

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 - Autre nom du cafard. | 1 - La Tamise y passe. |
| 2 - Langue utilisée dans la nomenclature des plantes. | 2 - État américain colonisé par les mormons. |
| 3 - La marjolaine en est une variété. | 3 - Régnait en Russie. |
| 4 - Fils du frère. | 4 - Cinéaste britannique, on lui doit Psychose, Les Oiseaux, etc. |
| 5 - Exercice scolaire d'orthographe. | 5 - Tour érigée sur Le Champ-de-Mars. |
| 6 - Poisson-épée. | 6 - Sa capitale est Bucarest. |

Mot (ou nom) recherché : Une bière ou une fiancée.

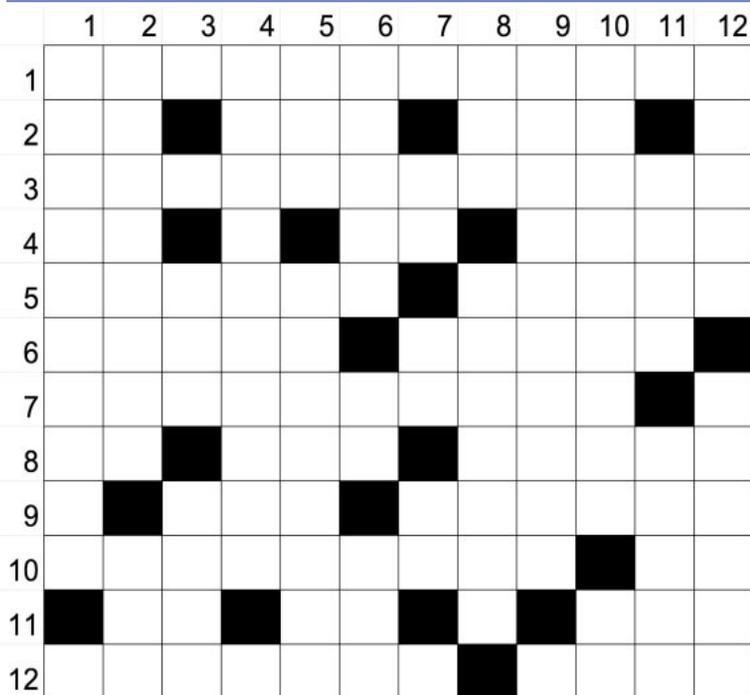
Mot (ou nom) recherché : Théologien et réformateur allemand.

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 24

par Odette Morin, novembre 2023

Horizontal

- 1- Jonction.
- 2- Possession - Très court
- Petite monnaie nipponne.
- 3- Savant, philosophe et écrivain (nom et prénom).
- 4- Pronom - Abréviation - Maréchal croate.
- 5- Un de deux policiers gaffeurs
- On le passe pour corriger.
- 6- Prénom d'un poète - Rarement seul pour glisser.
- 7- N'aiment pas les étrangers.
- 8- Tour - Ville du Mali - Leurs oeufs sont bons.
- 9- Poil protecteur - Pas denses.
- 10- Arrivent à la fin d'un délai - Pas à moi.
- 11- Mesure chinoise - Dut se mettre à brouter
- Monnaies.
- 12- Nier l'autorité de quelqu'un
- Résultat d'une condensation.

Vertical

- 1- Plus habile que la moyenne.
- 2- Attiser à nouveau - Des champs, c'est la liberté.
- 3- Bois - De bon ton.
- 4- Médecine douce.
- 5- Manifestation d'une maladie
- Voit peut-être l'Everest de sa fenêtre.
- 6- Érodent - Interjection de Père Noël
- Son navire sentait le fumier.
- 7- S'écrit à la fin - Coule en Italie - Astate.
- 8- Elle pue, ... foétida - Passées au papier de verre.
- 9- Rédigent leurs dernières volontés.
- 10- Manque d'égard envers la collectivité
- Parcours des yeux.
- 11- Dieu égyptien - Brisée.
- 12- Tissu - Fait une tentative.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Qu'elle désigne une qualité morale, institutionnelle, personnel ou bien dynastique, révocable ou héréditaire, dans le monde des artisans brassicoles, la noblesse fait partie de la création des bières d'ici.

Quand la noirceur influence la noblesse

Voici deux brasseries aux pendules bien synchronisées qui sonnent le changement d'heure de novembre avec des notes de bonheur.

La SiBell à 5,5% de la brasserie MacFerly de la région de L'Assomption. Steve Ferland brasseur et propriétaire de la Brasserie MacFerly innove dans la façon d'élaborer un style de bière ambrée. Influencée par l'héroïne d'Angleterre Isabella MacDuff ainsi que sa grand-mère Écossaise portant le nom de famille Bell, cette Scottish Ale nous apprend non seulement l'histoire d'une chevalière noble entre les années 1320 et 1389, mais aussi un trait de personnalité d'un brasseur qui aime autant créer que partager son admiration pour cette figure importante des guerres d'indépendance de l'Écosse. Derrière son bar, Steve nous fait déguster ces bulles aux arômes intenses de céréales grillées. Ornée d'une mousse généreuse, son effervescence fait éclater un bouquet soutenu de miel avec soupçon de houblon, délivrant en bouche un goût frais bien écossais, fruité avec très peu d'amertume. Si le cœur vous en dit, accompagnez cette bière d'un Bretzel chaud et sauce BBQ.

