

À la recherche du mot PERDU

Solution page 20

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 - Avec Hardy, il formait un duo comique au cinéma américain. | 1 - Religieuse, elle tue son partenaire. |
| 2 - Sa capitale est Édimbourg. | 2 - Ses gousses sont piquantes. |
| 3 - Petit, c'est un conte de Saint-Exupéry. | 3 - Son fruit est la noix. |
| 4 - Cinéaste américain prénommé Woody. | 4 - Fruit ou projectile explosif. |
| 5 - Compositeur et pianiste américain, on lui doit « Rhapsody in Blue ». | 5 - Petit vautour d'Amérique. |
| 6 - Tour de Paris. | 6 - Sa sève est transformée en sirop. |

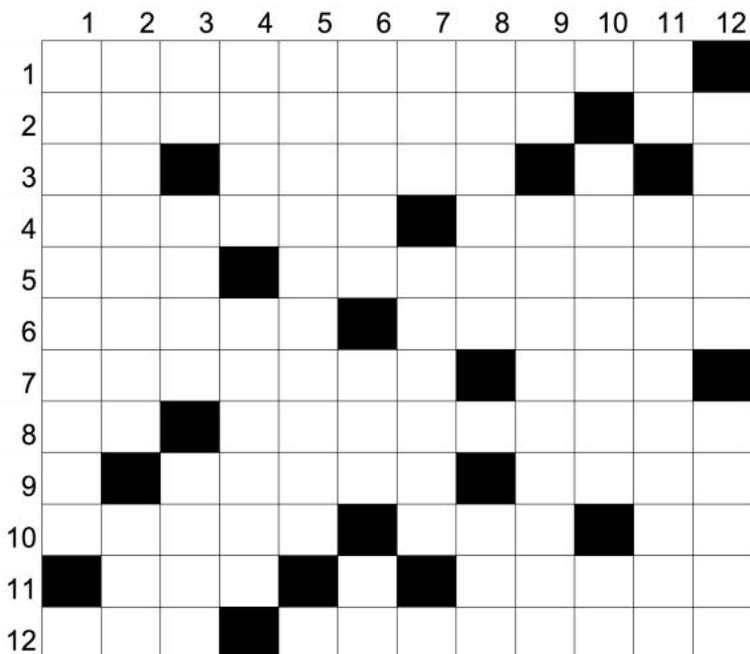
Mot (ou nom) recherché: Au cinéma, on lui doit « No ».

Mot (ou nom) recherché: Fruit tropical.

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

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 20

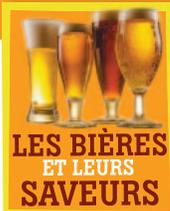
par Odette Morin, janvier 2023

Horizontal

- Servis au début du repas.
- Site de la plus forte magnitude - Possessif.
- Révèrend père - Comme l'odeur de la mer.
- Début de la formation de la chaîne alpine - Noël a le sien.
- Sélection - Poisson-globe ou fugu.
- Ville du Japon - Frappe.
- Introduit une restriction - Principe chinois.
- Article indéfini - Ce dit d'un art.
- Sujet - Son tour est douloureux.
- Sans dangers - Unité de dose - Science-fiction.
- Basé - Frustrée.
- Signifie nouveau - Tenir le coup.

Vertical

- Étaient condamnés par l'Église.
- Qui arrive à propos - Banal.
- Drôle de participe - Salut romain! - Plus qu'un duo.
- A des dents mais pas de bouche - Pains.
- Qui relèvent d'un code.
- Surprend le randonneur - Petit avion - Note.
- Les deux dernières de juillet! - On fait infuser ses feuilles.
- Canal d'évacuation - Son crochet était redoutable.
- Cale - Adeptes de l'auto-stop.
- Lieu planté de cèdres - Patron.
- Éminence - Munie d'un moteur.
- Moyen de transport de Tarzan - Peut se vivre sur terre.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Une nouvelle année qui fait pétiller des bulles aux saveurs classiques et élégantes. Logée à Saint-Eustache, Les Brasseries Bêta proposent depuis avril 2022, des bières de différents styles brassées avec simplicité. Élaborées sous l'influence de plusieurs catégories, vous y retrouverez une bière Blanche, une Blonde, une IPA, une Rousse ainsi qu'une Stout.

Bêta brasse classique et bon!

En voici quelques-unes suggérées pour vous.

Bêta Blanche à 5% de style belge, aussi catégorisée comme une Witbier, cette bière est prisée par les amateurs de bulles plus légères, fruitées et qui laisse en bouche peu d'arrière-goût. Avec une base de blé généreuse, ses arômes expriment des parfums d'écorces d'orange, d'épices comme la coriandre et un soupçon de zeste de citron.

