

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 - Fruit ou couleur violet-rouge foncé. | 1 - Le Soleil s'y couche. |
| 2 - Mayonnaise à base d'ail et d'huile d'olive. | 2 - De la ville. |
| 3 - Celle de Lascaux est célèbre. | 3 - Substance visqueuse sécrétée par les conifères. |
| 4 - Boisson divin à base de miel. | 4 - Mouvants, on s'y enlise. |
| 5 - Petit fruit oléifère. | 5 - Disque coloré de l'œil. |
| 6 - Arbuste dont les feuilles sont utilisées comme condiment. | 6 - Habitation d'oiseau. |

Mot (ou nom) recherché: Cinéaste français, son œuvre évoque sa Provence natale.

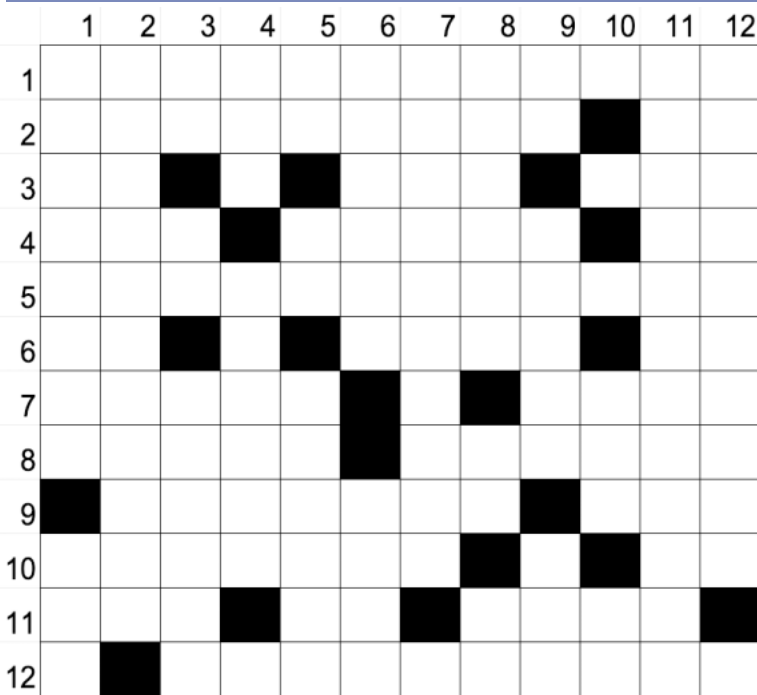
1	2	3	4	5	6

Mot (ou nom) recherché: Petit animal des fonds marins aussi appelé hérisson de mer.

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 20

par Odette Morin, février 2024

Horizontal

- 1- Regroupés pour protester.
- 2- Membre d'une congrégation - Interjection.
- 3- Adjectif numéral - Pas loin - Combustion.
- 4- On l'ouvre en étant le premier - Leste - Forte carte.
- 5- Petit cours - Du verbe seoir - Se suivent entre le Q et le T.
- 6- C'est une artiste.
- 7- Troubadours - New-York en est un.
- 8- Langue - Provient du bigaradier.
- 9- Font partie d'un tribunal - Prénom anglais.
- 10- Lunatique - Personnel.
- 11- Fonce - Note inversée - Lieu de départ.
- 12- Reprendre des pourparlers.

Vertical

- 1- Ancien président d'Égypte - Il est dur.
- 2- Elles trompent.
- 3- Caprice - Déchiffre - Club de golf.
- 4- Allez! - Nom de plusieurs comtes et ducs de Savoie.
- 5- Homme de théâtre italien - Argon - Monsieur qui avait une chèvre.
- 6- Construits - A la forme d'une lettre.
- 7- Elle vit peut-être à Monreale.
- 8- On en fait des cordes - Conjonction - Jeu chinois.
- 9- Mesure de temps - Palmipède - Banane.
- 10- Dès l'aube - Joyeux participe.
- 11- Rendue emphatique.
- 12- Apprécié au-dessous de sa valeur réelle.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Amour, amitié, un mois de joie aux saveurs de vanille et chocolat. Une montgolfière en forme de cœur s'élève au-dessus d'un paysage enneigé. Le 14 février de chaque année, les couples du monde entier célèbrent leur amour à l'occasion de la Saint-Valentin avec des échanges de cadeaux et de petites attentions.

Les saveurs de la Saint-Valentin

Cartes romantiques à remplir avec un message romantique, chocolats en forme de cœur, bouquets de roses rouges, tant de symboles que nous connaissons toutes et tous, et qui ne manquent pas de refaire surface tous les ans dans nos magasins et sur nos écrans à l'approche de cette emblématique fête des amoureux. Une fête d'amitié sincère à célébrer en présence de bulles artisanales semble tout à fait appropriée pour un événement spécial et convivial. Pour l'occasion qui selon moi peut se pratiquer tout au long de l'année, je vous propose deux bières aux saveurs festives, colorées et goûteuses à souhait! Alors, êtes-vous vanille ou chocolat? À vous d'y plonger vos papilles pour le découvrir!

