

À la recherche du mot PERDU

Solution page 26

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 Bruxelles, il est petit. | 1 - Chien dressé pour le sauvetage en montagne. |
| 2 - Le poivre de Malabar provient de ce pays. | 2 - L'Everest se trouve dans cette chaîne. |
| 3 - C'est de la viande ou du poisson cru hachés. | 3 - Gravier une montagne. |
| 4 - Le daïkon est le préféré des japonais. | 4 - Pédestre, c'est une promenade à pied. |
| 5 - Très proche parent de la marjolaine. | 5 - Canne d'alpiniste munie d'une pioche. |
| 6 - Sans sucre ni lait, en parlant de café. | 6 - De la haute montagne. |

Mot (ou nom) recherché: Fait parfois grimacer.

Mot (ou nom) recherché: C'est un guide.

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 26

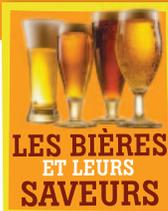
par Odette Morin, septembre 2022

Horizontal

- Faisait de la Terre le nombril du monde!
- Concentration de la population.
- Id est - En chef au journal.
- Occire - Société Radio-Canada.
- Photographe français - Tournesol.
- Bière - Pas carrée.
- Bois dur - Savantes.
- Dispositifs conducteurs - Terminaison.
- Prisons - Soulèvement.
- Noires et lourdes - Ne pleure pas.
- Note - Orthodoxe musulman.
- Au dessus de la moyenne - Du verbe être.

Vertical

- Ils pincant des cordes.
- Peur de rougir.
- Reçoit l'Irtych - Ébrêché.
- Pas ronds - C'est non!
- Plus à l'est qu'au nord - Glossine.
- Logis douillets - Fourrage - Plus au sud qu'à l'est.
- Régnaient sur la Russie - Article indéfini.
- Jonction.
- Compagnie de téléphone (sigle) - Rivière - Sorti.
- Sont en séance - Petit suisse.
- Flasque - Caractère fondamental.
- Recrutés - Ne durent pas assez longtemps.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Septembre, un mois pour les nouvelles couleurs et tendances de saveurs à déguster un peu partout autour de chez vous!

Couleurs et tendances d'automne

Première découverte - Microbrasserie Chapeau Des Bois de Québec propose Aroniabeere, une blonde originale brassée avec les baies aronia à 4,7%.

Ah l'aronia, ce petit fruit aux propriétés bien antioxydantes, séduisant, rond, de couleur noir brillant dont la taille ressemble à celle du bleuet. Cette petite baie mûrie à l'automne, reste suspendue à l'arbre pendant un certain temps après sa pleine maturité. Elle est en général récoltée entre la fin d'août et le début d'octobre, selon la région. Un vrai petit trésor qui pousse chez nous!

Voici donc une bière sur lie élaborée par François-Xavier Fauck qui a gentiment accepté de partager quelques informations au sujet de sa création. Ce petit fruit du terroir forestier québécois cueilli en entier, par la suite congelé pour en conserver tous ses arômes, n'est pas infusé, mais bien ajouté à la cuve lors de l'étape de fermentation. Vous devinez qu'une fois en bouche, c'est assez audacieux comme recette!

De couleur rose foncé, sa mousse dentelée démarque bien ses contrastes colorés, plutôt jolie un coup versé dans un verre sur pied.

En bouche, la douceur d'une blonde avec un goût subtil de cerises noires, des bulles vivantes et de longue durée. Légèrement astringente, ce qui lui procure un petit côté sec, sucré et fruité à la fois, ses saveurs ressemblent un peu à la canneberge, complexe à décrire, le meilleur moyen de mettre en lumière sa saveur est

d'oser la goûter! Cette bière peut être servie comme apéro, bien froide, comme un rosé. Elle accompagne tout aussi bien un repas concocté de poivrons colorés farcis de risotto, salade verte et fleurs comestibles, poissons blancs à chair généreuse poêlés au beurre blanc. - Produit vendu en exclusivité en boutiques spécialisées.

