

En attendant l'hiver...

On adore l'automne parce que c'est le temps de s'emmitoufler et de cuisiner de bonnes soupes-repas et des mijotés... et on adore le cocooning! Habillé chaudement, on sort aussi beaucoup en nature pour ramasser nos derniers champignons comestibles de l'année et bien entendu pour chasser le gibier. Justement au moment même où j'écris, il y a une partie de la famille qui travaille fort dans les bois afin de faire sortir un orignal! Après on aura beaucoup de temps à investir également pour le chevreuil et tout ça pour avoir de la viande de qualité certainement, mais à force de contempler le calme, l'équilibre et la paix que nous offre à l'infini cet environnement incroyable en forêt, on en vient presque qu'à oublier pourquoi on est là! En fait, on profite tellement de ces beaux moments passés en nature que la chasse devient un prétexte pour ce précieux rendez-vous annuel!
Bonne chasse 2021, cheer's!

En rouge PINOT NOIR, 2020, RHEINISCHER Allemagne, J. Baumer

Prix: 19,00\$
13,5% d'alcool et 4 g/l de sucre
Code SAQ: 12898022



Super Pinot Noir allemand tout en fruit. Au nez la canneberge, la grenade et le Jell-O aux cerises et en bouche toujours sur la grenade et un beau bouquet d'épices en finale. Facile à boire, rond et tout en équilibre! À l'ouverture il y avait un léger « frizzante », mais 15 minutes d'aération en carafe et le vin c'était replacé. Le travail dans la vigne et le chai est pratiquement en Nature, ce qui explique ce léger pétillant. Nous avons testé avec une moussaka, ce qui était très agréable, mais aussi pour votre Oktoberfest: saucisses, choucroute ou encore avec une salade de confit de canard où l'on a échappé quelques grains de pomme grenade!

Nous avons déjà goûté ce Barbera, mais nous avons oublié comment c'était bon! Du nez floral (violette) et épice (touche de graine d'anis), à la bouche riche et concentrée tout est là pour avoir du plaisir. En bouche le fruit noir, la texture veloutée et les épices permettent une multitude d'accords mets et vins: avec ma sauce à la viande maison c'était génial, mais nous pourrions aller plus loin: manicottis maison au basilic et chair de saucisses ou encore Osso Bucco tomate et fenouil seraient de superbes options pour ce magnifique Piémontais.



En rouge BARBERA D'ASTI, LA TOTA, 2018 Piémont, Italie, Marchesi Alfieri

Prix: 26,30\$
14,5% d'alcool et 2g/l de sucre
Code SAQ: 12102389

En blanc FAUGÈRES, CUVÉE HAUTES COMBES, 2019 Languedoc, France, Domaine de Fenouillet

Prix: 20,15\$
13,4% d'alcool et
1,2 g/l de sucre
Code SAQ: 11956850



Un blanc pour les plats un peu plus riches et complexes, parfait pour les temps plus frais. L'appellation Faugères en blanc représente moins de 2% de la production locale! Ici on travaille les cépages Marsanne et Roussane, pas de chicane 50% chacun, et une fermentation en barrique qui apporte plus de corps et de structure au vin. Beau nez sur la poire, légèrement anisé. En bouche l'attaque est nette avec une belle acidité dû à la jeunesse du vin pour ensuite nous donner une belle rondeur. Un vin qui reste année après année une très belle référence. Prenez-le avec une belle Saint-Jacques, une perdrix aux choux ou encore un filet de doré amandine avec salade de fenouil!

En collaboration avec:

GABRIEL
LACHAINE ET
VALÉRIE CHARETTE,
SOMMELIERS

CHRONIQUE VIN



ACTUALITÉS

Blogue jeunesse

Coup d'envoi pour le projet La deMOIs'aile à Curé-Mercure



La cohorte 2021-2022 de La deMOIs'aile à Curé-Mercure. De gauche à droite: Leah Gravel, Carole Jolicœur (directrice adjointe), Océane Simoneau, Émilie Lussier, Anaïs Raymond, Méridith Roy, Charlie Perreault, Rosémie Desjardins, Marie-Eve D'Amours, Anabel Ayotte, Ana-Maria Andrei, Nelly Archambault, Frida Garbrecht, Lili Bédard, Emma Stoll, Emmy Baesa et Naomie Brousseau-Fortin. (Photo gracieuseté - La deMOIs'aile)

VÉRONIQUE PICHÉ
vpiche@inmedias.ca

La deMOIs'aile, c'est une plateforme encadrée de publication de billets de blogue écrits par des adolescentes. Une nouvelle cohorte prend son envol à Curé-Mercure.

