



Johann Plourde [lesbieres@journaldescitoyens.ca](mailto:lesbieres@journaldescitoyens.ca)

## Nouveautés d'été

La **1984 Gose** lime et poivre long à 4,5% de la Brasserie Harricana est une bière atypique d'origine allemande qui se prononce « Gôzeuh ». Elle a un goût salé, acidulé avec une pointe d'épice, mais comme les bières québécoises sont brassées de manière artisanale, plusieurs ingrédients ajoutés rendent celle-ci unique.

Élaborée avec de l'orge, de l'épeautre, de l'avoine, du sel de Guérande, du poivre long d'Indonésie, de la lime et de la coriandre, vous constaterez qu'au nez, elle intéressera tous les styles de palais! Le sel de Guérande est le fruit d'un savoir-faire ancestral, consistant notamment à séparer la fleur de sel de l'eau de mer. Fruit délicat de l'océan, du soleil, du vent et des gestes traditionnels des paludiers (ouvriers des marais) et récolté à la main dans les marais salants depuis des millénaires.

Son nez est salé avec une brise de fraîcheur de mer, un parfum de lime bien présent, une bière particulièrement agréable à humer! De couleur dorée et limpide, sa mousse est formée de fines petites bulles plutôt fuyantes, son effervescence par contre est constante. Agitée quelques fois, cette bière contient aussi des effluves surets. Certain pourrait la catégoriser du style Sour, ce qui n'est pas faux non plus.

En bouche, le sel et la lime s'équilibrent, ses saveurs acidulées sont prédominantes. Sans

arrière-goût marquant, elle est légère, désaltérante avec un côté mordant et une finale saline. Une bière d'apéro pour un après-midi chaud.

Seconde découverte, la **Scarabée** à 5% de la Microbrasserie Mabrosserie. Dans la catégorie des bières ambrées du type Ale américaine, vous retrouverez des notes fortement houblonnées, mais sans attaque de grande amertume. De couleur cuivrée, ses reflets brillants partagent des variantes colorées rougeâtres et orangées. Sa mousse beige est crémeuse, onctueuse, persistante et colle au rebord du verre avec une belle longévité, les amateurs de mousses généreuses seront satisfaits! Son nez est caramélisé, parfumé de petits fruits rouges, aromatique avec des notes sapineuses discrètes, comme l'odeur qui se dégage d'une cocotte de sapin.

Ronde en bouche, elle possède une texture moelleuse, fruitée et fraîche, on y retrouve un côté caramélisé agréable. Sa mousse est riche sans déposer de lourdeur au niveau des papilles. Belle douceur et sans amertume marquante, le tout se termine sur une finale légèrement boisée. Facile à boire,

c'est une candidate intéressante pour passer à table au côté d'un flétan poêlé au beurre blanc arrosé d'orange, ciboulette du jardin, salade Boston, fraises et concombre du Québec, fromage bocconcini et quelques filaments d'huile d'olive. Laissez la saveur de la bière s'harmoniser avec votre repas, les poissons à chairs tendres créent d'excellents accords de saveurs.

Troisième bière dans une toute autre catégorie, **Bourdages** à 7,3% de la microbrasserie Le Naufrageur. Une bière aux bulles audacieuses! Une bière forte, car elle possède un taux d'alcool assez soutenu. Une bière élaborée avec les fraises du Québec et brassée avec la lie de vin de fruits de la Ferme Bourdages de la Gaspésie. Vraiment, cette bière nous transporte ailleurs!

Une couleur rosée lumineuse partage le verre avec sa mousse blanchâtre qui forme un col généreux et s'appose au verre longtemps. Un nez généreux de fraises, des notes de fleurs et céréales grillées titillent les narines. En bouche, elle a du caractère, un goût de fraise, mais sans le sucre, complexe, peu d'amertume, une finale sèche, désaltérante, toute en harmonie. Elle s'accorde bien avec les salades mixtes avec fruits, poulet grillé, fromages et fleurs comestibles.

Produits disponibles en épicerie spécialisées.

Santé!



## À la recherche du mot

**P E R D U**

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 - De jouvence, elle redonne la jeunesse.
- 2 - Rond, Carré, Long, Bleu, Caché, en Cœur, il y en a beaucoup au Québec.
- 3 - Son eau est stagnante.
- 4 - Une algue surnommée « laitue de mer ».
- 5 - Ondulation produite à la surface de l'eau.
- 6 - Permet le passage des navires entre deux plans d'eau de niveau différent.

Mot (ou nom) recherché: Fini par se jeter dans la mer.

