

# 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](http://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](http://www.debeur.com/catalogue.html)*

Écoutez en direct [www.fm1033.ca](http://www.fm1033.ca)

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

[www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653](http://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](http://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**