

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 - Jeu sportif des cowboys. | 1 - Chanteur français prénommé Léo. |
| 2 - Engrais azoté. | 2 - Compositeur français, auteur d'un fameux Boléro. |
| 3 - Organes souterrains des plantes. | 3 - Région où se trouve Strasbourg. |
| 4 - Préposée à la pollinisation. | 4 - Empereur des français. |
| 5 - Feuille coriace pour les sauces. | 5 - Sculptrice française, maîtresse de Rodin. |
| 6 - Arbre favori de l'acériculteur. | 6 - Tour de Paris. |

Mot (ou nom) recherché: Qui concerne la campagne.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |

Mot (ou nom) recherché: Spécialiste en vins et fromages..

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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, avril 2024

Horizontal

- Nous en fait voir de toutes les couleurs!
- Ils ignorent parfois la réalité.
- Mollusque - Va au gagnant - Espionne.
- Pétrolière délinquante - N'est pas sédentaire.
- Personnes - Sans mouvement.
- Même pas une goutte - Presqu'une taxe fédérale.
- Lutte ouvrière - Moitié de Ramsès II.
- Préfixe latin - Mois fleuri - Abréviation.
- Digérées.
- Pas vous ni nous - Plus à l'est qu'au nord - Remparté.
- Dans la salade César - Abimé.
- Non-métal - Conjonction.

Vertical

- Se trouve dans d'anciennes cheminées volcaniques.
- C'est un choix - Vieux bœuf sauvage.
- Monnaie - Note - Provient de l'écorce des ifs.
- Peu sensibles à la risée - Quelques gouttes.
- Petites îles - Tient l'aviron.
- Note - Reste vert - Terminaison.
- Peuple du Nigéria - Conduit.
- Exercé à l'excès.
- Démonstratif - Le dinosaure en était un.
- Rêve d'acteur - Vieille note.
- Hospitalisées de force.
- Plein d'admiration - Façons de s'en sortir.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Derniers flocons tombés, le printemps s'installe doucement pendant que les microbrasseries du Québec préparent leurs terrasses pour recevoir la visite! À vos voitures, vélos et espadrilles, c'est l'heure de partir pour de nouvelles dégustations! Pour le mois d'avril, deux raretés aux saveurs particulières avec degré d'alcool élevé et à déguster avec attention.

Deux raretés printanières

Sans plus tarder, voici la bière **Eisbock** à 10,5% (500 ml) de la Microbrasserie Maltstrom située sur la route 131, à Notre-Dame-Des-Prairies. Décrite comme une Lager excentrique, cette bière est brassée avec un assemblage de Lager dont l'alcool a été concentré à l'aide d'un procédé de congélation traditionnel et affiné en barrique de chêne américain. Toute une rareté!

Tout comme pour l'élaboration d'un vin de glace, on utilise la méthode de cryoconcentration, qui transforme une partie de l'eau contenue dans la bière en glace, puis on la retire afin de concentrer les arômes uniques afin d'en créer une bière d'exception. À servir entre 6 à 10°C dans des verres à vin. À déguster en apéro avec plateau de fromages à pâte molle ou de foies gras. Sinon comme digestif elle peut très bien remplacer un dessert après un bon repas, à votre choix!

Au visuel, la bière est de couleur cuivrée, foncée et opaque. Sa mousse est fuyante et formée de minuscules bulles. La bière donne l'impression d'absence de carbonatation, car son effervescence est discrète, mais ceci est tout à fait normal pour ce genre de bière. Son nez est explosif de parfums dont la cassonade, les dattes, les céréales grillées, surtout le seigle. Remplissez

vos verres en comptant 1-2-3, sans plus pour débiter. Plongez-y le nez et respirez profondément afin de ressentir la fraîcheur dans vos narines. Agitez de nouveau afin que tous les arômes se mélangent, respirez une seconde fois, puis goûtez. Dès cet instant, son côté frais est à la fois au niveau des narines et juste devant à l'intérieur de la bouche. Sa texture froide et dense crée un effet de glace qui rapidement s'installe au palais, puis juste après, dépose ses saveurs de fruits confits sur la langue.

