

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 - Autre nom du cafard. | 1 - La Tamise y passe. |
| 2 - Langue utilisée dans la nomenclature des plantes. | 2 - État américain colonisé par les mormons. |
| 3 - Sorte de marjolaine. | 3 - Régnait en Russie. |
| 4 - Fils du frère. | 4 - Cinéaste britannique, on lui doit Psychose, Les Oiseaux, etc. |
| 5 - Exercice scolaire d'orthographe. | 5 - Tour érigée sur Le Champ-de-Mars. |
| 6 - Poisson-épée. | 6 - Sa capitale est Bucarest. |

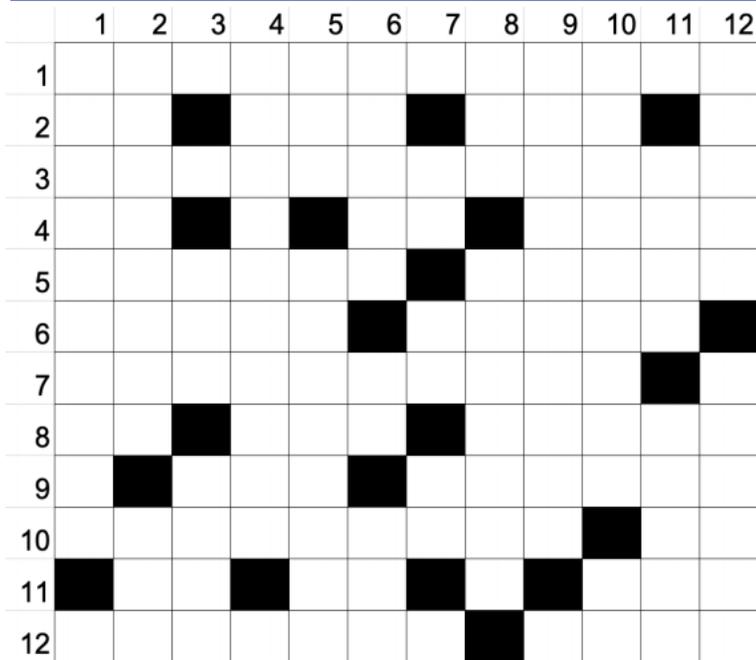
Mot (ou nom) recherché: La Chouffe l'est.

Mot (ou nom) recherché: Théologien et réformateur allemand.

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

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 30

par Odette Morin, novembre 2022

Horizontal

- 1- Jonction.
- 2- Possession - Très court - Petite monnaie nipponne.
- 3- Savant, philosophe et écrivain (nom et prénom).
- 4- Pronom - Abréviation - Maréchal croate.
- 5- Un de deux policiers gaffeurs - On le passe pour corriger.
- 6- Prénom d'un poète - Rarement seul pour glisser.
- 7- N'aiment pas les étrangers.
- 8- Tour - Ville du Mali - Leurs oeufs sont bons.
- 9- Poil protecteur - Pas denses.
- 10- Arrivent à la fin d'un délai - Pas à moi.
- 11- Mesure chinoise - Dut se mettre à brouter - Monnaies.
- 12- Nier l'autorité de quelqu'un - Résultat d'une condensation.

Vertical

- 1- Plus habile que la moyenne.
- 2- Attiser à nouveau - Des champs, c'est la liberté.
- 3- Bois - De bon ton.
- 4- Médecine douce.
- 5- Manifestation d'une maladie - Voit peut-être l'Everest de sa fenêtre.
- 6- Éroder - Interjection de Père Noël - Son navire sentait le fumier.
- 7- S'écrit à la fin - Coule en Italie - Astate.
- 8- Elle pue, ... foétida - Passées au papier de verre.
- 9- Rédigent leurs dernières volontés.
- 10- Manque d'égard envers la collectivité - Parcours des yeux.
- 11- Dieu égyptien - Brisée.
- 12- Tissu - Fait une tentative.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Ce mois-ci, des bulles brassicoles aux allures festives, colorées et raffinées vous sont suggérées. La brassologie créative, un slogan original qui définit l'idée « d'optimiser comme un ingénieur et explorer comme un artiste »

