

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 - Fruit ou couleur violet rouge foncé. | 1 - Le Soleil s'y couche. |
| 2 - Mayonnaise à base d'ail et d'huile d'olive. | 2 - De la ville. |
| 3 - Celle de Lascaux est célèbre. | 3 - Substance visqueuse sécrétée par les conifères. |
| 4 - Breuvage divin à base de miel. | 4 - Mouvants, on s'y entise. |
| 5 - Petit fruit oléifère. | 5 - Disque coloré de l'œil. |
| 6 - Arbuste dont les feuilles sont utilisées comme condiment. | 6 - Habitation d'oiseau. |

Mot (ou nom) recherché: Son œuvre évoque la Provence.

Mot (ou nom) recherché: Petit animal des fonds marins.

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

MOTS CROISÉS

Odette Morin

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

Solution page 28

par Odette Morin, décembre 2021

Horizontal

- Constellation.
- Accompagné de vin - Abattu selon les rites de l'Islam.
- En Afrique du Sud - Il brait.
- Émission de gaz - Rongeur.
- Uniques - Festins.
- Astéroïde - Adverbe de lieu.
- Préfixe - Se dit d'une voie.
- Le nerprun en est une - Révérend Père.
- Exclamation enfantine - Devint génisse - Apaise le nourrisson.
- Svelte - Flottent sur de la crème anglaise.
- Poisson - Prénom de Chausson.
- Épeautre - Sud-est - Maladie.

Vertical

- Insecte coléoptère.
- Aspergé - Convient à l'imam.
- Au nord de Johannesburg - On peut le charger.
- Maladie cryptogamique - Voisin du campagnol.
- En quarantaine (pl) - Peuvent être d'argent.
- Déesse - Note.
- Romains - À base de lait.
- Porte des baies charnues - Abréviation.
- Sodium - Prêtresse - Adaptée au biberon.
- Mince - Açores.
- Gardien, c'est un vrai chien de poche! - Prénom d'un écrivain américain.
- Oseille - Personnel - Petit espiègle.



Johann Plourde leshieres@journaldescitoyens.ca En cette période de Fêtes, nous ne vous proposons pas une, mais deux bières à découvrir avec leurs bulles festives et leurs saveurs conçues spécialement pour accompagner les repas traditionnels de Noël. Plusieurs microbrasseries artisanales font ressortir les saveurs de leurs territoires et offrent ainsi l'embaras du choix pour exciter les papilles des palais les plus curieux.

Bières festives pour le Fêtes

La Bière de Noël

En format de 750 ml, *La Bière de Noël* de la Microbrasserie Charlevoix est d'inspiration belge et élaborée, entre autres, avec 75% de malts de Sherbrooke. Sa couleur marron est agrémentée de doux reflets cuivrés. Sa mousse charnue de couleur crème couronne avec élégance le verre sur pied dans lequel nous vous suggérons de la servir. Son effervescence délicate et ses bulles généreuses permettent de conserver le goût et la saveur de cette bière plus longtemps et de profiter pleinement de cette première dégustation.

Au nez, vos narines capteront un bouquet d'alcool rustique, des odeurs chaleureuses et enveloppantes apparentées à des arômes de citron, d'orange, de miel, de coriandre, de réglisse et d'anis étoilé, de céréales dont l'orge et le blé. En bouche, c'est une fusion de goûts équilibrés tout à fait à l'anglaise! Elle surprend par sa légèreté accompagnée de plusieurs saveurs subtiles et délicates de fruits et une amertume qui s'efface. Sa finale est douce, désaltérante et mélangée de notes mielleuses.

La Bière de Noël de la Microbrasserie Charlevoix accompagne à merveille tant le repas de dinde traditionnelle que le ragout de boulettes, le cipaille,

les différents pâtés de viande ou les tourtières et la purée de pomme de terre avec sauce de pommes chaudes compostées. Conservez une bouteille pour l'an prochain, cette bière détient un bon potentiel de garde.

La Prima Materia

Poursuivons en deuxième partie de cette dégustation des Fêtes avec une nouveauté de la Microbrasserie Les Bières Philosophales de Saint-Janvier.

