

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 5 janvier 2012 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. [Voir le catalogue](#)*

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**

### **Restaurant**

**L'AUTRE CÔTÉ DE LA SAULAIE \*\*\* cuisine française évolutive**

1052, Place Lionel-Daunais, #302, Boucherville | 450-449-5005

[www.lasaulaie.com](http://www.lasaulaie.com)



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **Spoom!**

#### **Desserts envoûtants**

Par Andrea Jourdan aux Éditions Transcontinental, 24,95\$ en librairie

Photographies de Philip Jourdan

**Spoom aux litchis** (page 60)

(4 portions)

1/2 recette de meringue italienne légère (page 141)

2/3 de tasse (160 g) de sucre

1/4 de tasse (50 ml) d'eau

4 Blancs d'œufs

½ cuil. à thé (2 g) de crème de tartre

[Résumé : Faire bouillir le sucre avec l'eau et la crème de tartre pendant trois minutes et verser sur les blancs d'œuf montés en neige tout en fouettant. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir un mélange léger, lisse et homogène]

2 tasses (500 ml) de sorbet aux litchis

12 litchis frais ou en conserve

2 tasses (500 ml) de vin mousseux

1/ Préparer la meringue selon la recette.

2/ Pendant ce temps, placez le sorbet au réfrigérateur pour qu'il ramolisse.

3/ Lorsque la meringue est prête, ajoutez le sorbet ramoli et mélanger rapidement.

4/ Mettre trois litchis dans chaque verre et ajouter la préparation meringuée.

5/ Remplir de vin mousseux et servir immédiatement.

\*\*\*\*

## Vins

VIN MOUSSEUX

*Canada, Québec, Dunham*

**L'Orpailleur Brut de Brut, Vignoble de L'Orpailleur (D) - 26\$ \*\*\***

VIN MOUSSEUX

*France, Champagne*

*aoc Champagne*

**Drappier, Cuvée Carte d'or Brut +734699 - 44,25\$ \*\*\*\***



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

**Éric Gonzalez au Village des Neiges**

Du 6 janvier au 31 mars 2012, **Éric Gonzalez**, chef des cuisines du restaurant de **l'Auberge Saint-Gabriel** (\*\*\*) Debeur) sera le chef du restaurant **Pommery du Village des Neiges** de Montréal, au parc Jean-Drapeau.

514-788-2181, 1-855-788-2181 et [www.villagedesneiges.com](http://www.villagedesneiges.com)

\*\*\*\*

### **Le millésime 2011 des vins de la Loire**

Pour les amateurs de vins de la Vallée de la Loire (France), voici quelques notes sur la vendange 2011 et les prévisions de qualité.

\*\*\*\*

**École de cuisine à La table des chefs**

Goûtez et cuisiner avec la Table des chef. Extrêmement bien outillés et enseignés par des chefs de renom.

930, Curé Poirier Est | 450-748-1838

[www.tableedeschefs.org](http://www.tableedeschefs.org)

\*\*\*\*

*Livre*

**De notre cuisine à la vôtre**

Collectif du CFP Jacques-Rousseau. 20\$

\*\*\*\*

**Un excellent chef à Sorel**

**Philippe Bouteille**, est maintenant chef exécutif à l'*Auberge de la Rive*, 165 chemin Ste-Anne à Sorel | 1-800-369-0059 | [www.aubergedelarive.com](http://www.aubergedelarive.com). À suivre...

\*\*\*\*

**UNE BONNE ANNÉE 2012, PLEINE DE JOIES,  
DE SANTÉ ET DE PROSPÉRITÉ!**