

# À la recherche du mot PERDU

Solution page 24

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 - Celle de Prévost accueille les randonneurs sur le parc linéaire.
  - 2 - La 15 Nord en est une.
  - 3 - Science et technique de l'aménagement des villes et des villages.
  - 4 - Vous êtes en train de consulter le Journal des ...
  - 5 - La SHEP c'est : la Société d' ... et d'écologie de Prévost.
  - 6 - Il y a trois ... primaires à Prévost.
- Mot (ou nom) recherché : Le côté du cœur !

- 1 - Le ... Laurentien est accessible par la 117 du côté sud de Prévost.
  - 2 - Prévost est traversé par l'autoroute 15 et par la ... 117.
  - 3 - De proie, ils sont très présents dans le Parc des Falaises.
  - 4 - Établissement où l'on effectue l'impression de votre journal.
  - 5 - Le P'tit ... du Nord.
  - 6 - Partagés entre Prévost et Saint-Hippolyte, lac et chemin qui portent le même nom.
- Mot (ou nom) recherché : Sa ligne est le chemin le plus court !

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6



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

«Si la zythologie s'entend comme la science de la bière, les procédés de sa fabrication jusqu'à son histoire et culture, la zythophilie est entendue comme l'amour de la bière et la zythosophie comme la réflexion qu'on lui porte». Dans les bières artisanales du Québec, il y en a de l'amour !

## La zythologie ou la science de la bière

### La Babette

Cette bière de saison de la brasserie Herman de Prévost est houblonnée au *El Dorado* 100% du Québec, en format de 750 ml, elle est idéale comme apéro entre amis, confortable à votre terrasse privée ou plus que conviviale sur la leur !

Dégustez cette bière comme un bon vin, tranquillement et avec attention. D'apparence un peu trouble, sa mousse discrète libère au nez des arômes de fruits comme la poire et la pastèque. Parfum d'amande, de fruits à noyau et même de bonbon. En bouche son effervescence est dynamique et se ressent jusqu'au centre de la langue. Bonne constance pour chaque gorgée dégustée. Ses saveurs vives et fruitées, avec douceur, déposent au fond de la gorge des notes tropicales, désaltérantes, rehaussées d'une bonne fraîcheur. Grâce au choix de ce houblon, son résultat est bien équilibré et sans amertume. Malgré sa mousse timide, ses bulles parviennent à s'accrocher au rebord du verre, ce qui maintient pour votre pur plaisir des effluves remplis de goûts pour un bon bout !

Passez à table en savourant des bajoues de morues poêlées au beurre, à la fleur d'ail du Québec et quelques fines herbes et voilà, votre souper presque parfait est réalisé !

### Broue à Ben

Cette lager est produite par la brasserie Wilsy de Saint-Placide. Comme le dit bien l'expression «avoir de la broue dans

l'toupet», prenez une pause et changez votre broue de place avec une lager ambrée aux effluves caramélisés. Une bière de Saint-Placide qui se boit dans un verre loin de la chevelure du stress quotidien.

Brassée avec noblesse un clin d'œil aux patriotes d'une autre époque, elle est élaborée pour les palais d'aujourd'hui friands d'arômes terreux, épicés, de notes fruitées et relevés par des touches de menthe aussi florale que citronnée.

Sa couleur est énergique, lumineuse, foncée avec une finition lisse. Sa mousse dégage des parfums de caramel ainsi que de grains de céréales grillées. Son goût est légèrement sucré et présente une carbonatation modérée avec une texture qui a du corps. Sa mousse crémeuse ajoute une

sensation veloutée et ses saveurs persistent longtemps après l'avoir terminée.

Ce style de bière se boit facilement et se marie bien avec des plats épicés, des fruits de mer ainsi que des plateaux de fromages modérément forts.

### L'Impératrice Whiskey

Stout Impérial Cellier 2022 de la brasserie Le TrouDuDiable pour bien réchauffer les soirées plus fraîches de ce début de saison d'automne. Sa couleur obscure et dense s'accompagne d'une mousse crémeuse qui envoie aux narines des arômes de café et de chocolat noir.

Élevé huit mois dans de nouveaux fûts non lavés de Rye Whiskey Buffalo Trace, ce stout au palais plus sec déborde de saveurs. Grâce à son vieillissement de longue durée, ses parfums liquoreux font ressortir ses atouts de digestif tout en laissant place à sa base principale de bière artisanale.

