

# 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 - Dans le nom d'une pâtisserie : ... au rhum. | 1 - Sa capitale est Séoul.                                 |
| 2 - Nuée d'insectes notamment d'abeilles.       | 2 - Sa comète est bien connue.                             |
| 3 - De la couleur du sang.                      | 3 - État de l'ouest des É.U. dont la capitale est Salem.   |
| 4 - Petit mollusque sans coquille.              | 4 - Fut chef du Parti patriote : Louis-Joseph...           |
| 5 - On clique dessus.                           | 5 - Pays de glaciers et de volcans dans l'Atlantique Nord. |
| 6 - Principal alcaloïde du tabac.               | 6 - Grand fleuve d'Afrique, il y a le blanc et le bleu.    |

Mot (ou nom) recherché: Ville d'Allemagne.

Mot (ou nom) recherché: Compositeur polonais.

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, juillet 2023

### Horizontal

- Elles font des profits faramineux.
- Contient des connaissances.
- Étonnement - Après la SDN - Article arabe.
- Se balance au bout d'une tige - Psychiatre français - Surplus.
- Cause de secousses californiennes.
- Tour - Patron - Pas froides.
- Style musical - Polygonacée - Quelqu'un.
- Épinceté - Forme une ligne sinuouse.
- Flasque - Travaillent dans une gare.
- Niche sur les côtes - Le chat en aurait neuf.
- Port de Norvège - Rejetée.
- Banane - A la forme d'une lettre.

### Vertical

- À pied.
- Préposition - Tendance à se croire persécuté.
- Doublé pour trinquer - Pour unifier le teint.
- Est fait avec du seigle - Pro - Électronvolt.
- Langue - Commencés.
- Acteur du burlesque américain - Kaon.
- Atome - Profite du requin.
- Pureté du style.
- Note - Peuvent donner la gueule de bois.
- Se nomme maintenant Urfa - Sur un violon (pl).
- Sédiments - Peuvent être bien arrosées.
- Infinif - Un loch qui abriterait un monstre.



Johann Plourde [lesbieres@journaldescitoyens.ca](mailto:lesbieres@journaldescitoyens.ca)

C'est sur un bout de trottoir devant les portes de Simple Malt Brasseurs, assis sur des chaises pliantes confortables, bière à la main, qu'une discussion brassicole débute avec René Huard propriétaire-créateur-brasseur qui partage ouvertement les hauts et les bas du monde brassicole artisanal, d'hier à aujourd'hui.

## Excursion chez Simple Malt

Né à Sherbrooke, René raconte « Quand j'étais étudiant, je n'avais pas trop d'argent, j'ai décidé de créer des recettes de bières, et je brasse depuis quarante ans! ». Comme un chef d'orchestre chargé de coordonner le jeu des instrumentistes, René harmonise les saveurs de ses bières comme une mélodie. Chaque ingrédient à son ton! « Je connais mes ingrédients comme le musicien connaît sa musique. » Sur ces notes, voici quelques-unes de ses suggestions.

### Sorbet framboise

La Sorbet framboise est une Berliner aux framboises à 4,4%. D'une couleur rose intense, éclatante, sa mousse blanche bouffie contient des bulles généreuses qui apportent un beau contraste de couleur pour les yeux. Ah, mais cette mousse au rôle si important qui vise à créer une barrière entre l'air et la bière, aide aussi à maintenir ses arômes plus longtemps ainsi qu'à les libérer plus longuement. Ce style de bière d'origine allemande est reconnu pour son faible taux d'alcool et son côté un peu acide. Brassée avec du blé, elle peut aussi être élaborée parfois avec un ajout de fruits. Plongez-y les narines, son nez fruité donne la sensation de respirer un panier de framboises fraîchement cueillies!

Pour ce qui est de sa saveur, le mot sorbet rime avec fraîcheur. Exactement l'effet du sorbet que l'on choisit lors des journées chaudes d'été. La différence entre une crème glacée et le sorbet? Le côté frais et désaltérant d'une glace aux fruits sans la sensation de sucre trop présent. Son côté légèrement acidulé se dépose avec souplesse au creux des joues, glisse facilement sur la langue et ne laisse aucune trace d'amer-

tume en bouche. Une bière d'apéro qui se déguste bien en ces jours de grandes chaleurs. Idéal aussi avec plateau de fromages à pâte molle.