La brassologie créative

Débutons d'abord avec la Brasserie Vrooden Signature qui présente une bière **Berliner Weisse Impériale** à 7,5%. Une Ale acidulée brassée avec rigueur, qui a séjourné pendant plus de 8 mois en fût de vin rouge et qui a ensuite été affinée en bouteille 4 mois. Ce procédé lui permet donc d'être catégorisé bière de garde avec un potentiel de bonne longévité. Vous la dégustez maintenant? Sortez les flûtes, elle se boit comme un mousseux! Si vous préférez patienter, gardez-la dans un endroit frais et sombre, à la verticale car elle est non filtrée et en présence d'un léger dépôt. Préférez la servir à une température de 4°, la flûte lui permet de conserver son effervescence et ses arômes. De couleur jaune paille et d'apparence trouble, appréciez son pétilllement en gage de fraîcheur et garante d'un bouquet aromatique. Versez délicatement pour laisser le dépôt en bouteille. Plongez le

dulées et se ressentent au creux de chaque côté des joues. Un goût de pomme verte est présent dès la première gorgée, ses bulles fines et dynamiques procurent la sensation de boire un vin mousseux, mais à la manière d'une bière, et ce, sans trop d'amertume. C'est en finale que le goût de la poire se dépose, tout au fond de la gorge, ce qui vient équilibrer le côté acidulé grâce au sucre naturel du fruit. Idéale avec un filet de truite cuit au four, décoré de carottes d'automne avec riz violet à l'ail du Québec et poire pochée.

Poursuivons avec la Brasserie 11 Comtés et leur Grand Cru 2021 **Équation Du Temps** à 7%. Un assemblage de bières vieilles en barrique anciennement de bourbon et de vin rouge du Vignoble Le Chat Botté.

Élaborée qu'avec du houblon 100% québécois, cette bière au nez complexe n'a pas fini de faire

jaser. Sa couleur rouge foncé et limpide possède plusieurs reflets cuivrés et forme à l'intérieur du verre un disque coloré au contour légèrement plus pâle que son centre. L'influence du vieillissement en barrique de vin rouge lui apporte saveurs et couleurs. Sa mousse aux bulles timides est fuyante et dévoile une effervescence plutôt tranquille. Par contre, ses parfums saisissent les narines de manière liquoreuse et harmonieuse. Dès sa décapsulation, vous sentirez la griotte, la cerise noire, la framboise et surtout, la chaleur du bourbon. En bouche, une sensation astringente, un peu comme on ressent le tanin d'un vin, elle assèche les papilles gustatives tout en créant une rétro-olfaction remplie de fruits sauvages. On oublie pratiquement que c'est une bière! En présence de si peu d'amertume, votre menu est pratiquement sans limite! Le verre à vin sera parfait pour la servir à une température

variante entre 7 et 9° et accompagnée d'un ragoût de boulettes de viande chevaline assaisonnées de persil frais, poivre rouge, ail, parmesan rapé, saisies au beurre puis servies sur une purée mixte de carotte, patate douce, chou-fleur, sauce brune maison, ciboulette fraîche et quelques gouttes de ladite bière. Un accord plus que plaisant! - Santé!



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)



Petits plats mijotés et vin d'automne

Un début d'automne hors du commun qui nous permet de prolonger nos activités extérieures préférées. Que ce soit la marche, le vélo ou le ramassage des feuilles... Toutes les excuses sont bonnes pour faire le plein de vitamine D. Mais quand Galarneau s'estompe, la fraîcheur nous enveloppe et les petits plats mijotés nous réconfortent.



Pour accompagner une fondue au fromage ou bien un gratin de fruits de mers, allons du côté de Bordeaux avec le Château Couronneau. Issu de sauvignon blanc qui apporte les arômes francs de pommes et d'agrumes et de sauvignon gris qui apporte la structure et la rondeur, ce magnifique vin blanc à la robe jaune pâle et pimpante est sec et vif. Tous les vins du Château Couronneau sont certifiés bio-dynamique. Bien que déjà dé-

licieux, ce vin pourra se bonifier au cellier pour quelques années encore afin de mieux développer sa complexité. **Château Couronneau 2020, Bordeaux AOC à 19,80\$ (14782197)**

En rouge, le Portugal a toujours des bijoux à nous offrir, la région du Douro est certes la plus connue et pourtant les rapports qualité/prix/plaisir restent la norme. Le domaine viticole Churchill a vu le jour il y a une quarantaine d'an-

nées. C'est John Graham qui est le fondateur et le vinificateur du Domaine. Élaboré avec du touriga nacional (40%), du tinta roriz (30%) et de touriga franca (30%), la cuvée est ensuite élevée pour une période de 12 mois en fût de chêne français neuf et usagé pour 30%, le reste étant en attente dans la cuve inox pour garder toute la fraîcheur et le fruit. Le résultat est superbe! La robe est rubis intense, limpide et très brillante. Les arômes des

fruits de noir, d'épices et de bois se succèdent pour le plus grand plaisir de nos sens. En bouche, le Grafite est sec et vif. Les tanins sont puissants mais d'une élégance impeccable. Un vin avec de la structure qui accompagnera sans problème l'agneau, l'original style Wellington, et qui se bonifiera au cellier jusqu'en 2029. **Grafite 2019, Douro DOC de Churchill's Estate à 18,05\$ (12362931)**

