

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 28

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 - Couleur aussi appelée « poil-de-carotte ». | 1 - Racine tropicale qui fournit le tapioca. |
| 2 - Bleue, c'est la cyanobactérie. | 2 - On la jette pour immobiliser un navire. |
| 3 - Plante à bulbes dont une espèce fournit le safran. | 3 - Partie centrale de l'atome. |
| 4 - Gros bloc de glace. | 4 - Géant vorace dans les contes de fées. |
| 5 - Peuvent être éternelles en hautes montagnes. | 5 - Acier inoxydable. |
| 6 - Plaques cornées qui recouvrent certains poissons et reptiles. | 6 - Domicile principal d'une famille. |
- Mot (ou nom) recherché: Elle nourrit.

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



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Amis jadis au secondaire, Josée et Frédérick se retrouvent après une partie de vie bien entamée et ensemble ils forment toute une équipe. Entremêlé de passé, de présent et de futur, saupoudré de « on verra » puis « on verra ce que ça donnera » le tout prend vie et porte le nom de Brasserie Wilsy. Dans la municipalité de Saint-Placide, longeant le lac des Deux-Montagnes, cette ferme brassicole vous invite à vous asseoir, relaxer, admirer la vue, les chevaux et bien plus!

Bulles à découvrir d'une belle équipe

Voici quelques bulles à découvrir en galopin sur plateau de dégustations ou format bouteille de 500 ml. Il y en a vraiment pour tous les goûts.

Bière blanche aux herbes **Herboriste** - Inspirée par la famille Lauzon qui travaille la terre depuis quelques années, voici le résultat cultivé qui se boit avec fraîcheur et pas juste dans les champs! Aux arômes légers de citron, de litchi et de noix de coco, cette bière de couleur dorée se boit facilement. Douce au palais en amertume, une finale délicatement herbacée saura satisfaire le plaisir de chaque gorgée.

Berliner aux framboises **Nain de jardin** - Rosée et pétillante, cette bière ne laisse personne indifférent! Saveurs acidulées et parfaites pour désaltérer les après-midis chauds, son côté « framboisé » se démarque en toute délicatesse. Faible en alcool, assis entre amis, cette bière accompagne tout, même les couchés de soleil!

Berliner Weisse au gingembre et citron **L'Enracinée** - Une recette audacieuse qui met au défi bien des palais et taquine la curiosité. D'influence allemande, c'est tout de même le gingembre québécois qui donne à cette bière sa particularité. Au nez aromatique, cette bière pourrait bien devenir un classique

comme bière d'été. Ses notes citronnées désaltèrent et déposent au passage ses saveurs d'agrumes tropicaux. Faible en alcool et douce en amertume, voici une bière à déguster encore et encore.

Pale Ale américaine **L'Okoise** - Une bière créée pour souligner le 300^e anniversaire de la ville d'Oka en demande spéciale. Frederick a donc élaboré, avec quelques houblons plus résineux, une bière rassembleuse ayant un goût qui rappelle un peu la pinède d'Oka. Des saveurs généreuses et de la belle mousse bien charnue n'attendent que vos papilles!

Indian Pale Lager **Tablette** - Une bière dorée, riche, brillante caractérisée par un arôme houblonné frais, un corps bien équilibré et une finition de houblon rafraîchissante.

Version artisanale québécoise, son nez puissant d'agrumes et de

fruits tropicaux nous transporte loin de ce genre de rangement! Fraîche et savoureuse, une sensation de « croquant » habite la bouche. Sa mousse est particulièrement moelleuse et caresse les papilles tout en déposant un certain doute... est-ce une Indian Pale Ale ou une Lager? Ne cherchez pas, c'est l'entre-deux à son meilleur.

Black IPA Les Voisins (On Verra) - Des bulles pour les curieux, les audacieux et pourquoi pas les courageux! C'est exactement l'idée pour le début de sa création. Une élaboration qui joue entre les saveurs des bières foncées à caractères soulignés et le côté tropical houblonné qui rend ce genre purement artisanal et qui nous sort de nos petites zones de confort. Osez y goûter! On Verra vous fera dire « on aura tout vu et tout bu! »

Venez relaxer, rencontrer et discuter tout en dégustant les bières de Josée et Frédérick, un couple passionné et bien impliqué dans leur communauté!

