

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 28 juin 2012 entre 11h30 et 12h

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

Augmentation de la consigne de 5 à 10 cents

Équiterre estime que cette augmentation est pleinement justifiée

Livres

10X10

Dix chefs québécois réinventent dix aliments qu'on aime

Collectif aux Éditions Transcontinental, 34,95\$

Recettes fumées au barbecue ou au fumoir

Collection Les Authentiques chez Larousse. Commandité par les BBQ Weber



PARTIE 2

Le Vigneron et le poète

Essai sur le vin et la poésie suivi d'un choix de poèmes à travers les âges

Par Jesan-Yves Théberge, chez Les Écrits Francs

C'est encore la grosse période de pêche du homard. Elle devrait se terminer vers le 15 juillet.

Recette du homard au court-bouillon :

Eau de mer

ou

Eau + fond de poulet

Oignons

Carottes

Céleri

Clous de girofle

Thym, laurier

Sel (beaucoup), poivre

Cuire le bouillon 15 minutes avant de plonger les homards

¾ lb = 6-8 min.

1 à 1 ¼ lb = 8-10 min.

1 ½ lb = 14 min.

2 lb = 18 min.

À déguster avec:

VIN BLANC

Portugal, Province de Beira

doc Bairrada

**Marquês de Marialva Colheita Seleccionada 2011, Adega Cooperativa de Cantanhede
+626499 - 10,95\$**

