

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 28

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 - Milieu de voleurs, d'escrocs. | 1 - Dessin pratiqué sur le corps par injections de colorants. |
| 2 - Ralentissement de l'activité économique. | 2 - Drogue euphorisante parfois consommée dans les raves. |
| 3 - Un problème de taille. | 3 - Vidéo qui illustre une chanson. |
| 4 - Celles des municipalités n'ont pas toutes été des succès. | 4 - Mouvement social et style musical qui inclut le rap. |
| 5 - Prélèvement obligatoire sur un salaire. | 5 - Il aime sortir tard et se divertir la nuit. |
| 6 - Petit mammifère ou espion. | 6 - Passé un certain nombre de décibels, on doit les protéger avec des bouchons. |

Mot (ou nom) recherché: Gain pécuniaire.

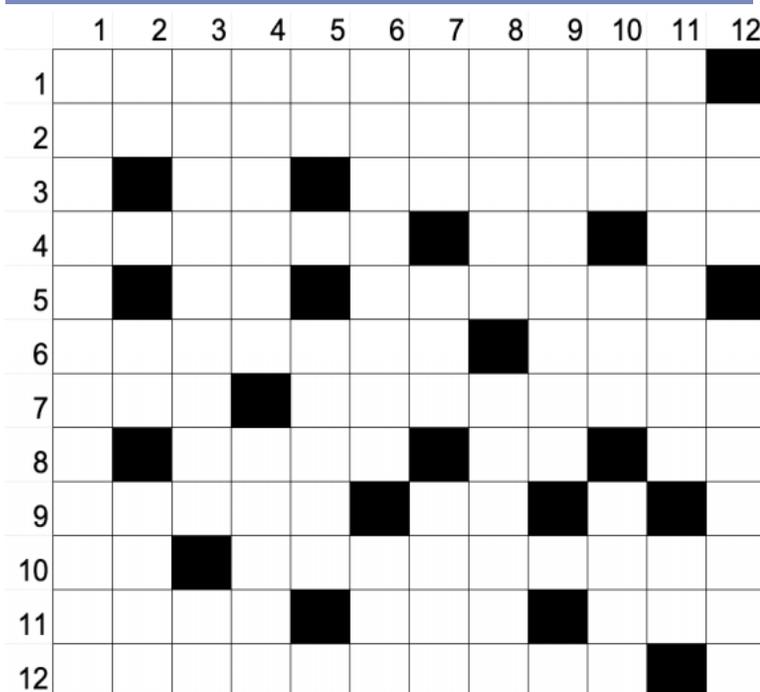
1	2	3	4	5	6

Mot (ou nom) recherché: Style musical entendu dans les raves.

1	2	3	4	5	6

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 28

par Odette Morin, juin 2024

Horizontal

- 1- Homonyme : l'une ne peut se passer de l'autre.
- 2- Maladie de la vigne (pl.).
- 3- Romains - On y trouve des résineux.
- 4- Galerie souterraine - Note - Occitan.
- 5- Pour en rajouter - Se plie à nos exigences.
- 6- Contient deux glandes - Sort d'un pis.
- 7- Force paramilitaire - Pas toujours remplie de bonnes choses.
- 8- Hors d'usage - Patron - Interjection.
- 9- Additions - Règle.
- 10- Prêt pour le bain - Virer.
- 11- Villa avec jardin - Beau parleur - Prénom.
- 12- Pas reposante.

Vertical

- 1- Méthodiques.
- 2- Trop peu pour une paire - Chrome - Allez!
- 3- N'est pas sédentaire - Tour.
- 4- Religion - Pas trop chargée.
- 5- Infinitif - Comprimé.
- 6- En Cisjordanie - Habitation provençale.
- 7- Pas ailleurs - Service de messages succincts - Préfixe.
- 8- Pépin - Col des Alpes.
- 9- Petit passereau.
- 10- Plus à l'est qu'au sud - Muridé - Démence.
- 11- Liquide voisin du sérum sanguin - Électronvolt.
- 12- Aride - En Iran.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca

Nichée au cœur du Bas-Saint-Laurent, la Microbrasserie Aux Fous Brassant se distingue par son audace et sa passion pour la bière artisanale. Dirigée par deux fous de houblon, Angèle et Rémi, cette brasserie ne cesse de repousser les limites gustatives en concoctant des élixirs hors du commun qui sauront plaire aux connaisseurs comme aux néophytes. Un voyage gustatif à travers des créations uniques.

Une symphonie de saveurs à Rivière-du-Loup

Dès les premières gorgées, on se laisse transporter par l'univers singulier d'Aux Fous Brassant. Chaque bière est une véritable œuvre d'art, élaborée avec des ingrédients locaux de la plus haute qualité. Les malts d'orge et de blé, soigneusement sélectionnés, révèlent des arômes complexes et savoureux, tandis que les houblons québécois, aux notes florales, épicées ou citronnées, apportent une amertume franche et équilibrée.

Laissez-vous surprendre par la **Baladin Pilsner Bohémienne** à 5%, une Lager bien maltée qui présente de belles notes florales et aussi bien houblonnées. De couleur dorée et translucide, sa mousse blanche est discrète et formée de microbulles bien joyeuses. En bouche, c'est simplement très doux, une bière de soif qui apaise les palais qui ont besoin d'être bien désaltérés. Accompagnée de petites grignotines comme des fromages doux, petits fruits en cubes et vous voilà parfaitement bien installé pour passer un bel après-midi bien ensoleillé.

Poursuivez votre dégustation avec **Chien Jaune Ale blonde** à 4,9%. Une blonde de grande simplicité! De même tendance, une blonde jaune dorée et limpide, une mousse de microbulles possédant un bouquet d'arômes céréalières ainsi que d'agrumes. Douce pour le nez et légère pour le palais.

