

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Geneviève Everell
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 8 mars 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

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653



PARTIE 1

Restaurant / Érablières

Érablière Charbonneau

45, chemin du Sous-Bois

MONT-SAINT-GRÉGOIRE

450-347-9090

www.erablierecharbonneau.qc.ca

La Cabane à La Scena

Quai Jacques-Cartier (face à la place Jacques-Cartier),

Quais du Vieux-Port de Montréal

514-288-0914

www.scena.ca

Chez Noeser (***) Debeur)

236, rue Champlain

ST-JEAN-S/-RICHELIEU

450-346-0811

www.noeser.com

Pour d'autres adresses:

Maison du tourisme de la Montérégie

8340, boul. Leduc, porte 10, Brossard (Dix30)

www.tourisme-monteregie.qc.ca



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre

Pâte

Feuilletée, brisée, sablée...

100 recettes sucrées et salées

Par Michel Roux aux éditions de l'Homme. 24,95\$

Photographies de Martin Brigdale

Pâte brisée (p. 20 et 21)

Pour 450 g (1 lb) de pâte
Préparation 15 min.

250 g (1 3/4 tasse) de farine
150 g (1/3 lb) de beurre coupé en petits morceaux, légèrement ramoli.
5 g (1 c. à thé) de sel
1 pincée de sucre
1 œuf
1 c. à soupe de lait froid

Placer la farine sur la surface de travail et former une fontaine. Disposer au centre le beurre, le sel et le sucre, puis l'œuf. Mélanger et malaxer l'ensemble du bout des doigts.

Ramener peu à peu la farine vers le centre et travailler jusqu'à ce que la pâte soit de texture sablée.

Ajouter alors le lait et l'incorporer du bout des doigts pour que la pâte s'amalgame.

Avec la paume de la main, fraiser la pâte 4 à 5 fois pour la rendre parfaitement homogène. Former une boule, l'envelopper d'une pellicule plastique et la réserver au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

La pâte brisée se conserve parfaitement dans un récipient hermétique pendant 1 semaine au réfrigérateur ou 3 mois au congélateur.

Avec cette pâte le chef Roux vous propose plusieurs recettes comme:

Tarte aux pommes
Tarte à la ricotta, aux pistaches et au miel
Clafouti aux cerises
Tarte au citron meringué
Flan du boulanger et compote de pruneau

Dégusté

VIN BLANC

France, Vallée de la Loire

Jardins de la France

Attitude Sauvignon blanc 2010, Pascal Jolivet +[11463828](tel:11463828) - 17,15\$ ***

VIN ROUGE

Italie, Vénétie

doc Valpolicella superiore

Sartori 2009, Casa Vinicola Sartori +[026021](tel:026021) - 12,80\$ **(*)



PARTIE 3

Nouvelles

Les **Week-ends gourmands** continuent samedi et dimanche prochain de 10h à 18h au Parc Jean Drapeau sur l'Île Saint-Hélène.

Mars, mois de la nutrition

Pour célébrer le mois de la nutrition, l'association des **Diététistes du Canada** (DC) veut détruire certains mythes alimentaires.

Suivez le chef!

Départ au Château Ramezay (280, rue Notre-Dame Est)

Adulte: 15\$; étudiant et aîné: 12\$

Réservation requise au 514 861-3708, poste 221

chateauramezay.qc.ca

Bulles et tapis rouge

Un défilé de mode de onze designers au profit de l'**Association pulmonaire du Québec** (APQ) aura lieu le 21 mars à 18h, à l'espace Wave du complexe Dompark, au centre-ville de Montréal.

Espace Wave, porte 110, Complexe Dompark | www.pq.poumon.ca/bulles

Gordon Ramsay licencié du Laurier BBQ

Opinion de Thierry Debeur

