équilibre et la



rondeur nécessaire à notre plaisir. La robe jaune pâle et limpide est le prélude. Des arômes d'agrumes, mais sans excès, combinés aux notes de fleurs blanches, nous invitent à poursuivre la découverte. En bouche, le vin est sec et vif, nous rappelant nos apéros sur la terrasse! À servir en apéro, avec des huîtres ou un filet

de poisson blanc et citron. **Château Sainte-Marie 2020 à 17,40\$ (10269151)**

Pour le rouge, un grand vin de la Toscane, en Italie. Magnifique Brunello sur le non moins magnifique millésime 2016 et le tout, à un prix très concurrentiel. Élaboré uniquement avec du sangiovese et profitant d'un élevage de 24 mois en fût de chêne slovène, l'affinage en bouteille de quelques années avant la mise en marché nous annonce un vin solide avec du caractère.

Évidemment, ce vin est encore tout en jeunesse avec ses arômes de fruits confits, de bois de santal, quelques notes épicées, dont le poivre. En bouche, le vin est sec, l'acidité est marquée et les tanins sont serrés. Sur un grand millésime comme 2016, il faudra attendre un autre cinq ans pour obtenir toute la finesse et l'élégance auxquels nous sommes en droit de nous attendre. Mais vous pouvez déjà en profiter si vous avez la patience de mettre ce vin en carafe pour une heure

ou deux. Vous le servirez avec du bison ou du cerf, accompagné d'une sauce à base de fruits noirs (merci à Paul pour la magnifique idée). **Cantina di Montalcino 2016, Brunello di Montalcino à 39,25\$ (14548739)**