Sa couleur subtilement orangée est d'apparence trouble, sa mousse blanche formée de bulles moyennes produit un col abondant, mais de courte durée, tout à fait habituel pour ce genre de bière. Elle se boit bien froide, car son goût est tout aussi fruité que ce que le nez a retenu de ses arômes. Sa finale dépose en bouche des notes florales délicates, fraîches et désaltérantes. Idéale en apéro ou avec plateau de crudités avec trempettes.

Bêta Blonde à 5%, une bière Pilsner qui maintient le standard que l'on connaît bien. Ce style de bière est si répandu et populaire que tout le monde ou presque en a déjà consommé une. C'est une bière de couleur blonde assez claire aux reflets dorés et qui est légère en goût. Elle est facilement buvable et désaltérante.

Sa mousse couvre le verre généreusement lors de son service, mais disparaît très rapidement sans laisser réellement de trace. Au nez, des parfums agréables et généreux en houblons tradition-

nels qui ressortent d'une base bien maltée.

À boire assez froide pour bien goûter l'aspect d'une Pils artisanale québécoise. Loin de la bière dite tablette, ses bulles procurent une effervescence constante et dépose en bouche une amertume franche et balancée.

Elle accompagne avec simplicité tous les genres de repas cuisinés confortablement à la maison, tel un bon pâté chinois auquel on y ajoute une cuillère de ketchup aux fruits de Noël.

Bêta Rousse à 5%, une Pale Ale anglaise version artisanale québécoise. Style de bières assez populaires, direz-vous! Effectivement, mais à chacun son style, il faut donc s'arrêter et y prêter sa curiosité gustative, le taux d'alcool varie considérablement chez les rousses, mais la tendance revient peu à peu à un pourcentage raisonnable, ce qui est apprécié de bon nombre d'amateurs. D'origine anglaise, cette bière est de couleur cuivrée avec des ten-

dances vers l'ambrée, avec un goût plutôt léger et équilibré. Les saveurs en bouche oscillent entre légèreté du houblon d'un côté, et le malt de l'autre.

Son nez est caramélisé accompagné de notes de noix et de pain grillé. Sa mousse beige forme un col généreux et dépose en bouche une texture moelleuse. Son goût est fruité et subtilement sucré, sa finale enveloppe les papilles d'une bonne fraîcheur désaltérante, des saveurs de petits fruits rouges lui donnent un côté acidulé bien balancé.

Somme toute, c'est une bière douce avec une touche de caramel qui peut facilement s'accorder à plusieurs mets à base de viande à cuisson rosée, purée de légumes et sauce pour apporter de la texture.

Merci à Pascale et Roxanne pour cette collaboration ainsi que pour les produits fournis. Bon succès pour vos futurs projets! 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)



Humanité et bienveillance pour 2023

2023! Wow déjà! La venue d'une nouvelle année empreinte d'humanité, de bienveillance, d'amour inconditionnel et de respect m'étreint comme une caresse de l'être aimé. Je m'accroche à l'espoir, l'amitié, la tolérance pour souhaiter une année 2023 remplie de bonheur, de sérénité et de santé!



Pour débiter, allons-y gaiement avec des bulles! Château de Champteloup, Tête de Cuvée, Crémant de Loire. Élaboré avec du cabernet franc, ce mousseux fait honneur à cette région viticole. La couleur rose pâle annonce la finesse et l'élégance, les bulles sont fines et intenses. Les arômes de fruits rouges avec quelques notes discrètes de poivrons rouges très mûrs. En bouche, le vin est sec et vif, très équilibré et persistant. Un magnifique vin d'apéro et un

compagnon idéal pour le tartare de saumon. **Château de Champteloup, Tête de Cuvée, Crémant de Loire à 22,35 \$ (15041041)** Pas facile à trouver, mais n'hésitez pas à vous en procurer quelques bouteilles si vous en dénéciez!

En rouge, un classique du Roussillon: Georges 2014, Carignane de Perpignan. Élaboré avec des raisins issus de vieilles vignes de carignan, de syrah et de mourvèdre, Georges bénéficie

d'un court élevage en fût, puis d'un affinement de plusieurs années avant la mise en marché. Le résultat est impressionnant! La couleur est rubis avec un pourtour légèrement orangé, le vin présente encore une belle brillance. Au nez, des arômes de fruits séchés, de foin et de cuir nous invitent à poursuivre la découverte. En bouche, le vin est sec et frais avec des rappels aromatiques de cuir. Les tanins sont présents sans excès et sont bien soutenus par l'aci-

dité. Un vin tout en équilibre, prêt à déguster avec le plat d'hiver par excellence: la raclette/pierrade! Un petit mot pour le nom de la cuvée: Cette cuvée tire son nom d'une vieille tradition dans la famille Puig-Parahy: l'aîné de la famille est toujours appelé Georges, et ce, depuis plus de 14 générations. **Georges 2014, Côtes du Roussillon, Domaine Puig-Patahy à 17,10 \$ (12731177)**

