

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur

du jeudi 18 octobre 2012, entre 11h et 11h30

Pour avoir de bonnes adresses et de bonnes suggestions de restaurants, de produits ou de vins: ne pas oublier d'aller acheter le Guide Debeur en librairies. Vous pouvez également l'acheter directement chez l'éditeur. [Voir catalogue](#)

Écoutez en direct www.fm1033.ca

[Suivez le Guide Debeur sur Facebook](#)

PARTIE 1

DA EMMA ★★

777, rue de la Commune O., MONTRÉAL

Tél.: 514-392-1568

Le restaurant Chez Gautier, ne ferme pas définitivement ses portes !

Fausse nouvelle, rumeur ou nouvelle incomplète: l'institution montréalaise **Chez Gautier** (★★ Debeur) ne fermera pas définitivement ses portes le 3 novembre prochain. Chez Gautier, restaurant, sera temporairement fermé pour rénovation et doit rouvrir vers le mois de mars 2013.

pâtisserie - chocolaterie - traiteur

LA PÂTISSERIE BELGE

3485, av. du Parc

MONTRÉAL | 514-845-1245

www.lapatisseriebelge.com

info@lapatisseriebelge.com

Guide des vins

Le Chartier

500 vins à acheter les yeux fermés.

Le guide des 500 valeurs sûres d'aujourd'hui... et de demain

Par François Chartier aux éditions La Presse



PARTIE 2

Livre

Que faire avec le jambon?

Par Frédéric Berqué, aux éditions Toquades

Dégusté

VIN MOUSSEUX

Hongrie

Hungaria Grande Cuvée Brut, Hungarovin +106492 - 12,80\$ **

VIN ROUGE

France, Languedoc-Roussillon

aoc Corbières

L'Esprit de Château Capendu 2011 +706218 - 16,10\$ **

Compétition de vins rouges Syrah 2012, un vin canadien remporte la première place!

Le 10 octobre dernier, lors du concours des vins issus du cépage Syrah, un vin canadien de Colombie-Britannique, le Syrah Équinoxe 2009, Le Vieux Pin est arrivé premier

[Lire l'article](#) du site [debeur.com](#)

C'est la saison des pommes. Comment faire une bonne compote de pommes sans la réduire en purée?

Variété: Golden

Les éplucher et le couper en 8

Dans une casserole avec un tout petit peu d'eau dans le fond, mettre les pommes et le sucre. Beaucoup de sucre environ 400g et + au kilo.

Cuire à feu vif pendant 10 minutes. Laisser refroidir et servir bien froide cette compote aux beaux morceaux entiers et presque confits avec un boudin noir et des frites ou avec une boule de crème glacée et du sirop d'érable.

