

# 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 - Transformation des aliments dans le tube digestif.  | 1 - Action de quitter le sol.                                    |
| 2 - Le curry est un mets de ce pays.                    | 2 - Naissance, en parlant d'un oiseau.                           |
| 3 - On l'appelle aussi aveline.                         | 3 - Budgétaires, elles mettent des gens en chômage.              |
| 4 - Mets sucré servi à la fin du repas.                 | 4 - Celle de Halley est la plus connue.                          |
| 5 - On peut les faire sur le plat, pochés ou brouillés. | 5 - Dans les murs pour être bien au chaud.                       |
| 6 - Breuvage divin à base de miel.                      | 6 - Moment où l'on ne peut plus revenir en arrière : point de... |

Mot (ou nom) recherché: Sur bien des tables en fin d'année.

Mot (ou nom) recherché: Diminution.

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6



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

Déjà la saison des feuilles à ramasser et des citrouilles à décorer, soyez festif et prêt à déguster des bulles différentes, chaleureuses et intéressantes pour les palais curieux. Des bières aux saveurs d'automne, colorées et réconfortantes.

## Saveurs d'automne, colorées et réconfortantes

**Sèzïon Fillion**, de la Microbrasserie TÊTE d'Allumette est brassée sur feu de bois, de la région de Saint-André-de-Kamouraska. Une bière particulière qui se démarque par son procédé de brassage, ses ingrédients et surtout pour son histoire. Brassée avec amour pour souligner le départ de Martin, un ami précieux, un grand guerrier. Une saison multigrain houblonnée avec ajout de l'utilisation d'un Saccharomyces, un genre de champignon ascomycète : grands mots employés pour expliquer le travail conjoint de différentes levures utilisées dans l'industrie alimentaire comme agent de fermentation, apportant à la bière un goût ainsi qu'un look un peu *funky*.

De couleur jaune paille et légèrement brouillée, sa mousse blanche forme un col généreux puis devient un filament de minuscules bulles qui demeure tout le long de la dégustation. Au nez, vous retrouverez des notes houblonnées, de céréales rôties, de bois, de ferme, de fruits tropicaux, de levure, de poivre et de citron.

En bouche, c'est frais, léger malgré son taux d'alcool de 6,3 %, vraiment les goûts sont bien équilibrés. Peu d'amertume avec soupçon de saveurs acidulées, une bière facile à boire seule ou avec un poisson blanc grillé, sauce au beurre de citron et amandes grillées.

**Songe Épicé** est d'Avant-Garde Artisans Brasseurs de la région de Montréal. Assemblage de bières affinées en barrique neutre. Voici une bière ambrée au look troublé. Une bière riche et maltée aux notes caramélisées, torréfiées, aux allures d'Halloween, mais pour les grands ! En fait, c'est une bière parfaite pour ce temps de l'année. Aux couleurs des arbres qui décorent la nature de manière spectaculaire, cette bière possède un nez assez aromatique, une couleur vive, une mousse crémeuse et tout un mixte d'épices. Un nez puissant de parfums saisonniers rempli de réconfort dont la cannelle, le gingembre, le clou de girofle, la muscade, le piment de la Jamaïque, le tout bien mélangé à cet assemblage de différents brassins.

En bouche, c'est assez soutenu comme goût. La cannelle l'emporte nettement avec intensité bien mesurée, elle enrobe la bouche, il faut donc être amateur de celle-ci. Par la suite, la mus-

cade et le clou de girofle se déposent au centre de la langue. Pour le piment, sa légère sensation se savoure en toute fin de gorgée. Avec subtilité bien sûr, ce style de bière se déguste bien avec les pâtisseries, tartes aux pommes chaudes avec fromage crémeux fondu.

**Les voisins BLACK IPA** sont de la Brasserie Wilsey de la région de St-Placide. « On verra ce que ça donne » encore une fois ! Une histoire entre voisins qui s'entendent bien. Sandra et Maurice en sont les personnages principaux, même leurs noms n'ont pas été changés ! Un brassin audacieux rempli de malts, cinq au total et trois houblons. Une bière texturée. Noire comme la nuit, c'est une bière à 6,3 % d'alcool à bulles soutenues, aux saveurs corsées pour une fin de soirée bien animée ! Amateurs de bières noirs Stout et Porter, cette bouteille est pour vous ! Faisant partie de la famille des Indian Pale Ale, cette black ipa possède une mousse

onctueuse à bulles fines qui pétillent longuement. Au nez, des arômes de torréfaction, de chocolat, de céréales grillées, une touche d'agrumes et de fruits tropicaux, mais en toute subtilité.

