

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 - Fruit ou couleur violet rouge foncé. | 1 - Le Soleil s'y couche. |
| 2 - Mayonnaise à base d'ail et d'huile d'olive. | 2 - De la ville. |
| 3 - Celle de Lascaux est célèbre. | 3 - Substance visqueuse sécrétée par les conifères. |
| 4 - Breuvage divin à base de miel. | 4 - Mouvants, on s'y entise. |
| 5 - Petit fruit oléifère. | 5 - Disque coloré de l'œil. |
| 6 - Arbuste dont les feuilles sont utilisées comme condiment. | 6 - Habitation d'oiseau. |

Mot (ou nom) recherché: Son œuvre évoque la Provence.

Mot (ou nom) recherché: Petit animal des fonds marins.

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

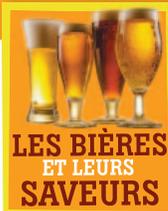
par Odette Morin, décembre 2022

Horizontal

- Constellation.
- Accompagné de vin - Abattu selon les rites de l'Islam.
- En Afrique du Sud - Il brait.
- Émission de gaz - Rongeur.
- Uniques - Festins.
- Astéroïde - Adverbe de lieu.
- Préfixe - Se dit d'une voie.
- Le nerprun en est une - Révérend Père.
- Exclamation enfantine - Devint génisse - Apaise le nourrisson.
- Svelte - Flottent sur de la crème anglaise.
- Poisson - Prénom de Chausson.
- Épeautre - Sud-est - Maladie.

Vertical

- Insecte coléoptère.
- Aspergé - Convient à l'imam.
- Au nord de Johannesburg - On peut le charger.
- Maladie cryptogamique - Voisin du campagnol.
- En quarantaine (pl) - Peuvent être d'argent.
- Déesse - Note.
- Romains - À base de lait.
- Porte des baies charnues - Abréviation.
- Sodium - Prêtresse - Adaptée au biberon.
- Mince - Açores.
- Gardien, c'est un vrai chien de poche! - Prénom d'un écrivain américain.
- Oseille - Personnel - Petit espiègle.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Décembre, un mois au calendrier bien garni, rempli de fêtes et de cérémonies! L'année tire à sa fin, accueillons 2023 avec joie! Ce sera une année marquante pour les Microbrasseries Dieu Du Ciel et Charlevoix qui fêteront leurs 25 ans d'opération! Voici donc de nouvelles bulles brassées par des experts en la matière!

Joie de vivre pour 2023

La MicroBrasserie Charlevoix et **La Flacatoune** IPA à 7%. Bien que son nom résonne comme une bonne vieille toune, le visage de cette jolie Dame en est tout aussi mémorable. La voici en version renouvelée comme une brise d'été qui sait aussi porter de manière magistrale, des bottes réconfortantes pour cette saison hivernale.

De couleur dorée, sa mousse blanche et dense lui donne fière allure et pas juste pour ses bulles! Ses effluves tropicaux pétillent sous les notes de pêche, de fruits blancs à noyaux, d'agrumes et de pommes fraîches. Sans oublier son côté de levure belge, ses parfums de céréales annoncent ce que vous réservez votre verre. Maintenant, vous êtes enfin prêt à déguster.

Dans un verre de bonne taille, versez la bière à température variable entre 5° et 8°. Sa mousse est formée de bulles généreuses qui offrent une effervescence constante. Les saveurs perçues par vos papilles débiteront par un petit goût de sucre qui s'installe délicatement sur le bout de la langue, ensuite de chaque côté de celle-ci, l'acidité de la pomme bien dosée et soit dit en passant très agréable. Le tout se termine au creux de la langue en présence de son amertume franche et rafraîchissante. Tout s'imprègne harmonieusement en fin

de gorge, car l'effet de l'amertume s'estompe pour laisser place aux saveurs épicées et fruitées ainsi qu'à sa texture agréablement rehaussée par la présence du blé.

La Flacatoune accompagne bien la dinde farcie, sauce brune et compote de pomme, ainsi que les fromages et fruits enroulés de charcuteries.