Promenez la gorgée comme un vin afin qu'elle habite l'entièreté de la bouche, savourez longuement et laissez sa finale envahir votre gorge sans amertume. C'est frais, goûteux, harmonieux, équilibré entre l'audace et la réussite!

Terminons avec **Turlupine** à 11% de la Microbrasserie Pit Caribou de L'Anse-à-Beaufils, Percé. Un Stout impérial affiné

100% en fût de bourbon. L'importance du degré de service n'est pas à négliger, car un Stout impérial, surtout une série barriquée, contient un amalgame de saveurs qui pourrait être malheureusement plus masquée si mise au frigo ou servie trop froide. Entre 13 et 15°C, c'est parfait.

Versez quelques gorgées dans un verre tulipe, observez sa couleur sombre sans être noir, mais avec de gros reflets rouge très foncé, accompagnée d'une mousse brunâtre qui couvre pour un court moment la bière sans disparaître complètement. Ses bulles se collent en dentelle aux rebords du verre, on voit tout de suite que cette bière a du corps! Au nez, c'est la vanille, le chocolat, le café, des vapeurs liquoreuses, un tout à la fois vraiment bien équilibré, mais c'est le parfum du bois de la barrique qui fait tout son charme!

Petit rappel, le bourbon est une eau-de-vie conçue par la distillation de céréales puis élevée en fût de bois. Alors en bouche, plusieurs sensations goûteuses aux saveurs raffinées, de la rondeur et beaucoup de chaleur. Une bière charnue et très dense qui envahit harmonieusement les papilles avec une finale prononcée.

Santé à nos raretés québécoises!



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)



Doux printemps...

Lentement, mais très sûrement, la luminosité se fait plus intense et plus longue, le thermomètre, sur un balancier, nous invite à garder tous nos vêtements à portée de main! Pour accompagner ce mois printanier, voici deux suggestions polyvalentes qui seront vos alliées pour tous vos plats.

Pour commencer, je vous invite à découvrir un vin orange de l'Autriche. Élaboré avec du gruner veltliner, cépage emblématique de ce pays, le raisin cueilli à maturité est égrappé entièrement pour éviter toute amertume. Le moût est ensuite mis en fermentation en cuve inox durant 14 jours, un débouillage est effectué trois fois par jour pour intensifier la trame aromatique et permettre une meilleure extraction de la couleur. Ce vin est bio, nature et non filtré. C'est ainsi que le



The Natural Orange 2022 arrive à notre table! La couleur est d'un magnifique orange légèrement doré, les arômes de fruits tropicaux dont une pointe d'ananas très présente sont le prélude à la festivité. En bouche, le vin est sec, l'acidité est soyeuse et rafraîchissante, une très légère amertume après aération fait son apparition. Il est donc de servir ce flacon (format 1 litre) à l'apéro puis à table avec un risotto de crevettes au safran ou bien un osso buco

et sa gremolata! **The Natural Orange 2022, Autriche, Wagram DO de Eschenhof Holzer à 26,20\$ (15004215)** Format 1 litre.

Le vignoble Petra, en Toscane, est l'œuvre familiale de Vittorio et Francesca Moretti qui sont aussi propriétaires de Bellavista réputée pour ses vins mousseux de l'AOP Franciacorta. Le domaine est dirigé avec doigté pour préserver l'équilibre naturel du vignoble et du vin. Le Zingari est un assemblage de quatre cépages: merlot, sangiovese, syrah et petit verdot pour 25 %

chacun. Une couleur rubis chatoyante, des arômes de fruits rouges, d'épices et des notes de cacao s'entremêlent pour nous inviter à poursuivre la découverte. En bouche, le vin est sec, l'acidité est vive, donnant ainsi de la souplesse aux tanins qui sont bien présents. Un magnifique vin au rapport qualité/plaisir vraiment intéressant que vous pourrez découvrir avec vos grillades favorites. **Zingari 2019, IGT Toscana, Azienda Agricola Petra à 18,40\$ (14019618)**.

