

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 3 novembre 2011 entre 16h30 et 17h

Informations détaillées sur www.debeur.com

Pour avoir de bonnes adresses et des bonnes suggestions de restaurants, de produits ou de vins : Ne pas oublier d'aller acheter les guides Debeur en librairies. Vous pouvez également les acheter directement chez l'éditeur : www.debeur.com/catalogue.html

Écoutez en direct www.fm1033.ca

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653



PARTIE 1

Restaurant

RENOIR ** cuisine française**

Restaurant de l'année Debeur 2009

Hôtel Sofitel le Carré Doré

1155, rue Sherbrooke O., MONTRÉAL. 514-788-3038

Festival argentin

Le chef des cuisines **Olivier Perret**, reçoit le chef **Olivier Falchi**, chef des cuisines du Sofitel Buenos Aires Arroyo, dans le cadre du **Festival argentin** au Sofitel Montréal, le Carré doré, du 3 au 13 novembre.



PARTIE 2

Recette

Tirée du dernier livre de Josée di Stasio

à la di Stasio 3

Photographies de Jean Longpré

Chez Flammarion Québec, 29,95\$

Salade de tomate et oignons rôtis

2 oignons moyens rouges ou blancs
Huile d'olive
Vinaigre de Xérès ou de vin rouge
1kg (2lb) de tomates (variétés de saison) coupées en tranches ou en quartiers.
Sel et poivre du moulin

Garniture au choix :
Une poignée d'herbes fraîches ou roquette
Copeaux de parmesan

Préchauffez le four à 200°C (400°F)

Couper les oignons en quartiers rattachés à la base. Les déposer sur une plaque couverte de papier parchemin. Enrober l'oignon d'huile et saler. Cuire au four de 20 à 25 minutes en retournant les quartiers à mi-cuisson.

Dans un petit bol, fouetter le vinaigre, le sel et l'huile et émulsionner la vinaigrette.

Mettre la tomate dans un bol et saler. Lorsque les quartiers d'oignons sont cuits, les ajouter à la tomate. Arroser de vinaigre et poivrer.

Au service, garnir d'herbes fraîches, de roquette ou de copeaux de parmesan si désiré.

En principe, pas de vin à cause de l'acidité de l'assaisonnement.

Vins de la semaine :

VIN BLANC

Portugal
doc Vinho verde

Campo da Vinha 2010, Quinta do Minho +597542 - 10,25\$ ()**

VIN ROUGE

Italie, Pouilles
igt Puglia

Terre del Sole, Sangiovese 2010, Pasqua Vinetti E Cantine +545772 - 10,45\$ **



PARTIE 3

Nouvelles

Cassoulet et intronisation à **La Maison amérindienne** le samedi 5 novembre au soir et le dimanche 6 novembre à midi.

510, montée des Trente, Mont-Saint-Hilaire.

Tél : 450-464-2500 Téléc : 450-464-0071

www.maisonamerindienne.com

À vos fourneaux avec le beurre Mycryo Cacao Barry, une cuisine plus saine et plus économique, **en vente** dans les épiceries et les grandes surfaces.
