

À la recherche du mot

PERDU

Solution page 32

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 - Dans le nom d'une pâtisserie : ... au rhum.
- 2 - Nuée d'insectes notamment d'abeilles.
- 3 - De la couleur du sang.
- 4 - Petit mollusque sans coquille.
- 5 - On clique dessus.
- 6 - Principal alcaloïde du tabac.

Mot (ou nom) recherché: Ville d'Allemagne.

1	2	3	4	5	6
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

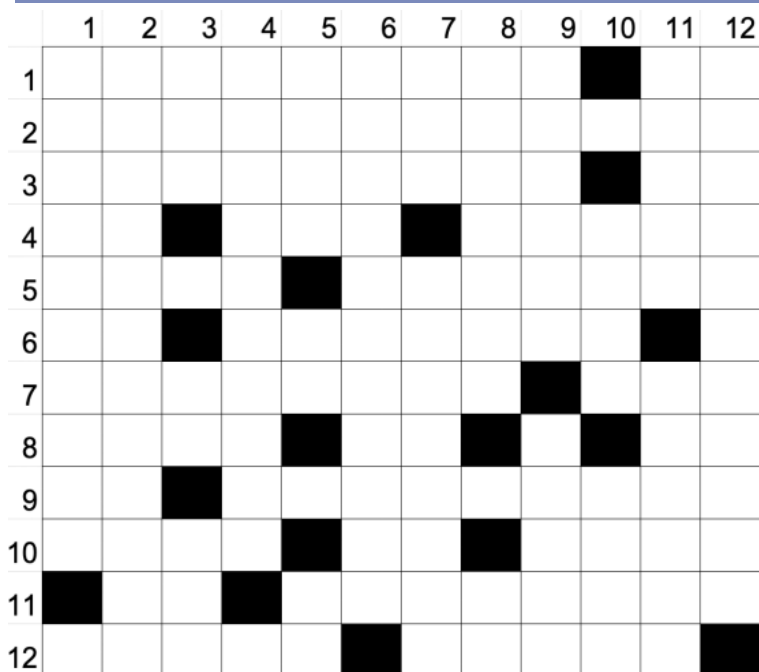
- 1 - Sa capitale est Séoul.
- 2 - Sa comète est bien connue.
- 3 - État de l'ouest des É.U. dont la capitale est Salem.
- 4 - Fut chef du Parti patriote : Louis-Joseph...
- 5 - Pays de glaciers et de volcans dans l'Atlantique Nord.
- 6 - Grand fleuve d'Afrique, il y a le blanc et le bleu.

Mot (ou nom) recherché: Compositeur polonais.

1	2	3	4	5	6
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 32

par Odette Morin, juillet 2021

Horizontal

- 1- Échassier - Symbole de grade.
- 2- Tsigane.
- 3- Porte à surpasser - Article.
- 4- Cobalt - Épais - Noeuds acadiens
- 5- Mer - Tentés.
- 6- Note - Façon de faire.
- 7- Infestées - Légumineuse.
- 8- Possession - Prénom anglais - Carpe.
- 9- Mesure chinoise - Neutre.
- 10- Villa italienne - Notre Seigneur - Tient une bouée.
- 11- Préposition - Ménagent trop.
- 12- Dans la famille des composées - Anneaux de cordage.

Vertical

- 1- Oiseau de proie.
- 2- Soumis à un procédé en parlant du lait (pl.).
- 3- Chaviré - Vérifié - Pète le feu.
- 4- Créteil s'y trouve.
- 5- Sans foi ni loi - Interjection - Lawrenceum.
- 6- Habite peut-être Vilnius.
- 7- Pas au bout du monde - Qui manque d'enthousiasme.
- 8- Sans scrupules - Infinif.
- 9- Peintre ou cinéaste - Portent une crinière.
- 10- Dans le sang ou dans le champs - Mis à la voile.
- 11- Miroir - Erraient au Japon.
- 12- Ne ratent pas.



Johann Plourde lesbieres@journaldescitoyens.ca – De la région de Gatineau jusqu'à votre verre, voici une bière qui fait vent sur le mois de juillet chaud et bien québécois aux aires d'une brise des tropiques, la Brasserie Artisanale Gallicus nous propose Fleur Mécanique!

Fleur Mécanique, une brise de fraîcheur

Avec cette bière saison forte à 5,9%, élaborée avec du houblon Cascade et Golding, vous constaterez un bouquet d'arômes explosifs, une fleur pour les nez à la recherche de nouveauté!

Tout d'abord, observons son apparence d'une couleur jaune paille aux reflets dorés. Un liquide limpide avec une belle brillance, égayée d'une mousse à bulles charnues et bien dense; peu importe le verre que vous voudrez utiliser, il vous sera facile de le couronner d'un col parfait! Dès l'ouverture de la canette, la mousse se libère aisément s'empressant de partager son intensité, question de piquer notre curiosité!

Maintenant, sentez!

