

# 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 - De Bruxelles, il est petit.                  | 1 - Chien dressé pour le sauvetage en montagne. |
| 2 - Le poivre de Malabar provient de ce pays.    | 2 - L'Everest se trouve dans cette chaîne.      |
| 3 - C'est de la viande ou du poisson cru hachés. | 3 - Gravier une montagne.                       |
| 4 - Le daïkon est le préféré des japonais.       | 4 - Pédestre, c'est une promenade à pied.       |
| 5 - Très proche parent de la marjolaine.         | 5 - Canne d'alpiniste munie d'une pioche.       |
| 6 - Sans sucre ni lait, en parlant de café.      | 6 - De la haute montagne.                       |

Mot (ou nom) recherché: Fait parfois grimacer.

Mot (ou nom) recherché: C'est un guide.

1	2	3	4	5	6	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 28

par Odette Morin, septembre 2021

### Horizontal

- Faisait de la Terre le nombril du monde!
- Concentration de la population.
- Id est - En chef au journal.
- Occire - Société Radio-Canada.
- Photographe français - Tournesol.
- Bière - Pas carrée.
- Bois dur - Savantes.
- Dispositifs conducteurs - Terminaison.
- Prisons - Soulèvement.
- Noires et lourdes - Ne pleure pas.
- Note - Orthodoxe musulman.
- Au dessus de la moyenne - Du verbe être.

### Vertical

- Ils pincinent des cordes.
- Peur de rougir.
- Reçoit l'Irtych - Ébraché.
- Pas ronds - C'est non!
- Plus à l'est qu'au nord - Glossine.
- Logis douillets - Fourrage - Plus au sud qu'à l'est.
- Régnaient sur la Russie - Article indéfini.
- Jonction.
- Compagnie de téléphone (sigle) - Rivière - Sorti.
- Sont en séance - Petit suisse.
- Flasque - Caractère fondamental.
- Recrutés - Ne durent pas assez longtemps.



Johann Plourde [lesbieres@journaldescitoyens.ca](mailto:lesbieres@journaldescitoyens.ca) – Bien que chaque saison soit éphémère, pour septembre nous vous présentons une bière aux couleurs intenses avec une touche d'originalité qui rejoindra certainement les amateurs curieux de nouveaux charmes en formule canette de 473 ml. La cerise sur le sunday direz-vous? Peut-être bien!

## Cherry Bomb, une cerise sur le sunday

Voici *Cherry Bomb* de la Micro-brasserie La Souche de Stoneham. Une Saison Ale Noire aux cerises titre 6,5%. Une bière suggérée pour un dessert, à servir dans un verre sur pied au contour affiné afin d'en conserver la température idéale entre 6° et 10°, pour ainsi l'apprécier jusqu'à la dernière gorgée.

Mais juste avant de procéder à son analyse, saviez-vous que le terme Ale utilisé dans le monde brassicole était d'origine (vieux) norvégienne? En fait, ceci désigne d'une manière générique les bières de fermentation haute, une des trois familles de bière, car il y a aussi les lambics (fermentation spontanée) ainsi que les lagers (fermentation lente). Cela dit, poursuivons...

*Cherry Bomb* est une bière qui témoigne d'une certaine prestance grâce à ses couleurs joyeuses et profondes, un mixte de reflets tantôt marron, tantôt rougeâtre, couronné d'une mousse aux teintes nuancées de blanc crème. Poursuivons avec son nez largement aromatique où l'on retrouve plusieurs parfums, dont les cerises, les noix, plusieurs notes de céréales fort intéressantes de céréales grillées qui effleureront vos narines dès la première respiration. En bouche, cette bière est rafraîchissante et acidulée.

Comme la dégustation est un art qui consiste à pratiquer et pratiquer souvent, assurez-vous d'avoir un palais neutre. Mangez un bout de pain s'il le faut, car ce breuvage évolue à chaque gorgée

et procure plusieurs nuances de saveurs. Comme si chaque ingrédient dévoilait une séquence de saveurs, on constate tout d'abord l'effervescence, puis le houblon avec très peu d'amertume, le petit côté suret de la cerise, puis tout se transforme graduellement et vous dirige sur une finale poivrée très subtile et étonnante!

Côté accord, plusieurs questions furent posées lors de notre dégustation: car, avouons-le, la cerise nous laisse un peu perplexe. Cette bière est goûteuse et complexe à la fois. Et peut accompagner une tranche de jambon Serrano salé à sec, puis un fromage assez crémeux, une sauce d'agneau, qu'on termine avec un petit carré de chocolat

noir à 95%. Osez la siroter avec lenteur, accompagnée d'un plateau de petits fruits sauvages et de fromages à pâte molle, quelques noisettes grillées à votre choix et peut-être même un pain au fromage chaud.

Conclusion, pour les becs sucrés, le chocolat demeure une valeur sûre, mais il est tout de même important de mentionner que le goût de la cerise se prolonge et c'est ce qui rend cette bière unique. Seul votre palais justifiera la joie de la consommer, mais faites vite! Cette bière saisonnière est en tablette du mois d'août jusqu'à épuisement de stock! – Santé!



MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS [manon@journaldescitoyens.ca](mailto:manon@journaldescitoyens.ca)

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



## Automne, petit feu et Oh la la!

Eh bien, voici venir l'automne et ses magnifiques journées de plein air et de plaisir avant de se retrouver près du feu!

Le Château de Paraza débarque chez nous avec un très beau vin blanc de l'appellation Minervois, produit tout près de Carcassonne. Ce vin de soleil porte bien son nom! Oh là là est élaboré à parts égales avec du grenache blanc et de la roussanne. Ce vin blanc à la jolie robe jaune pâle, limpide et brillante nous invite avec des arômes de



melon-miel et de fleurs. En bouche, le vin est sec avec une belle acidité. De l'amplitude, de la longueur et nous voilà passé de l'apéro au poulet pesto dans le temps de le dire! **Oh Là Là! du Château de Paraza, Minervois à 16,35\$ (14751884).**

En rouge, une petite escapade du côté du Portugal, non pas dans la région du Douro, mais celle du Daô, un peu moins connu, mais oh combien surprenante. Le Quinta da Garrida 2015 est élaboré avec du touriga nacional et 15% de tinta Roriz (tempranillo), on débute avec une macération pré-fermentaire de 5 jours à basse température (8° Celsius) puis la fermentation alcoolique après 10 à 12 jours à température élevée (30° Celsius).

Un petit repos de jours et élevage en fûts de 300 litres de chêne français et russe pendant 12 mois. L'affinage se poursuit jusqu'à la mise en marché. Le Quinta da Garrida reserva 2015 est d'une belle couleur rubis avec quelques reflets grenat. Des arômes de fruits noirs, d'épices et de légères notes de cacao. En bouche, le vin est sec, l'acidité est présente et les tanins sont fins et élégants. Un très bon vin tout en équilibre et en souplesse.

Un poulet à la portugaise, un burger de porc ou encore un spaghetti sauce bolognaise seront de parfait accord à ce magnifique vin. **Quinta da Garrida reserva 2015, Dao à 17,70\$ (11845316).**

