

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 26 janvier 2012 entre 16h30 et 17h

*Pour avoir de bonnes adresses et de 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

**Le restaurant de glace Pommery** \*\* cuisine française

C: 16 – D: 15 – S: 14 – Note générale pondérée: 15,3/20

Village des neiges

Parc Jean-Drapeau

130, ch. du Tour-de-l'Isle, île Sainte-Hélène, Montréal | 514-788-2181

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



## **PARTIE 2**

**Recette**

Tirée du livre

**G CUISINÉ**

**75 recettes végétariennes pour cuisiner en s'amusant!**

Par Annie Brocoli (Annie Grenier) aux Éditions de l'Homme, 29,95\$

**Galarneau du matin**

2 portions

**Ingrédients**

Un peu de beurre

3 champignons coupés en dés

2 œufs battus  
1 c. à soupe de basilic ou de persil italien frais, ciselé  
Sel de mer et poivre du moulin  
2 muffins anglais coupés en deux et rôtis

***Il n'y a rien comme se réveiller avec un soleil dans son assiette!***

### **Progression**

**1.** Dans une petite poêle antiadhésive, faire fondre une partie du beurre à feu moyen et faire revenir les champignons de 2 à 3 minutes.

Ajouter les œufs battus et le basilic. Saler et poivrer. Brasser constamment pendant environ 2 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.

**2.** Tartiner les muffins anglais du reste de beurre, y répartir les œufs brouillés et refermer le sandwich.

**Suggestions:** décorer de tranches de raisins pour faire les yeux de Galarneau, d'un bout de poivron pour le nez et d'une demi-tranche de tomate pour le sourire.

Déposer le muffin dans l'assiette, puis garnir tout autour de triangles de fromage pour faire les rayons de soleil. Servir aussitôt.

### VIN ROUGE

*Italie, Vénétie*

*igt Delle Venezie*

**Modellissimo 2007, Masi +11254604 - 15,95\$ \*\*\***

### CIDRE MOUSSEUX

*Canada, Québec, Montérégie*

*Cidre mousseux*

**Cidre mousseux rosé 2009, 7%, Cidrerie Michel Jodoin +733394 - 18,95\$ \*\*(\*)**



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

L'exportation du vin de glace au Québec est menacée!

#### **Par ailleurs :**

Le gouvernement du Canada aide les exportateurs d'aliments et de boissons à stimuler les demandes à l'étranger.

### **Journée Baluchon Alzheimer**

Le dimanche 29 janvier, à la **taverne Magnan**, de 11h à 16h, la Fondation (à but non lucratif) **Baluchon Alzheimer** organise la 12<sup>e</sup> édition de cette journée.

Coût du billet: 30\$/adulte, 12\$/enfant. Alain Gauthier, [promotions@maisonmagnan.com](mailto:promotions@maisonmagnan.com) | Taverne Magnan, 2602, rue Saint-Patrick, Montréal (métro Charlevoix)

### **Une escapade à prix intéressant**

À l'**Auberge des Glacis** (\*\*\*) Debeur), profitez du super forfait «Au rythme de la rivière Tortue». Tous les mercredis et jeudis, savourez la *Table lyonnaise* cinq services, incluant la nuitée et le déjeuner, à partir de 99\$ par personne. Offre valable jusqu'au 31 mars 2012. 418-247-7486, 1-877-245-2247 | [www.aubergedesglacis.com](http://www.aubergedesglacis.com)  
[info@aubergedesglacis.com](mailto:info@aubergedesglacis.com)

### **Émission Papilles avec François Chartier**

Intelligente, étonnante, originale et dynamique! Cette émission passe plusieurs fois dans la semaine. <http://www.telequebec.tv/emissions/papilles/presentation.aspx>