La Microbrasserie Dieu du Ciel et **Facteur Cosmique** à 8,6%. Cette bière hybride est le croisement savoureux entre le ciel et la terre. «Brassicolement parlant» son sujet relève plutôt de la méthode d'élaboration qui consiste à utiliser un moût de vin rouge en plus des ingrédients de base pour brasser une bonne bière. À partir de cépage frontenac du vignoble Rivière du Chêne, cette ambrée plaira aux amateurs curieux qui ont soif de goûts audacieux.

Servir entre 8° et 12°, dans un verre à vin, elle se déguste avec attention, car vraiment, cet amalgame de saveurs et flaveurs nous transporte dans une galaxie dégustative inattendue, complexe et surprenante. Remarquez, dès sa décapsulation, une fumée discrète se dégage de la bouteille et infiltre les narines d'arômes fruités, dont la cerise, la framboise, la fraise et même la mûre. Suivent des parfums légèrement herbacés de céréales grillées, de houblons et de café, mais concrètement, l'odeur du vin l'emporte! De couleur rouge cuivrée, sa mousse beige est timide et fuyante. Observez ses minuscules bulles qui se collent au rebord du verre comme une fine dentelle.

En bouche, son goût est rond et riche avec une sensation de fruits confiturés. Sa texture tapisse l'entièreté de la langue, enrobe le palais et dépose aux papilles l'effet de tanin comme le fait un bon vin. Ce n'est qu'après quelques gorgées que son amertume apparaît discrètement, entre son acidité et ses notes de céréales grillées, ses bulles témoignent d'une légère effervescence qui nous rappelle qu'il y a bel et bien une présence de bière.

Parfaite pour les ragôts de boulettes, ce Facteur Cosmique s'adapte aisément à la fête!

Joyeux temps des Fêtes et santé à tous!



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 bulles pour un paysage monochrome

L'automne-hiver du début décembre me rend contemplative, que ce soit le givre sur les branches au soleil levant ou la neige qui parsème le ciel de gros flocons, l'apaisement m'envahit et c'est avec plénitude que j'apprécie ces paysages monochromes bien à l'abri avec un verre de bulles!

Tout d'abord, un petit rappel sur les deux méthodes les plus utilisées pour fabriquer des bulles. La méthode cuve close qui consiste à partir une deuxième fermentation en cuve plutôt qu'en bouteille permettant ainsi une économie au niveau monétaire sans faire trop de compromis au niveau qualitatif. Les vins mousseux ainsi obtenus auront la bulle festive et exubérante, ils seront de parfaits compagnons pour l'apéro ou pour une salutation.

Les mousseux obtenus avec la méthode traditionnelle appelée auparavant méthode champe-

noise sont obtenus par une deuxième fermentation en bouteille. Cette méthode vient aussi avec un vieillissement sur lattes plus ou moins long qui confèrera au vin l'élégance et la finesse des bulles. Ce vin se servira à l'apéro et à la salutation, mais sera également mis à l'honneur avec le repas. Mais, il y a toujours un mais! De l'Espagne, un mousseux qui me ravit année après année: Sumarroca 2018, Gran Reserva. Élaboré avec les cépages traditionnels espagnols, ce vin bio et végétal n'est pas dosé (aucun sucre ajouté à la liqueur d'expédition). Bénéficiant d'un élevage

sur lattes de 40 mois, le résultat est magnifique. La couleur jaune paille est limpide et brillante, les bulles sont persistantes et fines, l'acidité est vive et l'ensemble et d'une saveur et d'une longueur étonnante. Vous pourrez le découvrir avec un brie chaud aux canneberges, une fondue au fromage ou bien avec la dinde! **Sumarroca 2018, Grand reserva, Cava à 17,50 \$ (13408929)**

À tout seigneur, tout honneur, si on va du côté du Champagne, je vous amène sur un magnifique rosé élaboré à 50% de chardonnay, 10% de pinot meunier et 40% de pinot noir dont 6% de

vin rouge! Ce Champagne tout en finesse et élégance se présente avec une belle robe rose saumon, chatoyante et limpide. La finesse des bulles n'a d'égal que la puissance et l'équilibre de la bouche. Un Champagne digne de ce nom qui vous épatera du début à la fin du repas! Osez le découvrir avec un filet de saumon ou une côte de veau! **Ayala Majeur rosé, Champagne à 71 \$ (11674529)**

À tous les lecteurs et collaborateurs du Journal, une belle fin d'année 2022 et un magnifique début 2023! Santé, Cheers & Salute!

