

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 20

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 - Avec Hardy, il formait un duo comique au cinéma américain. | 1 - Religieuse, elle tue son partenaire. |
| 2 - Sa capitale est Édimbourg. | 2 - Ses gousses sont piquantes. |
| 3 - Petit, c'est un conte de Saint-Exupéry. | 3 - Son fruit est la noix. |
| 4 - Cinéaste américain prénommé Woody. | 4 - Fruit ou projectile explosif. |
| 5 - Compositeur et pianiste américain, on lui doit « Rhapsody in Blue ». | 5 - Petit vautour d'Amérique. |
| 6 - Tour de Paris. | 6 - Sa sève est transformée en sirop. |

Mot (ou nom) recherché: Au cinéma, on lui doit « No ».

Mot (ou nom) recherché: Fruit tropical à pulpe jaune très parfumée.

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 20

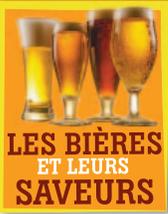
par Odette Morin, janvier 2024

Horizontal

- 1- Une bonne source de protéines.
- 2- Qualifie certaines voitures.
- 3- Démonstratif - Vaste - Césium.
- 4- Au Japon - Fait souffrir les moutons.
- 5- Transformation des fibres - Célèbre travesti.
- 6- Orient - Diffusée.
- 7- Pas imaginaire - Praséodyme - Vieille invention.
- 8- Insolence.
- 9- Meuble - Abréviation religieuse.
- 10- Rejeté - Passages - Elle est sotté.
- 11- Propre aux vertébrés (pl).
- 12- Conjonction - Vent violent - Blessé.

Vertical

- 1- Elle tient du diable.
- 2- Transférer à l'État.
- 3- Il est armé - Dégradées.
- 4- Connaît le Coran - Terme sportif - Abréviation de chez nous.
- 5- Tiède - ...à l'âme, c'est le spleen.
- 6- Mot latin - Salir.
- 7- Préfixe qui divise - Imaginaires.
- 8- Nous gardent au chaud - Écossais.
- 9- Vieilles bêtes - A son lit en Irlande - Thallium.
- 10- Pronom - Règle - Langue - Supprime.
- 11- Manœuvres frauduleuses.
- 12- Petite monnaie nipponne - Mesure.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Quelle meilleure occasion que de célébrer un quart de siècle? C'est un moment spécial qui mérite un message d'anniversaire à la hauteur de cette étape importante, alors joyeux 25^e anniversaire, MicroBrasserie Charlevoix!

Les incontournables de Charlevoix

Depuis ses débuts en 1998, La MicroBrasserie Charlevoix connaît bien « l'art de se faire brasser! », Phil Lavoie.

Dans cette chronique, nous revisiterons leurs incontournables classiques toujours aussi populaires, une mise à jour de leur entreprise, leur déménagement prévu au printemps et autres nouvelles qui nous garderont à l'affût.

Débutons par la classique **Vache Folle ESB** à 5,5%; une bière rousse Extra Special Bitter qui a vu le jour en 2004. Une bière incontournable et inoubliable grâce à son illustration! Behia la seule et unique vache qui peut voler pour ainsi faciliter le partage de ses saveurs! Cette rousse de couleur cuivrée et brillante possède une mousse généreuse et légèrement crémeuse. Aux parfums floraux houblonnés, c'est en bouche que Bahia fait pétiller son impact!

Goût de caramel et de céréales grillées, son amertume est agréablement surprenante. Considérée comme une bière de soif, son goût est peu houblonné et sa finale sèche est bien appréciée. Bien qu'il n'y ait que les fous qui ne changent pas d'idée, le goût de cette folle lui ne change pas!

Secondons avec **Flacatoune** à 6,7%; cette Grande Dame Blonde forte fait son apparition en 2006. Un classique charlevoisien somme toute, car qui dit

Flacatoune, dit Charlevoix, ou vice-versa! Une blonde d'inspiration belge aux arômes bien fruités et aux saveurs bien maltées. De couleur dorée avec une mousse blanche et bien charnue, cette bière offre une sensation de rondeur en bouche et croyez-moi, son charme n'est pas juste sur la canette! Son amertume se dépose avec discrétion au centre de la langue, laissant un goût léger malgré son taux d'alcool, ce qui à chaque fois, épate les palais les plus curieux. Brassée en hommage aux femmes pionnières qui, jadis, brassaient au foyer ces bulles rassembleuses, cette bière saura ravigoter vos invités autour d'une bonne tablée!

