

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 12 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**

PRIMI PIATTI \*\*\* **cuisine italienne**

47, rue Green, SAINT-LAMBERT 450-671-0080

[www.primipiatti.ca](http://www.primipiatti.ca)



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

**L'Artisan culinaire**

par Sébastien Houle

Très belles photos d'André Noël

Préface de Catherine Zeta-Jones et Michael Douglas

Éditions Modus Vivendi. 34,95\$

## **Tartare d'agneau au kimchi (p. 95)**

Pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

400 g (14 oz) de filet d'agneau frais paré  
60 ml (4c. à soupe) de kimchi (acheté dans épicerie japonaise)  
4 œufs de caille  
Sel Maldon et poivre du moulin  
Quelques croutons  
Jeunes pousses de cresson

### **Préparation pour le tartare :**

Choisir une viande d'agneau de très grande fraîcheur, autant que possible parmi les produits locaux. Découper la viande en petits dés. Mettre dans un bol et ajouter 3 à 4 cuillerées à soupe de kimchi. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

### **Montage :**

1 - Avec un pinceau, faire un trait avec la sauce sur une belle assiette blanche.

2 – Placer un emporte-pièce au centre de l'assiette, y déposer le tartare et bien tasser avec le dos d'une cuillère. Séparer le jaune du blanc d'un œuf de caille et poser le jaune sur le dessus du tartare. Ajouter quelques grains de poivre moulu grossièrement, des copeaux de sel Maldon, des petits croûtons et quelques pousses de cresson.

### **Truc de chef :**

Pour réaliser ce tartare, on peut aussi utiliser la viande d'un carré d'agneau, un contre-filet ou un beau filet de bœuf.

### **Vins**

VIN ROUGE  
Portugal, Douro  
do Douro

**Charamba Douro 2008, Quinta da Aveleda +554667 – 10,80\$ \***

[Disponibilité SAQ](#)

VIN ROUGE  
*France, Languedoc-Roussillon*  
*aoc Vin de pays d'Oc*

**Pinot noir 2010, Baron Philippe de Rothschild +10915247 - 13,40\$ \*\***

[Disponibilité SAQ](#)



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

#### **Des moulins à poivre haut de gamme**

Sylvain Tremblay est un designer ébéniste de grand talent.

[Lire notre article sur \*debeur.com\*](#)

Star & Whyte

Quartier Dix30

9750, boul. Leduc, #22, Brossard 450-462-9222

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

#### **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 | [www.villagedesneiges.com](http://www.villagedesneiges.com)

Ouvert 7 jours de 11h à 15h et du jeudi au samedi de 17h à 23h

#### **Qu'y a-t-il au menu, ce midi?**

On téléphone à **Avec Plaisirs**, une filiale d'**Agnus Dei** consacré **Traiteur de l'année Debeur 2012**, et on commande un délicieux cabaret repas à l'emballage et aux ustensiles 100% biodégradables. [www.avecplaisirs.com](http://www.avecplaisirs.com)

#### **Transat célèbre 25 ans de vacances mémorables**

25 personnes profiteront de vacances mémorables pour seulement 25 \$ en 2012 !

Parlez-en à votre agent de voyage.