

# 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 - Tissu végétal qui flotte.                     | 1 - Souvent associé au sauvignon.                                  |
| 2 - Versicolore, il est sur le drapeau du Québec. | 2 - Philtre magique d'amour.                                       |
| 3 - Plante succulente épineuse.                   | 3 - Le noir donne un vin rouge fort en substances anticancéreuses. |
| 4 - Retirée de l'olive par pressage.              | 4 - Blonde et anglaise.  |
| 5 - Bourgeon de la chicorée, elle est amère.      | 5 - Ses baies servent à aromatiser le gin.                         |
| 6 - Ses feuilles rondes flottent sur l'eau.       | 6 - Rendre ivre.   |

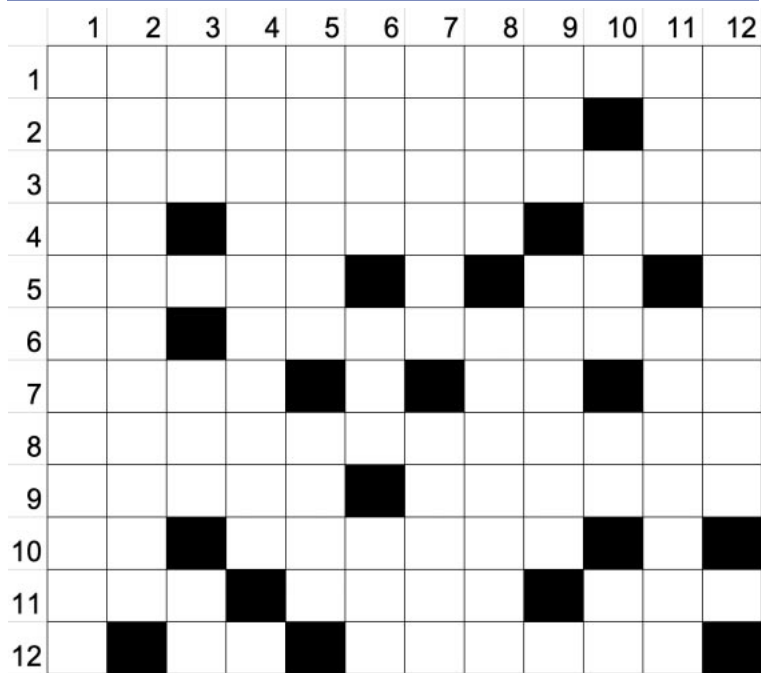
Mot (ou nom) recherché: Végétal cryptogame

Mot (ou nom) recherché: Variété de vigne

1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6

## MOTS CROISÉS

Odette Morin



Solution page 28

par Odette Morin, mars 2022

### Horizontal

- Souvent en pleine forêt.
- Il porte des fruits - Moeurs.
- Lassantes lorsque trop répétées.
- Symbole - Lasses - Terme de photographie.
- Grand nombre - Personnel.
- Abréviation - Régistre des sons d'une voix.
- Prénom ou romains - Possessif - Reçu.
- Ne respectent pas les droits de chacun.
- Parente - Variante d'un gène.
- D'être - Mis au parfum.
- Espace économique européen - Sans motifs - En Champagne.
- Article - Navets.

### Vertical

- Recouvertes d'une substance très sucrée.
- Résultat d'une carence alimentaire.
- Se dit d'un membre déformé - Général - Article arabe.
- Étude des sons.
- Profond dégoût - Se parle en Inde.
- Verbe - Pronom - Rivière d'Europe.
- Nées avant d'autres - Eau-de-vie.
- Au nord d'Alençon - Aime sûrement les pâtes.
- Pas utile pour la poste - Constante.
- Endroit - Largeur d'une étoffe - Médecin.
- Impasses - Vraies.
- Fait tourner la romaine.



Johann Plourde [lesbieres@journaldescitoyens.ca](mailto:lesbieres@journaldescitoyens.ca)

Brasserie Mille Îles de Terrebonne annonce l'arrivée du printemps avec quatre bières audacieuses, riches en couleurs et en saveurs. Étienne Lapointe maître brasseur partage sa passion depuis plusieurs années avec rigueur, constance, créativité, et ce pour chaque gorgée!

## Quatre bières audacieuses

Pour cette dégustation, quatre bières vous sont présentées préférentiellement en accord selon leurs différents degrés d'alcool. Pour une température de service idéale, fiez-vous au pourcentage, c'est une façon simple et adéquate de particulariser chacune de leurs saveurs attribuées.

Débutons avec la *Brown Ale anglaise* à 5,3%. Pour les yeux, elle offre une robe d'un ambré intense aux reflets brun profond, le tout est surmonté d'un important col de mousse ivoire, crémeux et persistant dans le verre. Pour le nez, cet abondant col de mousse offre des arômes doux sur le caramel, très vite rejoints par des notes de noix grillées et chocolatées bien prononcées. En bouche, on retrouve ces notes caramélisées, mais de façon plus subtile. Son corps est plus axé sur les saveurs libérées par le chocolat, le pain rôti, les épices ainsi que les petits fruits rouges légèrement sucrés. Une finale évolutive de parfums et de goûts se prolonge avec une amertume bien équilibrée. Accompagnez la d'un burger maison avec fromage crémeux chaud.

