

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 - Acteur et cinéaste britannique mort en 1977, il créa « Charlot ». | 1 - Légume bulbeux au goût d'anis. |
| 2 - Cinéaste d'origine britannique, il réalisa « Psychose ». | 2 - Bourgeon de la chicorée mangé en salade. |
| 3 - Cinéaste et acteur américain, il réalisa « Annie Hall ». | 3 - Aussi appelé blé noir, on en fait des galettes. |
| 4 - Très mauvais film. | 4 - Champignon souterrain très recherché. |
| 5 - Le petit, c'est la télé. | 5 - Flottante, elle est faite d'œufs à la neige. |
| 6 - Fut, aussi, la muse de Gilles Carle. | 6 - On l'appelle aussi aveline. |

Mot (ou nom) recherché: Couturière française incarnée au cinéma par Audrey Tautou.

Mot (ou nom) recherché: Banquet somptueux.

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 24

par Odette Morin, décembre 2023

Horizontal

- Genre cinématographique.
- Leur bois est dure - Tour.
- Relatifs à un élu.
- Fait disparaître - Sur la tête d'une bête (pl).
- Cuivre - Dévêtu - Mesure - Appartient à Québecor.
- Pas généreux - Paquet de billets.
- Sauce provençale - Abréviation religieuse - Note.
- Classement - Pleins de petits nœuds.
- Id est - Poisson osseux.
- Sont faites de farine sans levain - Radon.
- D'usage courant - Répétition.
- Grefte - Stress.

Vertical

- Conforme à un régime politique.
- Liste de défunts - Étain.
- Célèbre repas - Personnel - Succès.
- Allié - Ami.
- Rendu plus viril.
- Préfixe signifiant dehors - Comprend huit éléments.
- Habite peut-être à Amsterdam.
- Altération d'une surface.
- Près de 4 milliards d'habitants - Qui subissent un tort.
- Massif de Provence - Démonstratif.
- Radio - Télé - Luxembourg - D'avoir - Lettre.
- On y fixe l'aviron - Gaz rare.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Pour ce temps spécial de l'année, démarquez-vous avec ces suggestions de cadeaux pétillants qui sauront faire plaisir aux amateurs de bières artisanales et originales.

Cadeaux pétillants pour amateur

La Green Butt à 6,8% de la Brasserie LA MOUCHE de Natashquan. Une mouche mordante pour tout amateur de saveurs sans avoir à attendre que le poisson fasse son apparition! Une bière pâle fermentée avec une levure de Lager, élaborée à partir de riz Koshihikari de la Californie avec une généreuse portion de houblon provenant directement de cultivateurs du Québec. L'orge est cultivée au Témiscamingue, puis maltée à Sherbrooke.

D'une couleur dorée avec un aspect légèrement voilé, sa mousse abondante au service crée un large collet qui se maintient au rebord du verre longuement. Au nez, des houblons citronnés effleurent les narines avec des notes d'agrumes, florales ainsi qu'herbacées.

Une bière ultralégère aux saveurs bien intéressantes en bouche. Son goût tourne autour du pamplemousse, du citron et de l'orange. Son effervescence est délicate et surtout bien constante. Sans arrière-goût trop prononcé, c'est une bière plutôt facile à boire. Avec une finale sèche et désaltérante, ce style de bière s'accorde très bien avec des pâtes aux sauces crémeuses et fines herbes. Osez y ajouter des petites tomates cerises et champignons grillés au beurre à l'ail. Saupoudrez le tout d'une neige de fromage parmesan et basilic frais, quelques tourniquets de

poivre noir et voilà, tout est prêt et vite fait!

Bien que cette brasserie soit à 14 heures et 35 minutes de notre région, plusieurs points de vente facilitent son acquisition. Sans hésitation, dès que vous la voyez sur les tablettes de votre épicerie favorite, sautez dessus!

La deuxième suggestion s'adresse aux amoureux des Marchés de Noël. Car quelle meilleure façon d'encourager l'achat de produits locaux? À chaque année, la majorité des municipalités regorgent de ces Marchés qui encouragent les artisans, petits et grands à mettre en vedette leur créativité, les produits d'ici ainsi qu'annoncer certaines de leurs nouveautés qui demeureront disponibles toute l'année.

