

À la recherche du mot PERDU

Solution page 30

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 - Elle pond et elle caquette. | 1 - Pachyderme, héros de livres pour enfants d'un auteur belge. |
| 2 - Bulbe piquant avec lequel on fait une bonne soupe gratinée. | 2 - Cahier cartonné pour ranger des photos. |
| 3 - Le seul conifère qui perd toutes ses aiguilles à l'automne. | 3 - Personne qui vend des livres. |
| 4 - Action de récolter les céréales. | 4 - Très mauvaise note. |
| 5 - Toujours prêt à piller nos mangeoires. | 5 - Bref récit d'un fait amusant ou peu connu. |
| 6 - La froide est à nos portes. | 6 - De fées, c'est un récit merveilleux. |

Mot (ou nom) recherché: Dans la tarte Tatin (pl.).

Mot (ou nom) recherché: Écrivain français né à Tours en 1799.

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 30

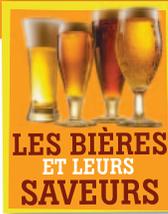
par Odette Morin, octobre 2022

Horizontal

- Répare ou sustente.
- Pour mesurer l'espace.
- Composition musicale - Décimètre - Courts.
- Remplie - Arrivée - Astate.
- Démonstratif - Massif du Niger.
- Branche des mathématiques.
- Bande souple - Pourvu.
- Têtes de rochers - Sud-ouest - Rivière de France.
- Note - Mélange gazeux - Adverbe.
- Possible - Plus à l'est qu'au nord.
- Distinctes - Organisation internationale.
- Déesse - Ensemble de disciplines.

Vertical

- De façon énergique et efficace.
- Qui comporte une liste, un répertoire.
- Nous regarde de haut - Déesse - Permet d'arrêter.
- Règle - Qui provoque un rash.
- Vieil artiste - Être indécis.
- Il a un petit moteur - Dans le nom d'un compagnon de Mahomet - Pour tromper.
- Petit cours d'eau - Pas soutenues.
- Dans le Puy-de-Dôme - Capitale.
- Fait feu - Préfixe - Caprice.
- Espace économique européen - Se situe au milieu.
- C'était Édesse - Mariage.
- Réduites.



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!

Courge et épices d'automne, bières de saison

Comme chaque saison possède sa propre magie, l'automne fait apparaître plusieurs couleurs et saveurs parfois éphémères, mais bien réconfortantes. Et puisqu'il faut souligner l'événement de la fête d'Halloween, nous vous présentons deux suggestions de bonbons liquides conçus pour les plus grands!

Question de se garder un peu au chaud, car oui, l'air se rafraîchit, débutons la dégustation avec une bière de Joliette, brassée par la Microbrasserie Alchimiste, **Brown Ale à la courge Jarrahdale** à 6%.

Tout d'abord, voici une courte description de cette courge particulière. D'origine australienne, mais produite ici au Québec à Sainte-Élisabeth plus précisément, cette courge donne des fruits bleus/gris, sa chair est orangée et son goût est moyennement sucré. Souvent utilisée pour les potages, les gratins et même les purées, la voici en version différente pour élaborer une bière artisanale plutôt bien réussie.

Noire comme le soir, sa mousse d'un blanc cassé est légère, délicate et fuyante. De texture bien lisse, ses arômes sont torréfiés et caramélisés. En bouche, des saveurs de noix grillées et de pain rôti partagent l'effet de la courge qui lui apporte une amertume équilibrée, floral et légèrement fruitée. En résumé, vous dégusterez une Brown ale foncée avec une effervescence dynamique, aromatique avec une finale sèche, dés-

altérante et sans aucune sensation trop sucrée en fin de gorgée. Elle s'accorde bien avec une lasagne sauce béchamel, courge de votre choix, mini pétoncles, puis gratinée de fromage à raclette. Également avec une soupe-repas à base de légumes du potager décorée de noix de Grenoble grillées. Fondue au fromage avec pain aux raisins grillé accompagné de fruits confits.

Poursuivons la dégustation avec la Microbrasserie Lagabière de Saint-Jean-sur-Richelieu, **Bièristeria** à 10,5%.

