

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur

du jeudi 2 mai 2013, 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 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 et 2

Le Creuset lance «Soleil», une nouvelle teinte vivifiante et tonique qui ajoute un cachet chaleureux à la cuisine.

Pour plus de détails, consultez www.LeCreuset.ca.

VIN ROUGE

Italie, Vénétie

ac Veronese

Divici Corvina, Casa Vinicola Botter Carlo & C. +[11676778](tel:11676778) - 19,10\$

Les mardis pétillants au Beaver Club (★★★★ Restaurant de l'année Debeur 2011)
Soirée champagnes **Pol Roger** avec **Guénaël Revel** alias Monsieur Bulles, le 7 mai 2013.

[\[Lire l'invitation\]](#)

L'univers gourmand de Jérôme Ferrer

Voici des propositions gourmandes à travers les différents restaurants du chef Ferrer.

[\[Lire les propositions\]](#)

Le nouveau thé bien-être de la maison Kusmi Tea nous promet une jolie peau!

BB Detox, une boisson Beauté pour une jolie peau!

En vente à la boutique Kusmi

3875, rue Saint-Denis, Montréal

www.kusmi.ca

Grand Prix des Fromages Canadiens 2013

«Cette prestigieuse compétition nationale rend hommage aux artisans du fromage de partout au pays, tout en leur donnant l'occasion de démontrer l'étendue de leur savoir-faire et la passion qui les anime.»

Grand prix des fromages canadiens

Le grand champion est le fromage **Ricotta de Quality Cheese** (Ontario).

Fromage à pâte fraîche

Ricotta, Quality Cheese, Ont.

Quelques autres médaillés:

Fromage à pâte molle et croûte fleurie

Le Noble, Fromagerie Domaine Féodal, Qc

Fromage à croûte lavée ou mixte (pâte molle, demi-ferme et ferme)

Le Mamirolle, Fromagerie Éco-Délices, Qc

Fromage de type Suisse

Louis D'or 18 mois, Fromagerie du Presbytère, Qc

Fromage Bleu (croûtes variées avec ou sans veinures)

Bleu d'Élizabeth, Fromagerie du Presbytère, Qc

Cheddar fort (vieilli de 9 mois à 1 an)

Cheddar 1 an, Fromagerie Perron, Qc

Fromage fermier

Gouda Grizzly, Sylvan Star Cheese, Alb.

Fromage biologique

Bleu d'Élizabeth, Fromagerie du Presbytère, Qc

[\[En savoir plus\]](#) (tous les gagnants)

