

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 10 novembre 2011 entre 16h30 et 17h

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

CHIPOTTLE Y JALAPENO * cuisine mexicaine

Note générale pondérée: 12,1/20

1481, rue Amherst, MONTRÉAL. 514-504-9015

RENOIR *** cuisine française**

Restaurant de l'année Debeur 2009

Hôtel Sofitel le Carré Doré

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

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.

Goûter au Renoir

Les bonnes odeurs des gauffres faites dans la salle à manger du Renoir, servies avec de la crème chantilly maison, des framboises et du chocolat. Leur pâtissier fait aussi un chocolat chaud à la noisette exceptionnel.



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre

Les saveurs du bonheur

Grands plats de nos célébrités, pour nos petits chefs de demain

Collectif aux éditions Groupe ETQ, 29,95\$

Tartare de saumon aux canneberges et mayonnaise épicée (p. 139)

Recette d'Éric Lapointe

200 g de saumon

15 g (1 c. à soupe) de câpres

2 cornichons

1/2 échalote française

15 g (1 c. à soupe) de canneberges séchées

30 ml (2 c. à soupe) de de mayonnaise

Sauce chili (au goût)

Sel et poivre

Mise en place

Hachez les câpres et les cornichons finement. Ciselez l'échalote. Coupez le saumon en petits cubes.

Préparation du tartare de saumon

Dans un grand bol, mélangez le saumon, les échalotes ciselées, les câpres, les cornichons et les canneberges. Salez et poivrez. Dans un bol, mélangez la mayonnaise et la sauce chili à l'aide d'un fouet. Incorporez-la au tartare. N'hésitez pas à goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Dressage de vos assiettes

Formez des petites quenelles de tartare de saumon à l'aide de 2 cuillères et déposez chaque quenelle sur une cuillère chinoise.

Vins de la semaine

VIN BLANC

France, Alsace

aoc Alsace

**Pinot blanc Grande Réserve 2009, Vignerons de Pfaffenheim & Gueberschwihr
+11459677 - 15,80\$ *****

VIN ROUGE

Espagne, Castilla la Mancha

do La Mancha

**Tempranillo/Cab.-Sauv., Fontal Crianza 2007, Bodegas Fontana +10253651 - 13,75\$
(*)



PARTIE 3

Nouvelles

Livres

Demain, les nouveaux **Guide Debeur 2012** sortent des presses de l'imprimeur et seront en librairie la semaine prochaine. À suivre...

En attendant voici deux autres guides des vins 2012 produits au Québec :

Le Guide du vin Phaneuf 2012 (31^e édition)

Par Nadia Fournier et Michel Phaneuf, aux éditions de l'Homme, 29,95\$

Le Guide Aubry 2012

Les 100 meilleurs vins à moins de 25\$

«disponibles» toute l'année à la SAQ

Par Jean Aubry, chez Transcontinental, 22,95\$

Ouverture d'une boutique Jura

Coktail café

On en reparlera bientôt!

Vu chez Vinum design

Aérateur de vin Vinum Design

1480, rue City Councillors, Montréal | 514-985-3200.
