

Radio 98,5 FM
Émission *Les matinées des fêtes* avec Mathieu Beaumont et Émilie Perreault
avec Thierry Debeur, chroniqueur gastronomique
le vendredi 31 décembre 2010 à 10h30



Infos détaillées sur www.debeur.com

Des idées gourmandes pour le Réveillon du Jour de l'an

Faire un repas haut de gamme entre amis

Soirée au restaurant

De bonnes adresses dans le Guide Debeur 2011

À l'Hôtel Sofitel, Le Carré doré de Montréal

1155, rue Sherbrooke O. Montréal.

Tél. : 514-788-3038 et www.restaurant-renoir.com

Renoir (**** restaurant de l'année Debeur 2009).

L'Autre côté de la Saulaie * Cuisine française évolutive**

1052, place Lionel-Daunais, local 302, Boucherville.

Réservations : 450 449-5005 / info@lasaulaie.com

Cadeaux d'hôtesse :

Fait maison : **Sucre à la crème de Sœur Angèle** (la recette est dans son coffret musical de Noël : «Le Temps des Fêtes de Sœur Angèle» 14\$ à 17\$ selon les détaillants).

Petites verrines de confiture, de ketchup, de coulis de fruit ou de marinades. Ou si on ne le fait pas soi-même on peut les acheter dans les **Boulangeries Première Moisson** ou encore :

La Chocolaterie du Vieux Beloeil

960, rue Laurier, Beloeil. Tél. : 450-446-4100

www.chocolaterie.ca

Idées cadeaux

Terroirs Québec nous propose des produits de toutes les régions du Québec

Achats en ligne seulement : www.terroirsquebec.com

L'Atelier d'Europea propose aux gourmets et aux gourmands de Montréal une multitude de cours de cuisine.

1227, rue de la Montagne, Montréal. Tél. : 514-398-9229. www.europea.ca/atelier

Chèques-cadeaux des plus gourmands et raffinés! Chez **Jérôme Ferrer**, chef propriétaire des restaurants du groupe Europea, on peut acheter des chèques-cadeaux (26,50\$) pour les *Afternoon Tea* au **Birks Café** (**** Debeur).

1240, Square Phillips, Montréal. Tél. : 514-397-2468. www.birkscafe.ca

Guilde culinaire

Le chef propriétaire **Jonathan Garnier**, propose : *Foie gras et canardises, Les huîtres en folie, Cuisine orientale, Cuisine indienne, Cuisine vietnamienne!*

6381, bd Saint-Laurent, Montréal. Tél. : 514-750-6050. www.laguildeculinaire.com

Nouveautés chez Vinum design

Nouveautés pour Noël chez **Vinum design** de Montréal et de Québec!

Vinum Design : 1480, rue City Councillors, Mtl. 514-985-3200

Vinum Grappa: 1261, av. Maguire, Québec. Tél. : 418-650-1919.

www.vinumdesign.com

Quoi boire?

QUELQUES VINS MOUSSEUX

France, Champagne

aoc Champagne

Deutz, Cuvée Brut Classic +10654770 - 57,50\$

France, Champagne

aoc Champagne

Louis Roederer, Brut Premier +268771 - 65,25\$

France, Champagne

aoc Champagne

Drappier, Cuvée Carte d'or Brut +734699 - 41,25\$

France, Champagne

aoc Champagne

Drappier Brut Nature Pinot noir Zéro Dosage +11127234 - 42,50\$

France, Champagne

aoc Champagne

Veuve Clicquot-Ponsardin Brut +563338 - 67,25\$

États-Unis, Californie, Napa Valley

Mousseux Carneros

Chandon Blanc de Noirs, Domaine Chandon +100693 - 24,70\$

Et les cidres...

CIDRES MOUSSEUX

Canada, Québec, Hémingford

Cidre pétillant

Du Minot Brut, 7%, Cidrerie du Minot +733386 - 14,50\$

Canada, Québec, Hemmingford

Cidre léger pétillant

Crémant de pomme, 2,5%, Cidrerie du Minot +245316 - 9,90\$

CIDRE DE GLACE

Canada, Québec

Cidre mousseux

Crémant de glace, tête de cuvée, 9%, Cidrerie du Minot +10977211 - 29\$/375ml

VIN DE GLACE OU ICEWINE

Canada, Québec, Dunham

Vin de glace

L'Orpailleur, vin de glace 2008, Vignoble de l'Orpailleur +10220269 - 32\$/200ml.

VIN FORTIFIÉ

Canada, Québec, Dunham

Vin apéritif

La Marquise de l'Orpailleur +734780 - 21,60\$/500ml

