

À la recherche du mot PERDU

Solution page 24

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 - Porte des grappes. | 1 - Peut-être chargé de pluie ou de neige. |
| 2 - Fit couler le Titanic. | 2 - Un atome d'oxygène et deux d'hydrogène. |
| 3 - Avant le nom de famille. | 3 - Fibre issue des ovins. |
| 4 - Représentation de la parole par des signes graphiques. | 4 - Descente sinueuse à ski. |
| 5 - Poil de carotte. | 5 - On préfère son huile extra vierge. |
| 6 - Navire échoué rejeté sur le rivage. | 6 - Breuvage divin. |

Mot (ou nom) recherché: Celui qui a sa langue est une personne médisante

Mot (ou nom) recherché: Prénom d'un homme d'État africain

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 24

par Odette Morin, février 2022

Horizontal

- Elles sont désagréables.
- Autrefois.
- Échelle - Lame d'acier.
- Sans surprises - Pour souder les os (pl.).
- Grands filets - Palissade.
- Langue ou pays - Du Moyen Âge.
- Espace économique européen - Bêtes.
- Laitue de mer - Note - Ecchymose.
- Cale - Sournois.
- Peut être transversale - D'un gris bleuté.
- Habitent peut-être à Tallinn - Règle.
- Avant l'ONU - Segments d'AND..

Vertical

- Force ouvrière.
- Séductrice.
- Résultat - Unité d'énergie - Conjonction.
- Il est lent - Romains - Lien - Carpe.
- Action de mettre bas (pl.) - Circule à Durban.
- Préposition - Biologiste française.
- Plus au nord qu'à l'ouest - La sittelle en est un.
- Personnel - D'être - Sandale.
- Fleuve de Suède - Vent.
- Les canifs le sont.
- Compositeur roumain - Le temps des fleurs.
- Patronne - Pardonnées.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Maintenez le cap sur les chemins menant aux petites douceurs de la Saint-Valentin avec des bières à 2,5%.

De l'amour dans l'air et de la légèreté dans la bière!

N21 Nano IPA

La brasserie Les Bières Horizon, située à Joliette propose la bière N21 Nano IPA à 2,5% d'alcool. Idéale pour débiter un 5 à 7, cette IPA extra-légère transforme le moment du «cheers» de façon plus qu'originale. Bien que le choix de verre demeure toujours un facteur important lors de chaque dégustation, certains diront que chaque bière a son verre; oui, mais non... soyons simples et créatifs! La flûte à champagne par exemple est une bonne suggestion, car sa forme étroite et refermée permet de concentrer la puissance des arômes et de conserver l'effervescence délicate du breuvage. De plus, le pied allongé est confortable pour les mains, ce qui évite de réchauffer inutilement la bière. D'une couleur jaune lumineuse et limpide comme de l'or, sa mousse blanche forme un col plutôt discret et timide qui disparaît rapidement, un peu comme avec le champagne. Son nez est agréablement fruité. L'assemblage des houblons procure plusieurs parfums de fruits tropicaux, d'agrumes, de citron vert et de rose. En bouche, on ressent les nombreuses petites bulles désaltérantes, des saveurs fruitées. Sa finale sèche est sans amertume. Préférez la servir froide, entre 3 et 5°. Accompagnez celle-ci de petites brochettes de mini pétoncles grillés au beurre, fines herbes et quartier de clémentine.

La P'tite tranquille India Red Session Lager

Différent chemin, toujours en douceur, mais sous une autre palette de couleur, la Microbrasserie de Charlevoix brasse depuis 2019 la P'tite tranquille, une India Red Session Lager extra légère à 2,5% d'alcool.

Une bière confectionnée avec des ingrédients minutieusement choisis pour la rendre unique en son genre! Bière de couleur rouge rubis ou rouge comme l'amour, elle s'accorde facilement au repas principal. Un verre sur pied, style ballon permet d'admirer sa robe brillante et translucide, libère sa gazéification et laisse place à ses bulles généreuses qui forment un col moelleux et chaleureux.

