

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 5 juillet 2012 entre 11h30 et 12h

Informations détaillées sur www.debeur.com

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 SENS

HÔTEL DE MORTAGNE

Danielle BEAULIEU, 2e vice-présidente Conseil d'administration

1228, rue Nobel, BOUCHERVILLE QC J4B 5H1

Tél. : 450-655-9966 | Sans frais: 1 877 655-9966

<http://www.hotelmortagne.com/fr/restaurant.html>

Le restaurant **Europea** (★★★★ Debeur), du chef **Jérôme Ferrer**, parmi les 10 meilleurs au monde selon les membres de **Trip Advisor!**

Une carte de dessert unique en soirée, élaborée par Jean-Marc Guillot, Meilleur Ouvrier de France, champion du monde de Pâtisserie, et chef pâtissier du soir à l'Europea. Mais les petites verrines du midi, sont signées Roland Del Monte, chef pâtissier du midi, également Meilleur Ouvrier de France.

Horaires d'été

Tous les soirs du lundi au dimanche de 17h30 à 22h00, et du mardi au vendredi de midi à 14h00.

Pour réservation : 514-398-9229 et voir le site www.europea.ca

Le petit marché champêtre de Chambly

Marché champêtre du bassin de Chambly
L'adresse du marché champêtre à Chambly :
2390 Avenue Bourgogne, Chambly

Coordonnées de l'organisme et la personne à contacter

Gisèle Dallaire

Tél: 450.658.7032 et 450-447-9964 | info@marchedechambly.com

Site Internet : www.marchedechambly.com

Voici quelques producteurs qui ont attiré notre attention :

Producteur d'agneau du Québec, filets, osso bucco, viande hachée, côtelettes, gigot, jarret, etc.

Ferme Lochette

Mireille Cossette, Pierre Waridel et Alexis Waridel

340, Rang Versaille (Route 227), Mont-St-Grégoire | 450-346-3389

pwaridel@hotmail.com

www.lochette.com

Légumes en biodynamie

Ferme Cadet Roussel

Première terre biologique protégée au Québec

730, Rang Chartier, Mont-Saint-Grégoire | 450-346-4993

www.fermecadetrroussel.org

Canard non gavé, oies et pâté

Au coq du village

Jocelyne Ravenelle

724 Rang Double, Saint-Pie | 450-772-2326

www.canardduvillage.com D

Miel nature et baraté, cire d'abeille, polen, gelée royale, fromage frais de chèvre (délicieux avec ail et fines herbes) et viande et saucisse de chèvre et de chevreau.

Ferme mes petits caprices

4395, Rang des Étangs, Saint-Jean-Baptiste | 450-467-3991

Diane Choquette et Charles Boulerice

Des pains excellents ainsi que ses croissants classés parmi les 10 premiers de la région de Montréal par le Devoir.

Le Garde-manger à François

François Pellerin

2403, rue Bourgogne, Chambly | 450-447-9991

www.gardemanger.biz



PARTIE 2

Livre

Take away

120 recettes de cuisine de rue

500 photographies de Jean-François Mallet

Éditions de La Martinière

Vins

VIN BLANC

Portugal

doc Vinho verde

Campo da Vinha 2010, Quinta do Minho +597542 - 10,25\$

Souper dégustation à l'Auberge des Gallant (★★★★ Debeur)

1171, chemin Saint-Henri

VAUDREUIL | 450-459-4241 | 1-800-641-4241

www.gallant.qc.ca

Dans un cadre réellement enchanteur, le sommelier **Thomas Le Guilly**, propose une soirée commentée d'un repas dégusté à l'aveuglette où seront servis 5 plats et 5 vins. Une soirée originale, pleine de surprises.

99\$ / 5 services (5 vins + 5 plats à l'aveugle)

18h30 Cocktails et canapés

19h repas

