

# FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 16 février 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**

#### **Restaurant Méridional \*\* cuisine méditerranéenne**

Fine cuisine de la Costa del sol

Service traiteur disponible

C: 15 - S: 15 - D: 14 - Note générale pondérée: 14,8/20

550, chemin Chambly, Longueuil | 450-679-4242

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



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **Cuisinez au goût du cœur**

Par Bonnie Stern chez Trécarré (Québecor média). 39,95\$

#### **Asperges au gingembre**

Cette recette est également délicieuse avec des pois mange-tout ou du brocoli

Donne 6 portions

5 ml (1 c. à thé) huile de sésame

15 ml (1 c. à soupe) gingembre frais, haché

3 oignons verts, hachés

750 g (1 1/2 lb) asperges, parées et coupées en tronçons de 5cm (2po)  
15 ml (1 c. à soupe) sauce soya  
15 ml (1 c. à soupe) vinaigre balsamique  
2 ml (1/2 c. à thé) miel

1. Faire chauffer l'huile à feu moyen dans un wok ou dans une grande poêle antiadhésive et profonde. Y mettre le gingembre et les oignons verts et cuire 1 minute à feu doux, jusqu'à ce qu'un arôme agréable se dégage.
2. Ajouter les asperges et les faire sauter environ 2 minutes, en remuant jusqu'à ce qu'elles commencent à cuire.
3. Mélanger la sauce soya, le vinaigre et le miel. Verser dans la poêle et cuire 1 minute ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

### **Dégusté deux vins qui vont avec les asperges**

VIN BLANC

*France, Val de Loire*

*aoc Sancerre*

**Sancerre Les Baronnes 2010, Henri Bourgeois +303511 - 26,55\$ \*\*\*(\*)**

[Disponibilité en succursale SAQ](#)

VIN BLANC

*France, Val de Loire*

*aoc Sancerre*

**Sancerre 2010, Pascal Jolivet +528687 - 25,85\$ \*\*\*(\*)**

[Disponibilité en succursale SAQ](#)



## **PARTIE 3**

### **Montréal en lumière 2012**

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

Bruxelles et la Wallonie seront les invités du volet Les bonnes tables Air France présenté par la SAQ au Festival Montréal en lumière 2012.

Président d'honneur: Chef **Yves Mattagne** du restaurant Sea Grill (\*\* Michelin)

Repas du président du 17 au 19 février à partir de 18h30 au **Toqué!**

On mettra à l'honneur aussi Seattle, ville vedette et la région de l'Outaouais.

**Alexandre et Fils**, du 16 au 18 février à partir de 18h

Accueille les frères **Jean et Olivier Callens** du **Callens café** à Bruxelles.

Et du 17 au 18 février à partir de 18h

Dégustation de vins et fromages avec Jessica Harnois.

1454, rue Peel, Montréal | Tél.: 514-288-5105

**Beaver Club**, les 21 et 22 février à partir de 18h30

Accueille le chef **Jean-Pierre Bruneau** du restaurant **Jean-Pierre Bruneau** à Bruxelles.  
900, boul. René-Lévesque O., Montréal | Tél.: 514-954-2232 et 514-861-3511

**Europea**, les 21 et 22 février à partir de 18h

Accueille le **Pierre Résimont** chef à **L'Eau vive** à Profondeville en Wallonie.

Le 19 février à partir de 18h et les midi du 20 au 24 février

**Denis Girard** et **Serge Roure** du restaurant **Baccara** du Casino du Lac Leamy dans l'Outaouais

Les 16 et 17 février et du 20 au 24 février à 15h30 et 17h30

Chocolat et gaufres belges avec deux grands pâtisseries.

1227, rue de la Montagne, Montréal | 514-398-9229

**Beaver Hall**, les 17 et 18 février à partir de 18h

Menu signé **Dany St-Pierre**, en accord avec deux bières sélectionnées par **Philippe Wouters**

Le 16 et du 22 au 25 février à partir de 17h30

Moules et frites à volonté, comme en Belgique

1073, Côte du Beaver-Hall, Montréal | 514-866-1331

**Renoir**, du 16 au 19 février à partir de 17h

**Olivier Perret** reçoit **Tjaco Van Eijken**, chef exécutif du **Sofitel Bruxelles** (Resto Crystal lounge). On pourra aussi y rencontrer **David Millman** qui fera découvrir ses vins du **Domaine Drouhin** de l'Oregon.

**Sofitel Montréal, Le Carré Doré**

1155, rue Sherbrooke O., Montréal | 514-788-3038

**Restaurant de l'Institut**, les 17 et 18 février à partir de 18h

Soirée gala avec le chef **Jason Wilson** du restaurant **Crush** de Seattle, avec un choix de vins de l'état de Washington.

Du 21 au 25 février à partir de 18h

On ressert les plats du chef Jason Wilson en 4 services

Du 20 au 24 février à partir de midi

On ressert les plats du chef Jason Wilson en 3 services

3535, rue Saint-Denis, Montréal | Tél.: 514-282-5161

**L'Auberge Le Saint-Gabriel**, du 22 au 24 février à partir de 18h

Dégustation accord mets et bières, la Wallonie à l'honneur.

Le 20 février à 17h

Atelier de cuisine à la bière (20 personnes max.)

Le 25 février à partir de 21h

La nuit du chocolat avec **Christophe Morel**, dégustation de chocolat. Le sommelier **Simon Duval** va accorder le chocolat avec le cépage zinfandel.

426, rue Saint-Gabriel, Vieux-Montréal | 514-878-3561