### Bomba

La Bomba est une double IPA à 8%, puissante et audacieuse, aux arômes de fruits exotiques. Cette bombe rafraîchissante à l'amertume explosive est produite en quantité limitée pour en préserver la fraîcheur!

La double IPA est comme une deuxième part de gâteau, riche et savoureux! Une bière de grande densité, il est important de bien

la tempérer avant de la servir. Entre 8 et 11 degrés, ses arômes et saveurs seront alors à leurs meilleurs.

Sa couleur est comme de l'or, brillante aux reflets orangés, presque cuivrés, accompagnée d'une mousse blanche généreuse formée de bulles explosives de parfums exotiques.

Au nez, cette bière est totalement centrée sur le houblon. On laisse quelques secondes passer, on approche le plus possible les narines au rebord du verre et là, on sent la présence des fruits tropicaux. Pas trop de pamplemousse, pas trop d'ananas, simplement un équilibre bien dosé entremêlé d'un bouquet d'agrumes et de quelques notes herbacées.

C'est en bouche vraiment que le tout surprend! Bien que son indice d'amertume soit élevé, son goût de houblon n'est toutefois pas agressant. On reste plutôt bouche bée, étonné et empressé de prendre une seconde gorgée. Pour les palais moins ambitieux, débutez la dégustation avec de petites gorgées. Accompagnée de croustilles ou de noix de cajou et même d'un morceau de cheddar blanc léger, le gras atténuera l'effet houblonné. Pour les palais habitués, vous apprécierez l'effet explosif doublement houblonné! Accompagnée d'une côtelette de porc coupe Hôtel sur le BBQ, cuisson rosée, épices à grillade, salade de pommes de terre, laitue Boston du Québec et mangue, ce sera sur la coche! - Buvons à la santé de René!



MANON CHALIFOUX - SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS [manon@journaldescitoyens.ca](mailto:manon@journaldescitoyens.ca)

Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)

## Accompagner nos instants de bonheur

La flore et la faune sont en pleine croissance, il fait bon de voir la vie dans toute sa splendeur nous surprendre au détour d'un sentier, d'une montée ou tout simplement en allant au potager pour découvrir que la nuit à fait sortir les tomates et les courgettes! Voici quelques suggestions pour accompagner ces instants de bonheur.



En blanc, un vin qui, millésime après millésime, nous ravi. Le Roussanne de Ken Forester d'Afrique du Sud, Stellenbosch W.O. Élaboré avec de la roussanne, le moût est fermenté en barriques de chêne neutre (en moyenne de 10 ans) pour 90% et en fût neuf pour 10%. Le vin est ensuite mis en élevage pour environ 5 mois sur lies. La vendange n'est pas sulfitée et les levures indigènes sont préservées pour l'élaboration du vin. Le résultat est magnifique! La robe est jaune paille, brillante et limpide. Des

arômes de fruits blancs, quelques notes mellifères et nous sommes prêts pour la mise en bouche. Ce roussanne est sec et vif, mais l'élevage sur lie lui confère beaucoup de rondeur. Une longueur très intéressante qui le sera encore plus si vous servez ce vin à 12-14 degrés. Malgré que ce vin soit pourvu d'une capsule à vis, c'en est une de garde, en effet ce type de capsule permet un certain degré d'oxygénation comme le ferait le liège; ce vin peut s'affiner au cellier pour une dizaine d'années sans problème. Si on

décide de découvrir ce vin dès maintenant, servez-le en apéro, un poisson ou une cuisse de poulet grillée! **Roussanne 2022, Ken Forester Stellenbosch WO à 22,90 \$ (14764917)** (Vin nature)

Si on veut déguster ces mêmes plats, mais avec un rouge, je vous recommande d'essayer le Pitti 2021 de Gerhard Pittnauer, Burgenland Qualitätswein. Élaboré avec deux des cépages emblématiques de l'Autriche (blaufränkisch et zwiègelt), tout le travail y est manuel, du compost à la taille en passant par la récolte, sans

calendrier ni doctrine. Les vins vivants et pleins de caractère sont fermentés naturellement. Il en résulte un vin aux arômes de fruits rouges et quelques notes épicées à la robe rubis clair. En bouche, le vin est sec avec une bonne acidité, les tannins souples et soyeux nous convainquent de prendre une autre gorgée. Excellent avec les grillades mentionnées précédemment, mais aussi avec un pique-nique! **Pitti 2021, Burgenland Qualitätswein à 19,40 \$ (1444201)** (Vin bio)