Prima Materia, une Dark Mild à 3,8%. Toujours dans les mêmes nuances de couleurs chaudes, cette bière historique fait grandement partie des traditions auxquelles la génération de brasseurs d'aujourd'hui s'inspire. Ce style de bières aux allures anglaises a fait son apparition dans les années 1700. Pour les amateurs de ces breuvages classiques, vous y retrouverez plusieurs belles subtilités tant en arômes qu'en saveurs, le tout, en version réinventée de

l'année 2021, brassée avec le même intérêt afin d'en conserver tout le charme.

Pour accompagner vos desserts de Noël, voici une bière de couleur ambrée, claire et d'une belle brillance. Sa mousse dentelée colle légèrement aux parois du verre marqué des traces de ses micros bulles. Humez ses parfums de céréales grillées et d'arômes rôtis. Agitez légèrement votre verre et respirez à nouveau son léger bouquet de seigle, de noix grillées ainsi qu'un petit côté caramélisé fort agréable.

En bouche, la Dark Mild possède une belle fraîcheur et se boit assez facilement. Elle dépose sur les papilles un côté corsé qui enrobe aussi bien le palais. Bien qu'elle soit faible en alcool, cette bière a du corps!

Rustique et chaleureuse, quoi de mieux pour chaperonner la fameuse bûche de Noël. Qu'elle soit à la crème glacée ou mousse chocolatée, la légèreté de la bière atténuera certainement le sucre de ces desserts.

Osez la déguster avec une tarte chaude aux pommes ou au sucre, les fameux gâteaux italiens aux fruits confits nappés de sauce au caramel, ainsi que des brioches aux noix et chocolat.

Joyeux temps des fêtes à tous!



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)



Se détendre, même en hiver...

Tout de blanc vêtu, voici l'hiver qui nous enveloppe... déjà! Que ce soit pour l'apéro, le digestif, se détendre en compagnie d'un bon livre, de l'être aimé de sa famille ou de ses amis, voici quelques suggestions qui devraient vous ravir en cette fin d'année.

Pour les «Aventurieux», un porto blanc de 10 ans - Le porto est surtout connu pour les vins rouges; les blancs, plus discrets, sont surtout présents avec des produits d'apéritif ou pour faire d'excellents cocktails. Mais voilà que le vignoble Quevedo nous propose la grande classe! Petite cave familiale exploitant 100 hectares de vignes réparties sur six propriétés, on y cultive les cépages traditionnels pour notre plus grand plaisir. Élaboré principalement avec du vinhosho, du rabigato et du malvasia, ce vin fortifié nous en met plein la vue. La couleur ambré, limpide et

brillante nous rappelle le porto tawny, mais au niveau olfactif, des surprises nous attendent: d'abord, les raisins séchés, puis des notes de miel, d'épices douces et finalement la noix de Grenoble! En bouche? Wow! Parfait équilibre entre le sucre et l'acidité, la richesse et le moelleux s'unissent pour donner une longue persistance. Ce vin de Porto est une excellente alternative aux vins blancs moelleux. Vous pouvez le servir avec un foie gras torchon, un plateau de fromages, un tiramisu ou en core une crème brûlée à l'érable!



Quevedo 10 ans, porto blanc à 28,10\$ (14820288).

Pour les Nostalgiques: une cremaglace! - Même si le froid s'est installé et que les terrasses sont fermées, il peut nous prendre le goût de déguster une p'tite molle à la vanille! Que votre vœu soit exaucé, voici la Cremaglace! Cette liqueur à la crème vanille pas trop alcoolisée, sans lourdeur, mais pas dénuée d'onctuosité agrémentera votre fin de soirée, servie nature, dans votre



café ou sur vos brownies, la Cremaglace est parfaite! **Cremaglace à 34,75\$ (14515005).**

Et pour les Classiques: Domaine Saint-Jacques Brut 2018 - Magnifique vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle avec les cépages Chardonnay (70%) et Vidal (30%), c'est une référence dans le domaine. Le repos de 26 mois sur lies lui confère la finesse de la bulle et

donne de la complexité à ce vin. Les arômes de fruits blancs, de citron confit nous mènent vers la finesse en bouche. Parfait équilibre entre la bulle, l'acidité et le sucre (seulement 6 g/L). La persistance est digne des grands vins mousseux. Un plaisir à partager pour terminer et commencer l'année! **Domaine St-Jacques Brut 2018, IGP Québec à 32,75\$ (14721888)** (pour le Domaine St-Jacques, lire la chronique du 20 mai 2021 page 22).