En bouche, des saveurs de grains de café grillés, notes fruitées et légèrement herbacées. Sa mousse crémeuse lui apporte un côté velouté, une bière digestive de fin de soirée qui crée un moment parfait. - Santé !



## 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, octobre 2023

### Horizontal

- Il répare ou sustente.
- Pour mesurer l'espace.
- Composition musicale - Décimètre - Courts.
- Remplie - Arrivée - Astate.
- Démonstratif - Massif du Niger.
- Branche des mathématiques.
- Bande souple - Pourvu.
- Têtes de rochers - Sud-ouest - Rivière de France.
- Note - Mélange gazeux - Adverbe.
- Possible - Plus à l'est qu'au nord.
- Distinctes - Organisation internationale.
- Déesse - Ensemble de disciplines.

### Vertical

- De façon énergique et efficace.
- Qui comporte une liste, un répertoire.
- Nous regarde de haut - Déesse - Permet d'arrêter.
- Règle - Qui provoque un rash.
- Vieil artiste - Être indécis.
- Il a un petit moteur - Dans le nom d'un compagnon de Mahomet - Pour tromper.
- Petit cours d'eau - Pas soutenues.
- Dans le Puy-de-Dôme - Capitale.
- Fait feu - Préfixe - Caprice.
- Espace économique européen - Se situe au milieu.
- C'était Édesse - Mariage.
- Réduites.



## Classique et découverte pour un automne sans pareil!



Rocca di Castagnoli Molino delle Balze 2019. Du cœur de la Toscane, ce magnifique chardonnay est issu de 4 parcelles qui apportent chacune son trait de personnalité. Les vendanges à la mi-septembre, une courte macération de 48 heures suivie par une fermentation partiellement en cuve inox (50%) et partiellement en fût de chêne usagé de 1 et 2 ans pour une période de 10 mois. Par la suite, la fermentation malolactique permet la transformation en acide malique, plus dure, en acide lactique qui est plus doux. Un affinage d'au moins 10 mois est requis avant la mise en marché. La couleur d'un beau jaune paille est in-

vitante, les arômes de pomme caramel le sont tout autant. En bouche, le vin est sec, l'acidité est franche. La texture est enrobante, le bois est présent, aucune amertume et une légère minéralité en finale complète le tableau. Un vin qui pourrait certes attendre quelques années encore, mais qui se déguste d'ores et déjà avec une poitrine de poulet farcie aux pommes et cheddar vieilli, une casserole de fruits de mer ou encore en pique-nique automnal! **Rocca di Castagnoli, Molino delle Balze 2019, Toscana IGT, à 22,75 \$ (15177255)**

Située à Granby, dans l'ancienne chaufferie de l'Imperial Tobacco, la dis-

tillerie La Chaufferie nous offre des produits Origine Québec. En effet, le défi de présenter des produits qui seraient entièrement québécois tout le long du processus est de taille, mais c'est mission accomplie pour les onze associés. Tout d'abord avec un gin (Furlong), une vodka (Lemay), un rye (Sugar Shack) voici maintenant Le Brum! Les betteraves à sucre qui constituent une des matières premières de ce spiritueux proviennent du village de Barnston. La mélasse de betterave à sucre compte deux années de vieillissement en fût de bourbon avec une finition dans des fûts de bière provenant de la microbrasserie de Dunham.

Élaboré selon les principes d'un rhum, mais sans en être un puisque la mélasse utilisée provient de la betterave plutôt que de la canne à sucre, le Brum nous séduit avec sa magnifique couleur ambrée. Ses arômes d'érable et d'épices. En bouche, l'alcool est très soyeux et sans brûlure. La sucrosité est légère et le produit offre une bonne persistance en bouche. Tout est en équilibre! Un magnifique produit 100% Québec à découvrir dès maintenant, les bouteilles s'envolent vite! **Brum épicé à 40 \$ (15067021)**



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)