

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 24 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

Spécial Guides Debeur 2012

Personnalité de l'année Debeur 2012

Micheline Delbuguet, chef propriétaire du restaurant

CHEZ LA MÈRE MICHEL ** cuisine française classique**

1209, rue Guy, MONTRÉAL | 514-934-0473

Traiteur de l'année Debeur 2012

Pierre Carrier, Président d'Agnus Dei Traiteur | David CARRIER, Copropriétaire

AGNUS DEI TRAITEUR

Responsable : David CARRIER, Copropriétaire

530, rue Bonsecours, MONTRÉAL

Tél. : 514-866-2323 et 514-223-7311 -

www.agnusdei.ca



PARTIE 2

Recette

Riz cantonnais de ma mère

(Pour 4 personnes)

4 tranches de porc

4 oignons moyens

250 ml de sauce soya

250 g de riz

1 petit pied de céleri

4 oeufs

Servir avec

Confiture d'abricot

Sauce soya

Niocman

Gruyère râpé fin

Sel et poivre au goût

Progression de la recette

Faire cuire le riz à l'eau salée. Pendant ce temps, couper les tranche de porc en petits dés et les faire cuire dans une poêle avec un peu de gras. En fin de cuisson, ajouter les oignons hachés fins. Incorporer la sauce soya, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes. Faire cuire les œufs en omelette que l'on découlera en lanières. Bien mélanger le tout avec le riz dans un grand plat à four en terre cuite par exemple. On peut le laisser au four doux le temps de prendre l'apéritif.

Servir à l'assiette et chaque convive rajoute les éléments de la garniture selon son goût.

Le Petit Debeur des vins 2012

Dégusté :

VIN ROUGE

France, Languedoc-Roussillon

aoc Vin de Pays d'Oc

Domaine de Gourmier 2010 +365957 - 11,10\$ **

VIN ROUGE

Australie, Sud-Est

Shiraz/cabernet-sauv. Hardys Stamp 2010, Thomas Hardy&Sons +10754586 - 12,95\$ **



PARTIE 3

Guide Debeur 2012

La Revue gourmande des Québécois

Nouvelles

Tables d'honneur Air France à l'Europea

Régulièrement, l'équipe de **Jérôme Ferrer** du **Groupe Europea** organise des soirées mettant en vedette un grand chef invité. La prochaine aura lieu le mercredi 30 novembre avec le chef **Marc Meneau** du restaurant **L'Espérance** (***) Michelin) à Vézelay en France. Réservation: 514-398-9229 et 514-344-9528 |1227, rue de la Montagne.

Parlons-en !

Les nouveaux Guide Debeur 2012