

À la recherche du mot

P E R D U

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 - Saison colorée. | 1 - Le cèpe en est un. |
| 2 - Petit vautour d'Amérique. | 2 - Problème de poids. |
| 3 - Prendre du bon temps. | 3 - Six dizaines. |
| 4 - Il y en a 16 dans une livre. | 4 - Pomme d'amour. |
| 5 - Mois de jeûne dans le calendrier islamique. | 5 - Son île est près de Québec. |
| 6 - Parole d'Archimède dans son bain. | 6 - Son mode de vie comporte des déplacements continuels. |

Mot (ou nom) recherché: Commencement.

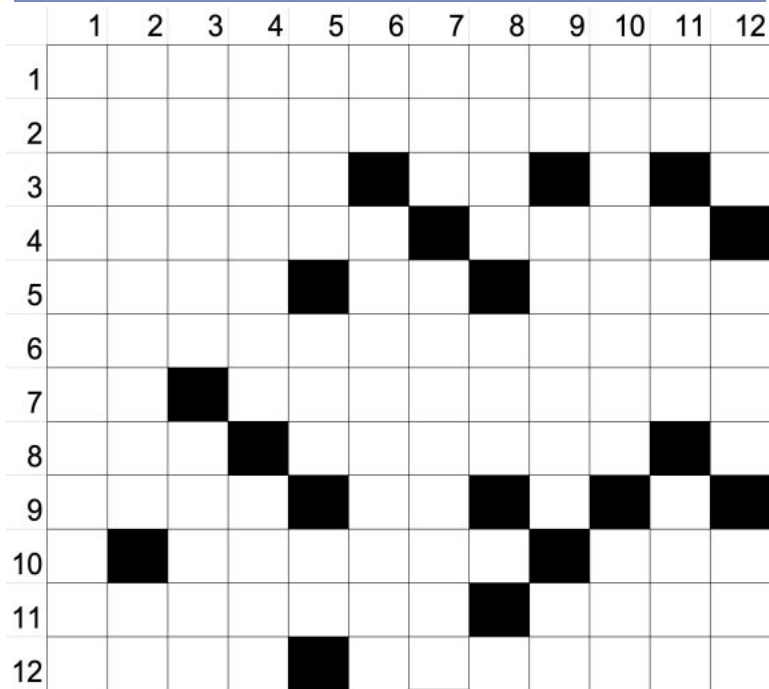
Mot (ou nom) recherché: Ville portuaire.

1	2	3	4	5	6

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 24

par Odette Morin, mars 2024

Horizontal

- Profits illicites.
- Supplice médiéval.
- Teintée de jaune - D'avoir.
- En Allemagne - Demeure urbaine.
- Salé et mis dans un baril - Démonstratif - Ordre.
- Diminution.
- Possession - Sursauta.
- Instauré en 1943 - Reproduire.
- Défaite des Prussiens - Personnel.
- Dans une couette (pt) - Stupide.
- Fabriquent en série - Canal et lac.
- Se jette dans l'Atlantique - Consistance.

Vertical

- Qui appartient à un mouvement artistique.
- Habitué à un environnement - Métal.
- Pénurie - Génie des eaux.
- Passent l'arme à gauche - Arbre.
- Saisie - Drainé par la Reuss - Cale.
- Il est marqué de points - En pleine connaissance de cause.
- Bissé pour grivois - On y met des mets.
- Pas à nous - Orient.
- Mesure de lumière - Ancêtre des arabes - Union.
- Sert à ventiller - Direct.
- Gaz - Pronom relatif - Comme le corbeau.
- Était vertueuse - Dieu protecteur des artisans - Venue au monde.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Ce mois-ci, je suis ravi de vous présenter la bière exclusive Nature Brut à 5,9%, fruit d'une collaboration entre la Microbrasserie Charlevoix et la Brasserie Aupal

Une fusion brassicole complètement québécoise

Un processus moitié-moitié mis en place par deux régions superbes: Baie-Saint-Paul et Val-d'Espoir, dans la vallée gaspésienne. Un produit unique, audacieux, savoureux et surtout 100% québécois.

Pour cette création, le tout débute à Baie-Saint-Paul à la Microbrasserie Charlevoix qui brasse une bière Saison du terroir québécois utilisant des ingrédients provenant du Québec, dont le malt d'orge d'Innomalt de Sherbrooke, de l'épeautre biologique de Charlevoix, des fleurs de houblon de Houblon Jarrets Noirs de la Beauce ainsi que deux souches de levure distincte de type Saison du Labo Solution Brassicole à La Pocatière. Par la suite, Benoît Couillard, brasseur et propriétaire de la Brasserie Aupal qui avait goûté à la bière Saison par le passé, sélectionne deux de ses barriques ayant vieilli pendant plus de 14 mois dans son chai, expédie le tout à Baie-Saint-Paul avec un ajout de miel brut pour la refermentation.

Intéressant jusqu'à présent n'est-ce pas? Et bien l'assemblage l'est davantage! La recette de ce brassin tout à fait sublime se continue à la Microbrasserie de Charlevoix où les deux bières sont filtrées puis mélangées dans un ratio moitié-moitié. Ajoutez à cela le miel d'Aupal, une souche de levure à Champagne puis le tout mis en bouteille champenoise de 750 ml.

