



Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 23 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**

#### **Le Fruit défendu \*\* cuisine française**

**C: 16 - S: 14 - D: 15 - Note générale pondérée: 15,2/20**

1342, rang Double (Principale) Rougemont | 450 469-1222

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

**Prévoyez payer** de 34\$ à 55\$ la table d'hôte du soir 4 services et ajouter de 6\$ à 19\$ pour des entrées à supplément.

**Ouvert** du mercredi au vendredi de 11h30 à 14h30 et du mercredi au samedi de 18h à 22h. Le dimanche de 8h à 14h.



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **Cuisine familiale**

**Collection Gourmandises en série chez Solar, 8,95\$**

Autres titres dans la même collection :

- Salade
- Gâteaux
- Chocolat

## **Bar à la coriandre**

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min - Pour 4 personnes

50 cl de vin blanc

Thym

Laurier

1 bouquet de coriandre

Graines de coriandre

2 citrons confits

1 bar de 2 kg environ, préparé par votre poissonnier

Huile d'olive

Sel, poivre

- Préchauffez le four à 180°C.

- Dans un plat allant au four, versez le vin blanc, et ajoutez le thym, le laurier, les feuilles et les graines de coriandre.

- Placez les citrons confits coupés en rondelles à l'intérieur du bar et assaisonnez le poisson.

- Badigeonnez-le d'huile d'olive et faites-le cuire au four pendant 15 min, en le retournant à mi-cuisson. Mettez le four sur la position grill pour la dernière minute de cuisson.

### **Dégusté**

VIN BLANC

*France, Bordeaux*

*aoc Bordeaux*

**Château Suau 2010 +11015793 - 16,80\$ \*\*(\*)**

VIN ROUGE

*Australie méridionale, Barossa Valley*

**Shiraz Rolf Binder Hales 2009, Rolf Binder Wines Pty +11155761 - 22,60\$ \*\*\*\***



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

Mardi 6 mars à 19h le grand chef **Michel Roux** sera reçu au restaurant Les 400 coups (\*\*\*) Debeur), au 400, rue Notre-Dame dans le Vieux-Montréal.

Réservation: 514-985-0400

### **Hivernale des Brasseurs**

Les amateurs de bonnes bières de dégustation sont attendus à la deuxième édition de l'Hivernale des Brasseurs, qui aura lieu les **23, 24 et 25 février 2012**, au **Théâtre Plaza**, situé au 6505, rue Saint-Hubert à Montréal, où ils auront la chance de déguster des brassins uniques, créés pour l'occasion.

### **L'érable, de la Palette à la Fourchette 2012**

Du samedi 25 février jusqu'au début du mois d'avril, 17 érablières et 23 restaurants participent à la 7e édition de la campagne de promotion **L'érable, de la Palette à la Fourchette**, organisée par Tourisme Montérégie.

[www.tourisme-monteregie.qc.ca](http://www.tourisme-monteregie.qc.ca)