C'est parti! Les apprenties blogueuses de l'École secondaire Curé-Mercure se sont réunies afin de marquer le début de l'aventure. À partir de maintenant et jusqu'en mars prochain, la plateforme de La deMOIs'aile publiera leurs billets de blogue, lesquels seront aussi partagés sur Instagram et Facebook.

Outre les rappels de départ, Marie-Ève D'Amours, instigatrice du projet jeunesse, a annoncé à la nouvelle cohorte réunie le tournage prochain d'une web-série. *Fonceuses* sera le thème de l'épisode qui sera tourné en novembre au Domaine Saint-

Bernard. « Le but, c'est que ce soit naturel et qu'on ait du fun! », souligne-t-elle. La moitié de la quinzaine de blogueuses réunies s'est d'emblée dite intéressée par ce tout nouveau volet.

Mais pourquoi participer à La deMOIs'aile? Les motivations des jeunes blogueuses sont multiples. « C'est pour me faire sortir de ma zone de confort », exprime Ana-Maria. Une autre s'est laissée convaincre, et elle aime l'idée d'écrire sans contraintes scolaires. Ensuite: pour développer l'estime de soi et sa capacité à s'exprimer, afin de combattre l'anxiété – « même si cela ne fait pas de sens », par amour pour l'écriture, pour convaincre ses pairs, parce qu'on ne peut tout simplement plus s'en passer...

L'Info du Nord publiera toutes les deux semaines le billet d'une deMOIs'aile de Curé-Mercure dans ses pages. Surveillez nos prochaines éditions pour les découvrir.

Extrait du programme électoral du gouvernement :

Le Canada est sur le point de devenir un leader mondial en matière de nivelage des règles du jeu pour les nouvelles locales

Rétablir l'équilibre avec les géants numériques

En 2021, la plupart des Canadiens suivaient l'actualité sur les plateformes numériques. Cela prive les organes d'information canadiens de revenus publicitaires essentiels au profit de plateformes appartenant à des entreprises de réseaux sociaux et des géants numériques.

Un gouvernement libéral réélu s'engage à :

- Instaurer dans les 100 jours une loi qui obligerait les plateformes numériques tirant des revenus de la publication de nouvelles à partager une part de leur revenus avec les organes d'information canadiens. Cette loi serait basée sur le modèle australien et créerait des règles équitables entre les plateformes mondiales et les organes d'information canadiens. Le projet de loi permettrait aussi aux organes de presse de se concentrer en vue des négociations collectives.

Dans une démocratie, rien n'est plus essentiel qu'avoir des médias d'information locaux sains et dynamiques. Mais la menace des Big Tech croît chaque jour.

Le plan de 100 jours du gouvernement placera le Canada au premier rang des leaders mondiaux qui défendent les nouvelles locales. Cet engagement est clair. Tous les partis au Parlement appuient une action décisive. Le temps est venu d'agir et d'adopter une législation d'ici le début de l'année 2022.

Médias d'Info Canada, qui représente des centaines de titres de confiance dans l'industrie des médias imprimés et numériques canadienne, et nos partenaires dans les organisations canadiennes et internationales appelons les parlementaires canadiens à travailler ensemble pour niveler les règles du jeu entre le journalisme local et les Big Tech.



News Media Canada (NMC) / Canada - BC & Yukon Community News Media Association (BCYNMA) / Canada - Alberta Media Newspapers News Network (AMNN) / Canada - Saskatchewan Media Newspapers Association (SMNA) / Canada - Manitoba Community Newspapers Association (MCNA) / Canada - Quebec Community Newspapers Association (QCNA) / Canada - British Columbia Media Newspapers Association (BCMNA) / Canada - National Press Photo and Media Council of Canada (NPPMC) / Canada - Saint John's Press Association (SJPA) - Newfoundland Media News Alliance (NMFNA) - International Association of Broadcasters (IAB)