La petite dernière, la boisson de prédilection **Lulupus Triple IPA** à 10%; ce petit dieu en format canette ou bouteille est brassé depuis 2007. Il peut sans aucun doute exaucer tous les souhaits que votre palais désire... en matière de Triple IPA bien sûr ;-)

À la fois robuste et délicat, cet assemblage de houblons aromatiques et amérissants innove depuis plusieurs années déjà en matière de saveurs tropicales dé-

cadentes. Une bière qui est loin de sentir le monastère! Au contraire! Une bière parfumée d'agrumes, de fruits tropicaux, baies sucrées et de notes florales. Fiez-vous à ses louanges gustatives, un vrai petit miracle brassicole vous attend!

Maintenant, faites une visite au Musée des Beaux-Arts de Baie-Saint-Paul, où la micro expose bouteilles, dessins et créations de l'illustrateur Pol Turgeon jusqu'au mois de mars.

Au printemps, la micro déménage! Nouveau décor, vue imprenable, scène de spectacle, 150 places assises avec salon de dégustation.

La Microbrasserie Charlevoix c'est... au visuel, vêtue de manière classique et toujours passe-partout avec une vision qui intègre l'enthousiasme de nouveaux défis, accompagnée de visages enjoués, allumés et souriants. - Au nez, arômes de confiance, un p'tit côté sympathique bien équilibré, nuancé d'un bon sens de l'humour et de répartie. Un « flair » inébranlable pour le service à la clientèle im-

peccable et l'objectif de créer un lien de confiance. - En bouche, authentique, qui s'accorde avec multiple clientèle. Saveurs intenses de réussite avec une finale d'esprit d'équipe et désir d'accomplissement en pleine expansion. - Merci encore, Phil!



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)



Trouvailles et retrouvailles en ce début d'année

Retrouvons-nous tous ensemble pour découvrir ces vins espagnols qui, je le souhaite, vous apporteront un beau plaisir convivial! Ces trouvailles sous la barre des 10\$ sont à ajouter à votre liste d'incontournables.

En provenance de l'Espagne, The Butler bianco est à découvrir pour différentes raisons: le cépage utilisé, le prix, et la qualité. Élaboré avec l'airen qui est le cépage blanc d'origine espagnol le plus cultivé au monde (218 000 ha) devant le chardonnay (210 000 ha), The Butler est d'une belle couleur jaune pâle, limpide et brillante. Les arômes de fruits exotiques explosent et l'attaque en bouche est tout en souplesse et simplicité. Les



vendanges manuelles, une fermentation avec les levures naturelles d'une quinzaine de jours en cuves inox dont douze avec les peaux donne un vin sec (1,4 g/l), léger en alcool (11,5%), une acidité pimpante et une persistance honnête. Un vin qui pourra être servi à l'apéro, des acras de morue, des pâtes sauce primavera. **The Butler, Vino de la Tierra (Le plateau, Espagne à 8,75 \$ (15210609).**

Maintenant le rouge du producteur, The Butler rouge est élaboré avec le très connu tempranillo. Une robe rubis franc, des arômes des petits fruits rouges avec une touche de bonbon au beurre précédent une attaque en bouche toute en souplesse avec une présence tannique intéressante. Comme pour le blanc, le vin est sec (2,2g/L), léger en alcool (12%), les vendanges sont manuelles et la fermentation d'une dizaine de jours dont sept avec les peaux, en cuve

inox, la fermentation malolactique et la micro-oxygénation permettent à ce vin d'avoir assez de caractère pour accompagner une assiette de charcuterie, un poulet rôti, des pâtes à la putanesca. **The Butler, Vino de la tierra (Le plateau) Espagne, Bodegas Los Marcos à 8,75 \$ (15210633).**

À ne pas négliger, ces deux vins ont la certification Bio! Vraiment, que demander de mieux! - Bonne année 2024!