Poursuivons avec *Espresso Kenya AA* 7,5%. Une bière noire décadente qui se déguste comme un café. Sa mousse dense aux allures de caramel doré chatouille les narines

avec ses effluves bien caféinés. Ses bulles timides et délicates offrent une effervescence persistante et constante. Un bouquet revigorant de notes torréfiées et chocolatées annonce clairement que la soirée est loin d'être terminée! Son amertume est soutenue, mais sans exagération; au contraire, elle prépare plutôt bien le palais pour la suite des choses. Réconfortante en bouche comme le premier café du matin, elle gagne en saveurs en la consommant à une température entre 10° et 13°.

L'ambiance est à la fête? Parfait! Levons nos verres afin de souligner leur 5<sup>e</sup> anniversaire avec *Black Velvet* 7%. Un Stout de blé vieilli sur macération pelliculaire de pommes. En quelques mots, c'est une méthode utilisée pour le vin. C'est l'imprégnation du moût par les parties solides d'un fruit (peau et pépins) pendant plusieurs heures. Donc, un nez aromatique, équilibré sans

flafla. Est-ce la pomme, le café ou le chocolat en premier? Un mélange de tout ça, sans lourdeur. Son côté acidulé de pomme verte se ressent du début à la fin. De couleur foncée mais limpide, sa mousse couleur crème se moule au verre avec discrétion. Charmante et légèrement acidulée, son goût délicat imprègne le palais sans amertume. Ses minuscules bulles pétillent dans le verre et nous font oublier les rigueurs du climat. Sincèrement...

Nous terminons cette dégustation avec *Snowbird's Paradis*. Oui, un paradis à tous les niveaux. Un voyage tant pour le nez que pour le palais, sans se déplacer dans les pays chauds. Nos maîtres brasseurs osent brasser différemment et savent comment innover selon des recettes secrètes aux effets radieux pour les palais curieux de saveurs différentes. De couleur marron profond avec reflets rougeâtres, sa mousse fuit rapidement, mais dépose une dentelle

autour du verre qui permet d'admirer sa couleur intrigante. En bouche, simplement du bonbon! Comme une brise tropicale, vous goûterez littéralement la noix de coco, le café, la vanille, le cacao ainsi que beaucoup de fraîcheur. Ses bulles sont enthousiastes et une fière découverte à siroter pour un produit brassicole élaboré avec fierté! - Santé, dégustez et partagez!



MANON CHALIFOUX - SOMMÈLIÈRE 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)



## Plaisirs à partager

Comme dirait ma mère, le fond de l'air change! Eh oui, outre la luminosité de plus en plus présente, le fond de l'air se réchauffe, signe annonciateur d'une saison plus clémente à venir. D'ailleurs et d'ici, voici deux plaisirs à partager sans réserve!

Quinta das Carvalhas est l'une des propriétés les plus emblématiques et spectaculaires de la vallée du Douro. Les références écrites concernant ce magnifique vignoble remontent à 1759. Bénéficiant d'une position dominante sur la rive gauche du fleuve Douro, à Pinhão, le domaine couvre tout le versant faisant face au fleuve Douro et occupe une partie des pentes de la rive droite de l'affluent du fleuve Torto. Les vieilles vignes de Carvalhas sont une plantation post-phylloxéra, qui ont atteint l'âge respectable d'un siècle et

représentent l'une des plus riches sélections d'anciennes variétés indigènes du Douro.

L'un de ces cépages est le *touriga nacional*. C'est un cépage noir qui donne des vins de grande qualité. Grâce à ses faibles rendements, cette variété à petits grains et peau épaisse joue un rôle essentiel dans les assemblages du vin de Porto, et elle est de plus en plus utilisée dans les autres appellations comme le Douro et le Dão. Tout simplement appelé *Touriga nacional*, cette cuvée nous est livrée sur le millésime 2017. Comme son nom

l'indique, le cépage utilisé est le *touriga nacional*, la cuvée bénéficie d'un élevage partiel en fût de chêne français pour une période de 12 mois. Résultat? Magnifique! La robe est rubis grenat intense, le vin est très aromatique avec des notes de bleuets cuits et de cacao suivis par des effluves de tabac et de sous-bois. En bouche le vin est sec avec des tanins bien présents, mais avec beaucoup de finesse et d'élégance. L'absence d'amertume rend ce vin déjà très



intéressant, mais une attente de quelques années encore rendra ce vin encore plus intéressant. Ce vin versatile pourra être servi avec un filet de porc sauce balsamique et miel ou un carré d'agneau! Je vous recommande un séjour en carafe de 60

minutes et un léger dépôt est présent. **Quinta Das Carvalhas, Touriga Nacional 2017 à 24,25 \$ (11343682)**



Pour le plaisir des papilles, un produit québécois qui est arrivé sur nos tablettes juste avant Noël: Crémette! Une boisson à la crème noisette chocolat, un délice combinant richesse et générosité. Avec un petit 15% d'alcool, ce breuvage est sans produit laitier. Le lait d'avoine est utilisé pour aller chercher l'onctuosité tant appréciée dans les boissons à la crème. Un plaisir à partager sans retenue ou presque! **Crémette à 35,75 \$ (14824027).**