Fraîche et désaltérante, elle n'a besoin de rien pour la rendre meilleure! Cette bière dans le bon verre devient l'apéro idéal. Prenez note qu'une seule canette ne sera pas assez!

Comme vous êtes sur la lancée des découvertes, pourquoi ne pas succomber à la **Rousse Irlandaise** azotée à 3,8%? D'une couleur vive orange foncé et reflets cuivrés, c'est sa mousse crémeuse qui nous charme dès le départ. Bien gonflée aux bulles charnues, elle dépose en bouche une sensation de velours qui caresse le creux des joues, puis le dessus de la langue pour terminer en beauté et en grande douceur le long de la gorge, déposant aisément des saveurs de céréales grillées, de pain rôti, ainsi que des notes bien caramélisées. Une belle douceur à déguster avec différents saucissons froids, craquelins et assortiments de noix grillées légèrement salées.

La Microbrasserie Aux Fous Brassant, c'est une philosophie

ancrée dans le terroir et son authenticité dont le respect de l'environnement et l'utilisation de produits locaux sont des valeurs fondamentales. La brasserie s'approvisionne en malt et en houblon auprès d'agriculteurs québécois soucieux d'offrir des matières premières d'exception. Cette démarche responsable se traduit dans la qualité irréprochable des bières, qui reflètent la richesse et la diversité du terroir québécois. Soucieuse de partager sa passion avec la communauté, la brasserie ouvre ses portes aux visiteurs pour des visites guidées et des dégustations. C'est l'occasion unique de découvrir les coulisses de la fabrication et de plonger dans l'univers créatif d'Angèle et Rémi. Plus qu'une simple brasserie, c'est un lieu de rassemblement et de convivialité. Aux Fous Brassant, la bière est bien plus qu'une simple boisson. C'est une invitation à la découverte, au partage et à la convivialité. La brasserie dispose d'un espace chaleureux et accueillant

où l'on peut se retrouver entre amis ou en famille pour savourer une bière fraîche accompagnée d'une savoureuse cuisine du terroir. Que vous soyez un amateur de bières artisanales chevronné ou simplement curieux de découvrir de nouvelles saveurs, Aux Fous Brassant est une destination incontournable à Rivière-du-Loup.



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)



Histoire de passion

Fin de printemps et début d'été s'entremêlent pour nous faire savourer tous les plaisirs de la vie!

Magnifique vin blanc du sud de la France élaboré avec du mauzac et du colombard. Nicolas Grosbois est un vigneron de la Loire, mais il fait ici une très belle cuvée qui révèle tout son talent de vinificateur. Petite incursion dans le sud-ouest français.

L'équipe Grosbois a amorcé son expérience viticole à Gaillac, en 2016, après qu'une vague de froid ait ravagé 80 % de ses terres viticoles en Loire. Pour continuer à faire vivre son domaine d'origine, et palier ce millésime, Nicolas a donc mis le cap plein sud, vers de nouveaux terroirs et cépages. Et puisque Gaillac ressemble à un jardin et qu'il a l'habitude de s'y



rendre avec son père Jacques, il y concocte la cuvée *Les Jardins de mon Père* en miroir à *La Cuisine de ma Mère* (Chinon rouge, Vallée de la Loire).

Il procède à l'achat de raisins issus de cultures biologiques et s'amuse à construire *Les Jardins de mon Père*. Une couleur jaune pâle avec des arômes discrets de pêche et de mandarine précède une puissance en bouche éblouissante. Un vin sec et vif avec beaucoup de texture et de persistance. Ce vin évocateur de fin d'après-midi ensoleillé nous rassemble sur la terrasse pour l'apéro et suivra à table avec un filet de porc avec salsa de mangue ou une brochette de poulet aux fines herbes fraîches. **Jardins de mon Père 2021, Côtes du Tarn IGT, Sud-Ouest à 16,75 \$ (14834321).**

Dire que je suis *fan* des vins élaborés avec du gamay serait une demi-vérité! Ma palette de goût me dirige plutôt vers des vins plutôt structurés, plus sur le fruit mûr, des vins qui ont quelques années sous le bouchon, évidemment les vins issus du gamay sont généralement des vins sur la fraîcheur, le fruit frais et où le tanin est très très discret! De souvenir, je ne crois pas avoir déjà parlé de Beaujolais dans cette chronique, mais voilà qu'on m'offre une bouteille de L'Ancien. Je connais ce vin, je connais le vignoble et je sais que ce n'est pas que du simple gamay, qu'il y a un producteur derrière la bouteille qui fait du gamay à la bourguignonne. Qu'est-ce que cela signifie : pas de macération pelliculaire, macération et fermentation lente à température contrôlée pour permettre la juste extraction des fruits, mais aussi d'autres éléments importants qui constituent l'équilibre du vin. Jean-Paul Brun qui se démarque par l'élaboration de vins du

Beaujolais qui se bonifient avec le temps, travaille de la vigne à la commercialisation en offrant des vins issus d'une agriculture raisonnée, voire bio. L'Ancien se présente avec une belle robe rubis clair, brillante et limpide, des arômes de fruits frais, mais aussi de notes discrètes de poivre blanc. En bouche, le vin est sec, l'acidité quoique vive n'est pas embarrassante et les tanins sont présents. Un vin parfait pour accompagner une cuisse de canard confite, un burger de porc avec tomates séchées et feta ou tout simplement pour le plaisir. **L'Ancien Terres Dorées, Beaujolais, Jean-Paul Brun 2022 à 22,75 \$ (10368221).**

