



Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Geneviève Everell  
Chronique gourmande de Thierry Debeur  
du jeudi 15 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](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 / Érablières**

#### **SUCRERIE DE LA MONTAGNE**

300, chemin Saint-Georges

RIGAUD | Tél.: 450-451-0831 et 450-451-5204

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

Pierre et Stéphane FAUCHER, Propriétaires

[Voir l'article au temps des Fêtes](#)

Une autre cabanne à sucre excellente:

#### **SUCRERIE DES GALLANT**

##### **Pavillon de l'érable**

1160, chemin Saint-Henri, Très Saint-Rédempteur, Montagne de Rigaud

VAUDREUIL | Tél.: 450-459-4241 #309 1-800-641-4241

[www.gallant.qc.ca](http://www.gallant.qc.ca)

Linda GALLANT, Vice-présidente



## **PARTIE 2**

### **Recette**

Tirée du livre

#### **Les bons petits plats du monastère**

*Réconfortants – Savoureux – Végétariens*

Par le Frère Victor-Antoine d'Avila-Latourrette, aux Éditions de l'Homme, 34,95\$

#### **Soupe aux poireaux, aux petits pois et au chou** (page 47)

6 portions

4 c. à soupe de beurre

4 poireaux, bien lavés, parties blanches seulement, coupées en tranches

2 litres (8 tasses) d'eau ou de bouillon de légumes

2 navets moyens, coupés en dés

155 g (1 tasse) de petits pois frais ou surgelés

6 feuilles de chou blanc, coupées en petits morceaux

Sel et poivre fraîchement moulu

- Faire fondre le beurre dans une marmite, puis ajouter les poireaux. Les faire sauter légèrement à feu moyen-doux plusieurs minutes, en remuant souvent.
- Ajouter l'eau, les navets et les pommes de terre, puis porter à ébullition. Couvrir la marmite et laisser mijoter doucement environ 50 minutes, en remuant, à l'occasion.
- Ajouter les petits pois et les feuilles de chou. Saler et poivrer, au goût. Couvrir la marmite et laisser mijoter encore 50 minutes. Servir chaud.

[Note Debeur: il nous semble que les temps de cuisson sont un peu long. Mais, bon!]

### **Dégusté**

VIN BLANC

*France, Sud-Ouest*

*aoc Vin de pays des Côtes de Gascogne*

**Pyrène, Cuvée Marine 2010, Domaine Ménard [+11253564](#) - 12,50\$ \*\*(\*)**

VIN ROUGE

*Espagne, Castille Léon*

*Bierzo*

**La Mano, Mencia/Roble 2008, Vinos de Arganza [+11462180](#) - 12,95\$ \*\*(\*)**



## **PARTIE 3**

### **Nouvelles**

#### **Versay, une autre façon de servir le vin**

Plusieurs établissements ont déjà adhéré au concept Versay:

##### **Bar du Diable à 4**

1871, rue Centre, Montréal

##### **Le Saloon Bistro Bar**

1333, rue Sainte-Catherine Est, Montréal

##### **Il Vicino**

Quartier Dix30, Brossard

##### **Houston Lachenaie**

1161, montée des Pionniers, Lachenaie

##### **Club Touriste**

133, rue Victoria, Sallabery-de-Valleyfield

#### **Le dernier repas du Titanic**

Le samedi 14 avril, la **Confrérie des Vignerons de Saint-Vincent** reproduira le dernier repas pris au **Restaurant à la Carte** (appelé le Ritz) du **Titanic**, soit exactement 100 ans, jour pour jour.

##### **Manoir Rouville-Campbell**

125, chemin des Patriotes Sud, Mont-Saint-Hilaire

Voir le menu:

[http://www.debeur.com/20120301\\_MenuTitanic.pdf](http://www.debeur.com/20120301_MenuTitanic.pdf)

Maurice Collette, vice-consul | 450-677-3589 | [collettem@videotron.ca](mailto:collettem@videotron.ca)

#### **Mi-Carême au marché Maisonneuve**

Pour la première fois, on célébrera la Mi-Carême et l'arrivée du printemps au marché Maisonneuve de Montréal. Le 24 mars, animation, théâtre, défilé d'enfants masqués et dégustations de produits.

#### **Le saviez-vous?**

Il faut 40 litres d'eau d'érable pour produire 1 litre de sirop d'érable. Une portion de sirop d'érable de 60 ml contribue à 100% de l'apport quotidien de manganèse, 37% de riboflavine, 18% de zinc et 7% de magnésium.