Sur place, plusieurs produits locaux dont les légumes de la Microferme L'Enracinée, les savons à la bière de Mes Créations Matinales, quelques produits de La Cabane sur le Roc, sirops d'érable infusés, tous différents et incroyablement délicieux faits par Josée. - Santé et bonne découverte!



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 28

par Odette Morin, août 2023

Horizontal

- Fête en plein air (pl).
- Provisoires.
- Mois pour observer les perséides - Sincère.
- Utile pour déconstruire - Travail forcé (sigle).
- Seaux - Blessant.
- Érode - Voie urbaine.
- Teinter en pourpre pâle - Passe à Ferrare.
- Dans la mer Égée - Réunion.
- Combinée - Petit cube.
- Lacé - Rejetées.
- Possèdent au moins un noyau - Poisson.
- Périodes - Des cristaux - Ennuysés.

Vertical

- Elle habite au sud de la frontière.
- Bonheur de prédateur (pl) - Vieille cité.
- Ses feuilles donnent du goût.
- Trucmuche - Arrêts.
- Ceasium - Catégorie.
- Partisanes d'une doctrine.
- Lien - Isole.
- Du soja - Éclose.
- Demande de l'adresse - Le taro et l'arum en sont.
- Humaniste hollandais - Monnaie du Pérou.
- Petite voie - Note.
- Plantes potagères.

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)



Belles trouvailles pour petites et grandes occasions!

Pendant qu'on se laisse bercer par les (très) chauds rayons de soleil et le son des orages, un verre de vin à la main, le temps file et les invités vont bientôt arriver. Il faut prévoir le montage intérieur et extérieur, car qui sait?



En blanc, un magnifique torrontés d'Argentine. Sous l'appellation Cafayate, qui se trouve à 5600 pieds (1700 m) au-dessus du niveau de la mer, est sans doute la région viticole la plus connue autre que Mendoza en Argentine. Cafayate est l'une des régions les plus élevées du monde propice à la viticulture. Le torrontés, quant à lui, est le cépage par excellence pour ce terroir. Faits à noter: le vignoble est soumis à des amplitudes thermiques importantes, ce qui permet l'exubérance aromatique. C'est l'eau de

fonte des Andes qui maintient les vignes hydratées en temps de sécheresse! Avec ce vin, le plaisir est toujours au rendez-vous. La robe jaune pâle est limpide et très brillante. Des arômes de fruits exotiques nous font voyager sous des cieux tropicaux. Un vin sec et vif, mais avec beaucoup d'équilibre. Ce qui lui permet de vous accompagner à l'apéro, mais aussi avec des sushis ou une brochette de poulet thaï. **Piattelli 2022, Cafayate Valley Salta à 17,15 \$ (13401680)**

Pour les grandes (ou petites) occasions, un rouge de marque! **Domaine du Vieux Lazaret 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC.** Ce domaine est l'un des plus vieux de l'appellation (1748) et s'étend sur une centaine d'hectares sur lesquels poussent les 13 cépages autorisés pour l'AOC. Une vendange traditionnelle suivi d'un égrappage complet prépare le moût à devenir du vin. Un élevage de 18 mois en cuves (85%) et en barriques (15%) s'avère nécessaire pour obtenir le divin vin! Le résultat: un vin à la robe rubis franc,

limpide et brillante; des arômes de fraises et de framboises confites et quelques notes discrètes d'épices. En bouche, le Vieux Lazaret est sec et équilibré avec des tanins soyeux. Il est étonnant d'avoir un vin avec autant de finesse en jeunesse. À boire dès maintenant avec un filet mignon de bœuf aux épices ou à garder au cellier jusqu'en 2026. **Domaine du Vieux Lazaret 2021, Châteauneuf-du-Pape à 39,25 \$ (11808822)**

