

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 28 février 2013, 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

Zeste, le magazine gastronomique, est maintenant en kiosque

En tant que partenaire du Musée des Beaux-Arts de Montréal, [Cacao Barry](#) participe cette année aux festivités de la [Nuit Blanche à saveur péruvienne](#) au Musée le samedi 2 mars. Le tout est **gratuit** et se déroule de 19h à minuit, dans la salle à gauche du Hall d'entrée au Musée des Beaux-Arts de Montréal !

Dégusté

VIN ROUGE

Italie, Pouilles

Sangiovese 2012, Pasqua Vigneti e Cantine + [545772](#) - 10,90\$

Montréal en lumière 2013

Volet Gastronomie

La Fête des fromages d'ici au Centre Desjardins

Le [Saguenay-Lac-Saint-Jean](#) au marché Jean-Talon

Mme **Lehmann** de la **Fromagerie Lehmann**, fabrique les excellents fromages *Valbert (6 mois d'affinage)*, *Kénogami et Pikauba*. Voir aussi www.surunplateau.biz

La Normandinoise, à la fois une ferme et une fromagerie où l'on fait tout.

À l'Orée des Champs offrent une gamme de charcuteries faites avec la viande de leurs agneaux nourris exclusivement de grains et de fourrage de la campagne boréale.

Boucherie et Charcuterie Perron, un stand généreux où les échantillons piqués sur un bâtonnet achevaient de cuire. Les porcs transformés proviennent de la Coopérative Nutridor.
www.boucheriecharcuterie-perron.ca

D'Origina, les racines, les feuilles, les fleurs de la forêt boréale. Se sont des épices naturelles, authentiques, nouvelles pour nous. www.dorigina.com

Épicéa, une communauté religieuse de femme, qui font le commerce de cinq vinaigrettes et d'une gelée piment à la marguerite des champs pour subventionner leur centre. www.epicea.ca

La **Cannebergerie** est une jeune entreprise qui travaille à la main les canneberges nordiques.

Les délices du Lac-Saint-Jean. Un couple sympathique de retraités qui prennent un grand plaisir à produire de merveilleuses pâtes de fruits de bleuets naturelles, du beurre de bleuets, des sirops, des confitures et des tartinades. www.delicesdulac.com

Au p'tit grèbe cueille, vend frais en saison et secs plus tard, plusieurs variétés de champignons. www.champignonsaupetitgrebe.com

La mouchetée. Le fils et la mère travaillent ensemble à commercialiser la truite fumée sur braise selon une ancienne technique. www.lamouchetee.com

Nutinor, produits laitiers. Nous avons aimé leur lait bio 3,8 %, fin, savoureux, maternel, le goût unique du Saguenay. www.laitnutrinor.com



PARTIE 2

Montréal en lumière 2013
Volet Gastronomie (suite)

Mallmann, une histoire bien triste!
Lire l'article complet sur debeur.com

À venir:

Darío Gualtieri à l'honneur au **Beaver Club**, ce soir jeudi 28 février 2013 et vendredi 1^{er} mars 2013 à partir de 18 h 30 - Réservations : 514 861-3511

Lire notre compte-rendu de la soirée du 28 février à la une du site www.debeur.com, dès le lendemain de notre visite.

À venir:

Soirées avec **Hernán Griccini** à l'**Europea**, vendredi 1^{er} et samedi 2 mars, à partir de 18 h
Réservations : 514 398-9229

Lire notre compte-rendu de la soirée du 1^{er} mars à la une du site www.debeur.com, dès le lendemain de notre visite.

Encore à l'affiche:

Les escales gourmandes à la Place des festivals

Sur Jeanne-Mance, entre Sainte-Catherine et De Maisonneuve. À l'ouest de la Place des arts.

Bistro SAQ – kiosque 13.

BBQ Atelier d'Argentine – kiosque 20.

Café Jura – kiosque 21. www.edika.jura.com

Bar Porto Cabral – kiosque 23.

PLAN DU SITE : http://www.montrealenlumiere.com/documents/2013/MEL_Plan_Place.pdf

Agrandir en utilisant +

Heure d'ouverture de 17h à 23h.