En bouche, ces saveurs sont charnues et réconfortantes. Du haut de ses 11,2 degrés d'alcool, étonnamment, sa texture est légère, ses bulles délicates demeurent présentes même si ce stout demande une dégustation lente. Avec une finale corsée et sèche, son format de 750 ml est génial pour partager. Une bière idéale pour accompagner les grillades du genre filet mignon ou contre-filet à cuisson *medium saignant* légèrement épicés, pommes de terre rissolées et voilà, laissez ce stout s'occuper du reste !



## 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 24

par Odette Morin, septembre 2023

### Horizontal

- 1- Faisait de la Terre le nombril du monde !
- 2- Concentration de la population.
- 3- Id est - En chef au journal.
- 4- Occire - Société Radio-Canada.
- 5- Photographe français - Tournesol.
- 6- Bière - Pas carrée.
- 7- Bois dur - Savantes.
- 8- Dispositifs conducteurs - Terminaison.
- 9- Prisons - Soulèvement.
- 10- Noires et lourdes - Ne pleure pas.
- 11- Note - Orthodoxe musulman.
- 12- Au dessus de la moyenne - Du verbe être.

### Vertical

- 1- Pincent des cordes.
- 2- Peur de rougir.
- 3- Reçoit l'Irtych - Ébrêché.
- 4- Pas ronds - C'est non !
- 5- Plus à l'est qu'au nord - Glossine.
- 6- Logis douilllets - Fourrage - Plus au sud qu'à l'est.
- 7- Régnait sur la Russie - Article indéfini.
- 8- Jonction.
- 9- Compagnie de téléphone (sigle) - Rivière - Sorti.
- 10- Sont en séance - Petit suisse.
- 11- Flasque - Caractère fondamental.
- 12- Recrutés - Ne durent pas assez longtemps.



## D'Autriche et d'Italie pour la rentrée !

Plaisirs de la rentrée ! Pour le retour en classe, au travail, à la maison. Pour découvrir, apprendre, mais aussi consolider nos acquis, voici deux suggestions qui devraient vous combler !



Une magnifique découverte d'Autriche ! Un vin élaboré avec du cabernet blanc, et non ce n'est pas un vin issu de cabernet sauvignon, mais bien un cépage à part entière. Il s'agit d'un cépage hybride provenant de cabernet sauvignon et de régent. Le but de ce croisage était d'obtenir des raisins résistants aux intempéries et aux maladies. Surtout cultivé en Allemagne et en Autriche, c'est l'autrichien que je vous invite à déguster : Weingut Schwarzböck Cabernet blanc 2021, Niederosterreich d.o. La robe est très pâle, limpide et brillante. Des arômes

de fruits tropicaux s'entremêlent avec ceux de la pomme jaune. On note une légère minéralité. En bouche, le vin est sec, l'acidité bien présente et la texture est onctueuse, le résultat d'un élevage sur lies de 6 mois. Une légère amertume en finale apporte de la persistance à ce magnifique vin. On le dégustera en apéro bien sûr, mais aussi avec une fondue au fromage, une raclette traditionnelle ou encore un mijoté de bœuf aux légumes racines. **Domaine Schwarzböck 2021, Cabernet blanc à 20,75 \$ (15190741)** (Vin bio)

Un coup de cœur pour les amateurs de vins italiens comme moi : Rocca di Castagnoli Poggio a Frati 2017, Chianti Classico DOCG. Sur un millésime un peu plus difficile, ce petit producteur nous offre le meilleur. Élaboré avec 95 % de sangiovese et 5 % de canaiolo, ce vin bénéficie d'un élevage de 16 mois en fût et en foudre, puis de 8 mois en cuve inox avant la mise en bouteille. Le résultat est à la hauteur de nos attentes. Une robe rubis intense, limpide et brillante. Des arômes de fruits rouges et noirs ponctués d'épices chaudes sont les prémices d'une

bouche tout aussi savoureuse qu'annoncée. Le vin est sec, l'acidité vive, et les tanins serrés et tendus sont le présage d'un potentiel de garde de quelques années encore (2027). Un chianti comme je les aime : déjà accessible en jeunesse et plein de promesses pour les 3 à 5 prochaines années. On le dégustera avec une viande rouge grillée, une pièce de gibier, ou avec un fromage à pâte ferme vieilli. **Rocca di Castagnoli Poggio a Frati 2017, Chianti Classico Riserva DOCG à 29,50 \$ (15183778)**