Dans une catégorie à part d'un Stout régulier, cette bière se sert facilement en guise de dessert. Des bulles brassicoles aux parfums de café et d'épices d'automne sauront réchauffer les palais les plus frileux! Noir comme le charbon, sa mousse beige comme le «crema» d'un bon café Barista, libère des bulles généreuses et forment un col bien dense, crémeux et de longue durée. Son bouquet est rempli d'odeurs pâtisseries, d'arômes de café et d'épices d'automne, tels vanille, cannelle, clou de girofle, gingembre, anis étoilé, noix de

muscade, un peu de curcuma, crème venant de l'ajout de lactose, céréales, malts grillés ainsi que notes torréfiées.

En bouche, sa texture est veloutée, moelleuse et réconfortante. Notez que l'évolution des saveurs se passe en plusieurs étapes. Dû à sa texture charnue, l'impression du café latté tapisse et enveloppe l'entièreté du palais ainsi que les joues. Par la suite, les épices d'automne se déposent sur la langue, ce qui a pour effet d'une rétro-olfaction des bouquets sentis du tout début. Dès la première gorgée, ce qui se dépose au creux de la gorge est un plaisir douillet, apaisant comme boire un café alcoolisé, mais simplement vraiment plus crémeux. À déguster bien tempéré, entre 10 et 13°C. Préférentiellement la sortir entre 15 à 20 minutes avant de la servir. Pour certain, sa texture pourrait être perçue un peu lourde, si celle-ci sert d'accompagnement à votre dessert, optez pour une pointe de tarte aux pommes sans sucre ajouté et légèrement chauffée au four. Sinon, juste comme ça, c'est du pur bonbon en soi! Bières disponibles en boutiques spécialisées ou en ligne directement sur les sites web des microbrasseries.

Clin d'œil à Vicky Hébert, artiste peintre, pour son tableau et sa collaboration de plusieurs illustrations sous forme d'étiquettes sur les cannettes de différentes Microbrasseries du Québec! ;)

Santé! Dégustez et partagez!



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 vins avec une fraîcheur et des couleurs d'automne!

Douce automne qui nous caresse de sa fraîcheur et des couleurs, tu nous invites à ta table chaleureuse avec les plats de gibiers et les mijotés. Pour accompagner ces festins, je vous propose des vins avec de la structure et de l'intensité.



En blanc, un petit tour en sol français dans la région méridionale du Rhône. Sous l'appellation Côtes du Rhône Villages Laudun, la «marque» Pierre-Henri Morel a été créée en 2008 lorsque Pierre-Henri Morel et Michel Chapoutier ont acheté vingt hectares de vignes âgées d'environ 50 ans à Châteauneuf-du-Pape. Ce magnifique vin est un assemblage de grenache, roussanne, viognier et clairette. Pour préserver les caractéristiques de chacun des cépages, la fermentation se fait sous température contrôlée pendant plusieurs jours. Par la suite

l'affinage se fait en cuve inox seulement. Nous avons donc un vin à la robe jaune pâle, limpide et brillante. Nous sommes envahis par les arômes de poires, de pêches et de fleurs blanches. En bouche, le vin est très sec (1,5g/L), l'acidité bien présente avec une rétro assez intense d'abricots. L'ensemble est volumineux et persistant. N'hésitez pas à servir ce vin à 12 degrés et à le passer en carafe pour en extraire tout le potentiel. Superbe avec un poulet au curry, un sauté de porc au gingembre ou des linguines aux crevettes avec une

sauce légèrement crémée. **Côtes-du-Rhône Villages Laudun 2021, Pierre-Henri Morel à 17,30\$** (14788151) (Philosophie Bio)

En rouge, on se dirige en Italie, dans la région centrale Les Marches. Le domaine Ciù Ciù tout jeune, fondé en 1970, désire produire de la qualité tout en respectant le terroir. Mission accomplie! Le Gotico est élaboré avec du montepulciano (70%) et du sangiovese (30%), la fermentation est suivie d'un élevage en fut de chêne pour un an pour ensuite compléter l'affinage en

bouteille. La robe est d'un rubis profond intense avec encore des reflets violacés. Très aromatique, les fruits mûrs et les feuilles mortes rivalisent pour attirer notre attention. En bouche, les 5 grammes de sucre résiduel passent complètement inaperçus, la puissance des tanins conjuguée à l'acidité donnent un vin avec beaucoup d'amplitude et de persistance. L'agneau sous toute ses coupes ou l'original seront très bien accompagnés par ce vin. **Gotico 2017, Piceno DOP, Ciù Ciù à 20,30\$** (13616816) (Certifié Bio)