Ou bien à la maison, une côtelette de porc grillée badigeonnée d'ail et de miel, servie sur lit de pommes rouges caramélisées et pâtes sautées au vinaigre balsamique foncé. Pas

envie de cuisiner? Les mets chinois feront un bon accord aussi.

LITTORAL à 7,5% Porter Baltique houblonné de la brasserie Herman de la région de Prévost. Continuons dans l'histoire avec un peu plus de détails sur ces styles de bières soutenues en saveurs, en profondeur ainsi qu'en alcool. Bien que la liste des bières noires soit longue, on parle ici de Stout, Impérial Stout, Porter ainsi que le Baltic Porter qui entre le siècle XVIII et XIX se démarque de manière mémorable. À l'époque, les brasseries britanniques voulaient développer à l'étranger afin de séduire le marché de l'Europe de l'Est. Voulant exporter leurs bières noires dans les ports au nord de la mer Baltique, bien houblonnées afin de favoriser la conversation pendant les longs voyages en mer de manière conviviale et sereine, vous vous doutez bien que l'enthousiasme de l'augmentation de son taux d'alcool fut bien accueilli!

Froid là-bas et ici aussi, nous conseillons donc d'aller vous réchauffer les papilles à la Brasserie Herman afin de constater par vous-même que les Québécois marqueront peut-être l'histoire avec cette bière!

Noire comme la nuit, c'est une bière qui saura plaire à tout amateur de café et de chocolat. Élaborée avec le houblon Nugget d'origine américaine et bien reconnu pour son côté herbacé, ses notes torréfiées déposent en bouche des saveurs réconfortantes pour ce temps de saison. Sa mousse est onctueuse et malgré son taux d'alcool de 7,5%, ses bulles passent tout en douceur, laissant comme finale une amertume marquante qui justifie pleinement ce style de bière.

À consommer comme digestif, sucrez-vous le bec avec une mousse au chocolat, tire d'éponge émietée et framboise séchées sous forme de mini bouchées, ce sera assurément, du pur bonheur.

En conclusion, bien que nous apprécions de retrouver un peu de tout sous le même toit, la tendance de plusieurs microbrasseries est de vouloir se démarquer ainsi que créer une certaine rareté. Devant la concurrence féroce, les illustrations qui trop souvent nous font perdre nos repères, sans oublier l'augmentation des prix, déguster sur place apporte un regard différent sur la bière artisanale d'ici. Qui sait? La bière goûte peut-être meilleure au bar! - Santé!



Rudolph à l'horizon!

Voilà que la grisaille de novembre nous assaille, mais ce n'est pas grave, car déjà les plaisirs hivernaux sont à nos portes et l'on voit presque le nez de Rudolph à l'horizon. Pour nous aider à patienter jusqu'à la saison de glisse, voici quelques suggestions.



Tout d'abord, un magnifique chardonnay bourguignon sous l'appellation Petit Chablis. Sous le millésime 2022, ce Pas si Petit se présente avec une jolie couleur jaune pâle, limpide et très brillante. Les arômes complexes de fruits blancs (pomme), de citron sur fond légèrement herbacé nous font saliver. En bouche, ce vin est sec et l'acidité, bien présente, est très soyeuse, beaucoup de texture et de persistance, la minéralité est au rendez-vous. Ce Petit Chablis présenté par La Chablisienne saura vous charmer dès maintenant avec des acras de morue, des huitres, une escalope de veau au limone. Pas si Petit 2022, La Chablisienne,

Petit Chablis AOC à 26,05\$ (14955490)

Maintenant un rouge qui vous étonnera! Le Clos St-Thomas (Liban) est centenaire dans la fabrication de l'arak, mais son histoire vinicole est plus récente et remonte au début des années 2000. Le rapport qualité-prix plaisir est évident! Le Pinot noir est présenté sur le millésime 2017, déjà 6 ans. La couleur est rubis pâle, limpide; les arômes de confiture de fruits rouges avec une touche de cuir sont un excellent préambule. En bouche, ce pinot noir est sec et frais, les tanins sont vraiment bien intégrés



et la persistance est intéressante. Un excellent rouge pour les plats qui demandent habituellement un blanc, mais que le rouge nous interpelle! À savourer avec une lasagne au veau et épinard, des keftas au porc. Pinot noir 2017, Clos St-Thomas, Vallée de la Bekaa à 19,55\$ (13387275)

Et finalement un rouge avec de la puissance et de l'élégance vinifié dans le nord de l'Italie, dans la région du Piémont. Il faut être prudent avec la DOC Langhe, c'est une appellation

qui peut nous en faire voir de toutes les intensités. Le Mungalat 2021 de la Tenuta Ca'du Russ est issu de nebbiolo uniquement et fait un élevage de 12 mois en foudres avant sa mise en marché. Magnifique couleur rubis clair, des arômes fruités avec une touche animale. En bouche, le vin est sec avec une acidité franche, les tanins sont puissants avec un grain fin, ce qui nous amène sur un vin équilibré qui accompagnera parfaitement vos mijotés de bœuf. Mungalat 2021, Langue DOC, Maqrchisio-Tenuta Ca du Russ à 22,50\$ (14997930) Vin Bio.