La Brasserie MacFerly brasse pour la 15^e édition du Marché de Noël de l'Assomption une Kölsch houblonnée à 5 % qui porte le même nom. De couleur orangée, cette bière allemande au goût fruité possède peu d'amertume. Elaborée entre autres avec un

houblon américain très aromatique nommé Lemondrop, son bouquet explose de parfums de bonbons au citron. Sa mousse blanche riche et douce au palais nous dirige tout droit à une finale qui se démarque. On peut s'attendre à tout comme saveurs de bière artisanale du Québec, mais de ce style de bière, Steve Ferland ose la totale!

En plus d'être agréable à déguster, cette bière sera disponible en pression à la brasserie même dès la fin du marché de Noël. Mais attendez! Ce n'est pas tout! Afin de souligner le départ du chanteur Karl Tremblay du groupe des Cowboys Fringants, cette bière portera le nom de Salut Cowboy et une nouvelle étiquette sera créée en sa mémoire dès le mois de février 2024.

La Brasserie MacFerly offrira une partie des profits des ventes de cette dernière, à chaque fin de mois de novembre, en remettant un don à la Fondation Procure, organisme pour la recherche sur le cancer de la prostate.

J'ai eu le bonheur et le privilège d'avoir reçu cette bière à la toute dernière minute. Quelle belle occasion pour l'offrir en cadeau ou tout simplement contribuer à la faire connaître en encourageant les produits d'ici.

En vous souhaitant un beau temps de fêtes. Prudence et santé à vous, familles et amis et merci à toutes les Microbrasseries Québécoises et à vous chers lecteurs. - Santé!



Les bulles champenoises!

Bulles! Mot magique qui, peu importe notre âge, nous transporte. Que ce soit les bulles de savon, les bulles des bandes dessinées, les bulles de bain, les bulles champenoises, elles nous amènent dans un état de bien-être et de zénitude.

Alors voici les bulles champenoises que je vous propose pour le dernier droit de 2023 et l'entrée en force de 2024!

Un petit rappel concernant l'élaboration: un Champagne est un vin mousseux portant une AOP ou AOC, les cépages utilisés, principalement le pinot noir (puissance et structure, le chardonnay (fraîcheur et capacité de vieillissement), le pinot meunier (rondeur et souplesse), la méthode pour la prise de mousse: deuxième fermentation en bouteilles, l'élevage minimum de 15 mois pour un non-millésime et de 36 mois pour un millésimé ainsi que les mentions sont strictement encadrés par un cahier de charge exigeant. Le tout permettant d'offrir

au consommateur un produit haut de gamme à des prix permettant à tous de s'offrir LA bulle convoitée.

Première suggestion: 8 terroirs, rosé brut de Tribaut. En provenance des 8 meilleurs terroirs champenois, il est élaboré avec 50% de pinot meunier, 30% de chardonnay et 20 % de pinot noir, ce champagne est constitué de 20% de vin de réserve et bénéficie d'un élevage de 24 mois sur lies avant le dégorgement et la mise en marché. Nous avons donc un Champagne à la couleur pâle et étincelante, les bulles sont fines et persistantes. Une belle attaque en bouche bien équilibré offrant une belle texture avec de la fraîcheur. Un compagnon



parfait pour l'apéro mais aussi à table avec un saumon poché, sauce hollandaise (version légère?) **8 Terroirs, rosé brut de Tribaut à 49\$ (12653172)**

Deuxième suggestion: Cœur des Bar, Blanc de Noir de Devaux. Un blanc issu de pinot noir uniquement provenant de vignes en conversion à l'agriculture biologique. Un assemblage avec de 20% à 25% de vin de réserve, un élevage de 36 mois sur lies et un dégorge-

ment 3 mois avant la commercialisation. Tout est réuni pour un plaisir gustatif mémorable! Nous avons un Champagne à la couleur paille avec beaucoup de brillance. Les arômes de pommes et de pain grillé sont invitants. En bouche, la finesse des bulles alliée à une acidité craquante donnent un vin exubérant, rafraîchissant et persistant. Il accompagnera divinement un filet de truite aux herbes, un filet de porc façon Wellington ou en fin de repas avec un plateau de fromages québécois. **Cœur des Bar, Blanc de Noir de Devaux à 57,50\$ (14202543)**

Je vous souhaite un merveilleux temps des Fêtes!