Deuxième découverte - Microbrasserie Charlevoix de Baie Saint-Paul partage sa nouveauté COLD IPA, un juste milieu entre une bière Lager et une IPA à 6%.

Nouvellement mise en canette, ce style de brassage voulant conserver une fraîcheur naturelle des matières premières, le goût croquant des bières fermentées à froid de type Lager ou d'inspiration Kölsch inspire Nicolas Marrant et l'équipe de la Microbrasserie Charlevoix à créer des bulles bien pétillantes, sous forme d'apéro aux saveurs tropicales, rafraîchissantes et surtout surprenantes.

Sa couleur or est clair et brillante, sa mousse blanche et bien joulue expose généreusement tous ses parfums maltés et houblonnés, ce que notre nez reconnaît d'une bonne Lager froide aromatique aux allures allemande.

En bouche, une sensation de «croustillant» qui rafraîchit le palais, ce qui surprend après quelques gorgées seulement. Une sensation de légèreté savoureuse qui se retrouve au départ dans le style de bière Lager et croise au passage les effluves acidulés des bières du type Indian Pale Ale. Vous y retrouverez une amertume franche, mais sans lourdeur, des saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux bien équilibrés ainsi qu'une présence effervescente constante.

Élaborée à 70% de malts québécois provenant de Sherbrooke, on y ajoute l'expérience du savoir-faire et vous voilà maintenant en présence d'une «bière à la finale brillante aux mille facettes»

Servir bien froide en apéro sur la terrasse ou encore compagne de table avec tout ce que vous pourriez vous mettre sous la main qui se cuisine au BBQ!

Produit qui se retrouve sur toutes les tablettes du Québec!

Le *Journal des Citoyens* tient à remercier la collaboration des Microbrasseries présentées dans cette chronique et vous souhaite bon succès pour les futurs projets! - Santé et bonne dégustation!



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)



Des notes de rouge et d'oranger pointent déjà!

Hier encore, j'entendais le chant des bernaches, toutes heureuses d'arriver dans les Laurentides. Tout l'été, je les ai côtoyées sur les rivières, les champs et les terrains de golf! Et voilà qu'hier, j'entendais les premières frileuses me dire à l'année prochaine! À travers la brume matinale, quelques notes de rouge et d'orangé pointaient, mais ce n'était pas le soleil...



Pour savourer ces moments, je vous propose un vin blanc de la Sicile. Dans le nord-ouest de la Sicile, le vignoble est à une altitude de 650 mètres, les vignes bénéficient d'une bonne ventilation naturelle et les écarts de température entre le jour et la nuit favorisent la complexité. Le Ficiligno 2020 de Baglio di Pianetto est élaboré avec du vigner et de l'insolia, ce vin allie la complexité et la convivialité. La robe est jaune pâle, limpide et

brillante. Les arômes de pêche et d'abricot nous invitent à poursuivre notre exploration. En bouche le vin est sec avec une acidité rafraîchissante, de la rondeur et une touche minérale en finale. Le Ficiligno peut être servi à l'apéro, avec un ceviche de saumon ou un risotto aux fruits de mer. **Ficiligno 2020, Sicilia DOC, Badio di Pianetta, à 19,10 \$ (14947182)** (Bio et nature)

En rouge, un saut du côté de Bordeaux, sous l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux, sur la rive droite de la Dordogne. Issu d'un terroir similaire à St-Emilion, Castillon a une identité propre et des prix alléchants. Le Puy-Landry 2020 est issu majoritairement de merlot et complété avec du cabernet sauvignon et du cabernet franc. La robe rubis franc est brillante et limpide. Les

arômes de fruits rouges et noirs (fraises et bleuets) sont intenses. En bouche, le vin est sec, vif et les tanins apportent une astringence soyeuse. Très persistant avec une légère rétro animale, ce vin accompagnera les viandes rouges grillées et les mijotés automnaux. **Château Puy-Landry 2020, Castillon Premières Côte de Bordeaux, à 16,25 \$ (852129)** (Bio)