1	2	3	4	5	6
□	□	□	□	□	□

- 1 - Prénom de l'écrivain britannique Dickens.
- 2 - Prénom de l'acteur et cinéaste britannique Olivier (sir).
- 3 - Prénom de la mère d'Élisabeth 1e.
- 4 - Sainte martyrisée à Cologne.
- 5 - Prénom de la comédienne et metteur en scène québécoise Filiautraut.
- 6 - Prénom du comédien et mélomane québécois Fruitier.

Mot (ou nom) recherché: Prénom du compositeur Debussy.

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, août 2022

### Horizontal

- 1- Conforme à un régime politique.
- 2- Qui n'ont pas été terminés.
- 3- Division d'une monnaie - Représentation graphique.
- 4- Petits groupes - Relatives à un petit fruit.
- 5- Vénéral, il est avancé - Appuie une thèse.
- 6- Du sirop sur la neige (pl.) - Monnaies - Pronom.
- 7- Grivois - Anticosti - Possession.
- 8- Vieux nom de dieu - Habitat du calmar géant - Police nazie.
- 9- Lémuriens - Fourrage.
- 10- Froid en été - Rivière d'Europe - Lié.
- 11- Article - Fabrique des fûts.
- 12- Attendues - Triste signal.

### Vertical

- 1- Relative à un régime politique.
- 2- Se dit de certaines boissons.
- 3- Précieux - Docteur.
- 4- Préfixe grec - Se trouve dans le bar.
- 5- Village cri de la baie James - Va au premier.
- 6- Équivalence de dose - Acide aminé.
- 7- L'amour peut l'être (pl.) - Plus au nord qu'à l'est.
- 8- Règle - Un sens - Laxatifs.
- 9- Convertir à une religion.
- 10- Entendu en Espagne - Du verbe être.
- 11- Ne peuvent attendre - Préfixe.
- 12- Pièces d'orfèvrerie.



## Pour les belles rencontres

Pendant que l'été bat son plein, les belles soirées et les belles rencontres se multiplient. Pour vous accompagner dans ces moments festifs où les souvenirs se bâtissent, voici un blanc et un rouge qui mettront en valeur vos meilleurs plats!

En blanc, Les Auréliens 2020 du Domaine Les Triennes. De la chaleureuse région méditerranéenne à moins d'une heure de Marseille, ce Domaine nous offre cette cuvée de blanc composée de Chardonnay, Rolle, Grenache Blanc, Viognier et Ugni Blanc. La fermentation se fait pour la moitié en barriques de chêne et l'autre moitié en cuves inox. L'élevage se fait pour une période 7 à 8 mois sur lies. Le résultat est superbe! Très belle couleur jaune pâle, limpide avec une brillance rappelant les rayons de soleil sur l'eau. Des arômes de pomme, de poire, de fleur blanche avec une



touche de minéralité. En bouche, le vin est sec, l'acidité est soyeuse, une touche d'amertume apporte de la persistance. Magnifique vin à prendre en apéro, mais aussi avec une salade tiède au poulet à la grecque. **Les Auréliens 2020, IGP Méditerranée, Domaine des Triennes à 21,40 \$ (14822638) (Vin Bio)**

En rouge, passons du Sud-Est au Sud-Ouest avec un vin de l'appellation Madiran. Alain Brumont n'a pas besoin de présentation, ni ses vins d'ailleurs, car il est le maître d'œuvre de cette appellation à qui il a redonné sa place

parmi les grandes appellations. Il y a une trentaine d'années, les vins de Madiran devaient s'affiner une dizaine d'années avant d'être appréciés, aujourd'hui grâce aux techniques de vinification et le savoir-faire des grands vigneron, les vins de Madiran peuvent être appréciés plus rapidement sans toutefois en réduire la bonification en cave. Issu majoritairement du cépage emblématique de la région, le tannat et complété avec du cabernet sauvignon et du cabernet franc, l'assemblage vieillit en fût de chêne neuf et usagé pour plusieurs mois. Le Bouscassé 2016 a une couleur rubis violacée profonde, les arômes de fruits noirs, d'épices et de tabac nous donnent un aperçu de l'avenir de ce vin. En bouche,

le vin est sec et vif, les tannins puissants sont d'une souplesse surprenante. Un vin avec beaucoup de longueur et de complexité qui nous donnera du plaisir dès maintenant, mais qui saura nous surprendre encore pour une dizaine d'années. À savourer avec une poitrine de canard et un risotto aux champignons! **Bouscassé 2016, AOP Madiran d'Alain Brumont à 20,95 \$ (856575)**