Débutons avec une ambrée à la guimauve **La Whippet** à 5% de la Brasserie MacFerly. Comment oublier ces friandises composées d'une base de biscuit et de garniture à la guimauve, puis enrobées d'une coque dure de chocolat? Inventés au Danemark au 19^e siècle et par la suite produits et distribués par Viau à Montréal dès 1901 et aujourd'hui en format canette de 473 ml. Des arômes qui chatouilleront sans aucun doute des souvenirs amusants de votre enfance.

Voici une bière aux couleurs cuivrées, voire brunes aux reflets acajou, dépendamment des yeux qui la regardent! Un col généreux de mousse blanche dévoile ses notes biscuitées, grillées, caramélisées et légèrement sucrées, mais de tous ses parfums, le biscuit et la céréale grillée sont les plus dominants. Vous pouvez aussi la servir à une température plus ambiante, disons à plus de 7°C, ses arômes vanillés ressortiront davantage.

Son goût est équilibré, accompagné de notes de malt, de caramel et de noix grillées. Son amertume est modérée et possède aussi des arômes floraux et fruités. En fin de gorgée, sa finale est sèche et dépose au creux de la langue un goût de noisette fort agréable.

Terminons avec un dessert qui se boit, une **Vache Folle impérial milk stout** de la MicroBrasserie

Charlvoix à 9%. - Fort comme un bœuf et rusé comme un renard, Léopold veille à ce que cette Milk Stout soit totalement décadente pour votre palais. Bière d'une noirceur romantique, ses effluves vous invitent à passer au salon afin de la déguster paisiblement. Son nez parfumé d'arômes intenses de chocolat mi-amer, de caramel brûlé et de café saura agrémenter ce moment de bonne compagnie. Grâce à son ajout de lactose secrètement bien équilibré, son effet en bouche est satisfaisant. Comme un velours version comestible, son côté crémeux enveloppe chaleureusement la bouche, puis dépose tous les amalgames ressentis par vos narines captées au tout début. Les saveurs de vanille et de chocolat sont bien présentes et bien secondées par une sensation d'avoir mangé une crème brûlée, c'est l'effet que cette bière procure au creux de la gorge. Pour les palais plus appuyés, peut-être y retrouverez-vous la saveur de liqueur de café, d'épices et même de réglisse. Une finale de peu d'amertume et à l'effervescence discrète, ce à quoi l'on s'attend pour ce style de bière. Doublement important de la servir à la bonne température, entre 9°C et 14°C afin de la déguster à son meilleur!

Santé et merci à Steve et 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)



Bons vins pour la journée de rattrapage

Un long (hi! hi! hi!) mois de février cette année, pour célébrer cette 29^e journée, voici mes suggestions.

Tout d'abord, un magnifique blanc avec un rapport qualité/prix/plaisir à ne pas manquer. Vincent Girardin est bien connu en Bourgogne; Justin, un peu moins, mais l'essence familiale est présente et cette essence prône la qualité. La famille Girardin est présente en Bourgogne depuis 1570, Justin Girardin étant la 13^e génération. Après des études à Beaune et Bordeaux, et un stage en Tasmanie, Justin revient au domaine en 2013. Il travaille aux côtés de ses parents, Valérie et Jacques, qui ont racheté le domaine de son oncle



Vincent Girardin. Voilà pour les liens familiaux. L'élaboration du Bourgogne blanc est fait à partir de chardonnay cueilli en périphérie de l'AOP Santenay; une culture respectueuse de l'environnement, des levures indigènes et un minimum d'intervention permettent au cépage de s'exprimer librement. Un élevage de 12 mois en fût usagé de Santenay explique en partie la finesse de ce Bourgogne. Un vin à la couleur pâle, limpide et brillante. Des arômes discrets de fruits blancs

à noyau s'ouvriront à l'aération. En bouche, le vin est sec, vif avec une texture ronde et soyeuse. Idéalement, l'ouverture de la bouteille 45-60 minutes ou la mise en carafe avant le service sera un atout pour percevoir toute la complexité de ce Bourgogne. À savourer en apéro, un poisson à chair blanche ou du homard! **Bourgogne 2021, Justin Girardin à 33 \$ (15121323)**

En rouge, un classique italien: un superbe Barbaresco sur le millésime 2020. Villadoria nous offre un Barbaresco prêt à passer à table même si quelques années au cellier lui apporteront encore plus de complexité.

Élaboré uniquement de nebbiolo, un élevage de 26 mois, dont 10 mois en fût usagé de Slavonie, une fermentation malolactique pour adoucir l'acidité et nous voilà avec un vin harmonieux et élégant. La couleur très pâle typique du nebbiolo, des arômes de cerises (kirsch), de fruits noirs et de quelques notes anisées précèdent le plaisir gustatif. En bouche, le vin est sec et vif, les tanins bien présents sont cependant tout en souplesse. Un délice pour accompagner un filet de porc cumin et coriandre ou un poulet rôti! **Barbaresco 2020, Villadoria à 28,30 \$ (13436751)**