Un nez léger, mais abondant de parfums de pain grillé, de caramel, café et de noix apportés par les différents malts et céréales utilisés viendra interroger vos narines. Les notes épicées, comme le clou de girofle ou le poivre, peuvent être typiques de certaines

levures et renforcées par certains houblons, dont le Citra pour ses propriétés hautement fruitées.

En bouche, ses bulles pétillantes demeurent présentes avec une belle longueur et souplesse. Malgré son faible taux d'alcool, sa texture est riche de saveurs crémeuses et caramélisées. La petite touche délicate de noix grillées et d'agrumes dépose une finale désaltérante et reconfortante à tous les niveaux du palais. Cette petite tortue au visage sympathique se boit idéalement entre 4 et 6°. Elle agrémente bien la fondue de fromage aux fines herbes ou servie à même un pain brioché chaud et croûtons de pain raisin grillés.

La Pause Café à 4,7%

Terminez votre chemin gastronomique avec Pause Café de la Microbrasserie Saint-Houblon de Terrebonne série Stout à 4,7%. Une bière d'un noir profond qui possède l'amertume moyenne d'Espresso aux allures de café légèrement alcoolisé. Comme un digestif, le verre ballon favorise la dégustation en toute tranquillité, comme siroter un bon café, mais tempéré entre 6 et 9°.

Décorée d'une mousse couleur crème, ses arômes torréfiés et chocolatés ne laissent aucun nez indifférent! Savourez son goût malté de céréales et pain grillés, biscuit, mélasse et noisette. Agrémentez d'un dessert de caramel salé et voilà! - Santé et amour!



MANON CHALIFOUX - SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS manon@journaldescitoyens.ca

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



Voyagez avec le vin!

Tandis que la lumière grignote lentement mais sûrement l'ombre et que la situation sanitaire semble s'améliorer, nous continuons à voyager par le vin.

En blanc, direction Afrique du Sud! Pékin White 2018. Un assemblage audacieux composé majoritairement de chenin (85%) et complété avec de la roussanne (5%), du viognier (3%) et du semillon (2%). Le vignoble Avondale utilise seulement des levures naturelles et très peu de soufre. Pour lutter contre les escargots qui se nourrissent de la vigne, Jonathan Grieve (Jonty), utilise des canards de Pékin pour «nettoyer» le vi-

gnoble de cet envahisseur affamé! Partiellement fermenté en barriques de 600 litres usagées, l'assemblage post-fermentation se fait après un repos sur lies de 6 à 9 mois. Le Jonty's Duck 2018 est d'une belle couleur jaune paille, la robe est limpide et très brillante. Des arômes complexes de fleurs, d'épices douces, de fruits blancs à noyau se relaient pour occuper la pre-



mière place. En bouche, le vin est sec, vif avec beaucoup de persistances. La finale aromatique sur la pêche nous invite à prendre ce vin pour l'apéro, mais aussi avec un poisson accompagné d'une salsa de mangue! **Pékin White 2018, Avondale Jonty's Duck, Simonsberg-Paarl d.o. à 16,20\$ (13688668)**

En rouge, Château Les Pins 2016. Elaboré avec de la syrah, du grenache et du mourvèdre et bénéficiant d'un an d'élevage en fût de chêne ainsi que d'un affinage de 24 mois avant la mise en marché. Ce vin offre à chaque millésime un même plaisir! Une robe rubis intense, des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs comme le cassis. En bouche, ce vin est sec et



vif avec des tanins présents, le tout est en finesse, en fluidité et sans amertume. Un vin rempli de soleil pour accompagner une fondue chinoise avec viandes rouges ou du gibier et des sauces aux tomates ou BBQ. **Château Les Pins 2016, Côtes du Roussillon A.O.C. à 20,60\$ (864546)**