Au moment où vous humez la bière pour la première fois, votre nez aborde plusieurs parfums comme les agrumes, le pamplemousse, un zeste de citron ainsi que des notes d'épices. Pourquoi ne pas y replonger le nez une seconde fois, question d'y détecter son côté floral mélangé d'orange? Inspirez cette fois-ci les fragrances des houblons aux caractères un peu terreux, même herbeux, mais tellement aromatiques! Rassurez-vous, tout ceci se passe au niveau du nez et non en bouche! :)

Maintenant, dégustez!

Cette bière offre une belle fraîcheur et présence en bouche. Même avec une simple petite gorgée, le goût s'imprègne, un qualificatif bien recherché, si vous êtes amateurs de passions cossées. La température idéale de service est entre 4° à 6°.

Sa mousse crémeuse agrémente la finale et dépose l'amertume moyenne de façon bien équilibrée. Si vous êtes un buveur lent, laissez-la au frigo, vous y retrouverez le même plaisir au second verre.

Maintenant, accordez!

Osez l'accord avec des nachos sur le barbecue. Faites tout d'abord griller vos poivrons et de la fleur d'ail sur votre grill. Étaler les nachos sur une plaque, ajoutez des tomates en dés, les poivrons grillés, mélangez des fromages comme la mozzarella et un cheddar doux, un peu d'échalotes, et voilà! Vous serez différent et vos invités approuveront vos audaces culinaires!

Accompagnement de plateaux de différents fromages à pâte molle et d'un assortiment de charcuteries demeure toujours incontournable. Les poissons blancs cuits à la vapeur servis avec petites patates grelots légèrement assaisonnés et nappés de

beurre citronné avec légumes multicolores feront bonne figure à votre tablée.

Plusieurs options de repas aux douceurs locales s'offrent à vous, comme nos salades mixtes du Québec: huile d'olive, fraises et cantaloup en cube. Ajoutez croûtons de pain ainsi que quelques fines herbes fraîches de votre jardin et hop, vous voilà créateur d'un heureux petit festin!

En conclusion, il est important d'en savoir davantage sur les houblons que les brasseurs choisissent pour élaborer leurs bières, car c'est ce qui détermine en bonne partie les styles qui influencent vos dégustations. Les houblons ont plusieurs caractéristiques, bien sûr: certains ont des attributs pour les aromates, tandis que d'autres dansent sur les notes d'amertume. Peu importe sur quelle musique votre palais *swing* aisément, l'important est l'ouverture d'esprit que vous vous permettez face aux nombreux choix que les micro-brasseries de bières artisanales produisent afin de vous conduire sur des chemins gustatifs différents et hors du commun.

La Brasserie artisanale Gallicus a ouvert ses portes en février 2019 avec l'envie de créer des bières locales et variées, mettant en valeur toute la richesse des houblons nord-américains valant tant sur les inspirations belges que les IPA houblonnées avec générosité.

Partout chez vos épiciers préférés. – Santé! Dégustez et partagez!



MANON CHALIFOUX – SOMMÈLIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS manon@journaldescitoyens.ca

Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)



Un peu d'élégance en rouge et blanc

Ah qu'il fait bon retrouver nos amis et nos familles pour des petites réunions, que d'histoires à se raconter que de plaisirs à partager! Continuons à être prudent et profitons de ces moments si précieux.

En blanc, un très beau vin de la France, en appellation Côtes du Roussillon sur le millésime 2019, Les Sorcières, par le Clos des Fées. Les vins produits par Hervé Bizeul sont des vins d'excellence qui savent combler notre soif de plaisir, tout d'abord vendu en vin de pays Côtes Catalanes et depuis 2015 en AOC Côtes du Roussillon, ce vin saura vous charmer par sa complexité et sa fraîcheur. Élaboré avec du grenache blanc (40%), du vermentino (30%), de la roussanne

(20%), et du macabeo (10%), ce vin à la robe jaune pâle nous accueille avec des arômes de fruits blancs (poires), de fleurs et quelques notes de pommes jaunes. En bouche, le vin est sec et vif, on dénote une petite minéralité et une certaine rondeur en finale. On appréciera ce vin en apéritif, mais il sera à son avantage avec les crustacés, un poisson gras avec citron ou encore une brochette de pétoncles. **Les Sorcières, Côtes du Roussillon 2019 à 21,10\$ (14727657)**



En rouge, je vous amène dans le Sud-Ouest, soit la région de Cahors avec un classique, une valeur sûre: Les Hauts d'Aglands 2016. Le vignoble est à l'extrême ouest de l'appellation à la limite de la région bordelaise, à une altitude de 100 mètres ce qui per-

met des maturités avancées d 8 à 10 jours par rapport à l'extrême est de l'appellation. Certifié biologique depuis 2011, le malbec représente 90% de l'encépagement et est complété avec du merlot. Ce vin ne fait aucun élevage en fût de chêne, permettant ainsi de conserver la finesse des tanins et l'expression du terroir. La robe est rubis intense, limpide et brillante.



Les arômes de fruits noirs et d'épices nous invitent à poursuivre notre découverte. En bouche, aucun sucre résiduel, une acidité présente, mais soyeuse avec des tanins très fins qui sont équilibrés. À découvrir avec une côte de veau cuite sur le gril, un carré de porc ou une cuisse de canard confite! **Les Hauts d'Aglands 2016, Cahors à 18,50\$ (734244).**