

FM 103,3

La radio **allumée**

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel
Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 20 octobre 2011 entre 16h30 et 17h

Pour avoir de bonnes adresses et des 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 : www.debeur.com/catalogue.html

Écoutez en direct www.fm1033.ca

Suivez le Guide Debeur sur Facebook

www.facebook.com/pages/Guide-Debeur/108284959236653



PARTIE 1

Restaurant

EUROPEA ** cuisine française évolutive**

C: 19 - S:18 - D:19 - Note générale pondérée: 18,7/20

Restaurant de l'année Debeur 2010

1227, rue de la Montagne, MONTRÉAL | 514-398-9229

SPÉCIALITÉS : Joes de veau du Québec braisées lentement, panais et pommes fondantes. Déclinaison de crabe. Pétoncles géants, cassolette de risotto, langoustine caramélisée dans un consommé d'écume de citron confit. Short ribs de boeuf Kobe.

PRIX Midi: F. 24\$ à 30\$

Soir: C. 59\$ à 83\$ T.H. 59,50\$

OUVERTURE: Mar. à ven. midi à 14h, 7 jours 18h à 22h. Fermé 24, 25 déc. et 1er janv.

Tables d'honneur Air France

Régulièrement, l'équipe Ferrer organise des soirées mettant en vedette un grand chef invité. le 18 octobre le chef mis à l'honneur était **Olivier Dubreuil**, chef des cuisines des hôtels **Le Vénitien** et **Le Palazzo** à Las Vegas.



PARTIE 2

Recette

Aïoli

2 gousses d'ail en purée
1 jaune d'œuf
1 c. à café de moutarde forte (facultatif)
1 pincée de sel
2 dl d'huile d'olive
1 c. à soupe de citron ou de vinaigre de vin

Dans un saladier ou un bol en métal (cul de poule), bien mélanger avec un fouet l'ail, le jaune d'œuf, la moutarde et de sel. Incorporer l'huile d'olive petit à petit et par à-coup. Attendre chaque fois que l'huile soit bien incorporée et que le mélange devienne ferme. Ajouter le citron à la fin en mélangeant bien.

Garniture :

Servir avec des œufs durs, de la morue, des escargots (i.e. burgau), des pommes de terre non épluchées et des légumes bouillis (carotte, haricots verts, courgettes).

Deux vins pour accompagner ce mets :

VIN BLANC

Italie, Abruzzes

igt Colli Aprutini

Pecorino 2010, Agricola Dino Illuminati +11355851 - 15,75\$ **

VIN ROSÉ

France, Provence

aoc Côtes de Provence

Pétale de rose 2010, Régine Sumeire +425496 - 19,35\$ *(*)**



PARTIE 3

Nouvelles

Le chef **Ferran Adria**, invité d'honneur de l'ITHQ, le 22 novembre prochain.

Viva Rioja

Mardi 25 octobre à l'ITHQ, à Montréal, la maison vinicole **Campo Viejo**, de Barcelone en Espagne, organise une soirée «Accords mets et vins».

Réception à 19h30, souper à 20h. Pour réserver: 416-542-9140, poste 3370 |

Ctietolman@lexpr.com

Livre

Jérôme Ferrer

mes restos, mes recettes

du rêve à la réalité

Par Jérôme Ferrer, aux Éditions La Presse. 39,95\$

En librairie dans la semaine du 24 octobre.