Il est reconnu que la méthode champenoise est la manière la plus efficace pour produire un vin effervescent. Un procédé laborieux et long qu'a réussi Nicolas Marrant de la Microbrasserie Charlevoix. Imaginez une bière refermentée en bouteille, couchée sur lattes pendant quatre semaines! Si vous êtes amateurs de champagne et que vous connaissez un peu le jargon ainsi que le processus de remuage et de dégorgement, vous découvrirez que cette bière est élaborée de manière méticuleuse, avec beaucoup de savoir-faire et de longue expérience.

Avant de commencer la dégustation, sortez la bouteille une heure à l'avance, mettez-la sur la glace et servez-la dans des flûtes, tout comme un bon champagne! Dès qu'on la verse, sa mousse envahit la coupe, tout comme la mousse de champagne. C'est lorsque celle-ci s'atténue sans jamais disparaître complètement que l'on voit la couleur blonde

aux reflets dorés de la bière. Portez la flûte à votre nez et respirez ses arômes acidulés et délicats de pomme verte. L'importance de la servir dans les flûtes à champagne est pour garder ses parfums, bien voir ses bulles serrées et pour la déguster à petites gorgées, car oui, après chacune de celles-ci, vous serez merveilleusement étonné que ce que vous buvez soit bel et bien l'assemblage de bières artisanales du Québec!

En bouche, son goût est raffiné et élégant. On y retrouve des notes discrètes de pomme verte et de raisin blanc. Son effervescence tout en finesse caresse le palais et une finale mielleuse se dépose un peu partout au creux des joues ainsi qu'au centre de la gorge, et ce, sans aucune amertume. Vraiment, cette Nature Brut est une expérience tout simplement unique et sensorielle!

Partagez avec un repas d'huîtres ou encore avec des acras de morue ou simplement comme apéro pour bien débuter votre soirée. À noter que seulement 1000 bouteilles ont été distribuées à travers le Québec. Soyez parmi les privilégiés à la déguster, mais surtout demeurez à l'affût de leurs futures collaborations.

Un grand merci à Phil Lavoie de la Microbrasserie pour cette belle découverte! Bon 25^e anniversaire et bravo aux deux micros!



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)



Accompagner des moments tout simples

Avec ses journées printanières, mars nous fait déjà rêver! Les juncos, cardinaux, geais bleus et autres membres de la faune ailée se succèdent aux mangeoires pour nous rappeler que la vie peut être toute simple et qu'il faut profiter du moment. Voici donc deux produits qui vous accompagneront dans cette gratitude!

Auramadre 2022, un vin blanc en provenance du centre de l'Italie, plus précisément de la région des Abruzzes. Fondée au début des années 1900, la cave l'a été par un agriculteur local qui a commencé à produire du vin selon les méthodes familiales traditionnelles. Les années ont amené agrandissement et modernisation, mais l'esprit de faire du bon vin avec des cépages locaux qui exprime l'essence du terroir est demeuré au cœur de l'entreprise. Le Auramadre 2022 est uniquement vinifié avec du pecorino, est d'une belle couleur jaune brillant avec des reflets ver-



dâtres. Les arômes floraux avec une touche d'amandes et de fruits exotiques nous amènent à poursuivre la dégustation. En bouche, le vin est sec malgré un 4,7 g de sucre résiduel qui passe inaperçu grâce à l'acidité qui est vive. Beaucoup de rondeur et de texture sur une finale légèrement minérale complètent l'ensemble. Un vin bio qui vous accompagnera de l'apéro à l'assiette de fromage québécois en passant par une entrée de calmar frit! **Auramadre 2022, Terre di Chieti, IGT à 18,05\$ (15 178 611)**, vin bio!

Le Chili nous offre depuis plusieurs années des vins de qualité à des prix très compétitifs. Terre de promesse et de rêve, la viticulture dans la Vallée de Maipo est reconnue pour la culture du cabernet sauvignon tout comme à Bordeaux, Baron Philippe de Rothschild trouve au Chili le meilleur des mondes pour mettre de l'avant la beauté et la saveur exceptionnelle du quatuor français. Voici donc l'Escudo Rojo Gran Reserva 2021 (armoire rouge); élaboré de cabernet sauvignon (39%) et de cabernet franc (6%) pour la finesse et la puissance, de carmenère (39%), de petit verdot (7%) et de syrah (9%) pour le corps et la texture. Un

élevage en barrique de 12 mois dont le quart sont des barriques neuves. Résultat? Un magnifique vin à la robe rubis intense, limpide et éclatante, des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, une touche de tabac et une finale sur les épices. En bouche, l'acidité et les tanins forment une harmonie parfaite pour le plus grand plaisir des papilles. La persistance jumelée à l'élégance nous invite à savourer l'Escudo Rojo avec un burger de porc aux tomates séchées servi avec une sauce BBQ à l'érable! **Escudo Rojo Gran Reserva 2021, Valle Central DO à 22,20\$ (15068551)**.

