

FM 103,3

La radio allumée

Radio 103,3 FM

Émission *Chérie J'arrive!* avec Diane Trudel

Chronique gourmande de Thierry Debeur
du jeudi 17 novembre 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

Restaurants

Quartier Dix30

Une salle de spectacle L'Étoile, entourées de bons restaurants (probablement les meilleurs) :

LE ROUGE ** cuisine asiatique

Quartier Dix30

6000, bd de Rome #60, BROSSARD. 450-676-8886

KABANA *[ER] (bistro) cuisine italienne bistro**

Quartier Dix30

6000, bd de Rome, BROSSARD. 450-445-6111

LA TOMATE BLANCHE * cuisine italienne**

Quartier Dix30

9385, bd Leduc, #10, BROSSARD. 450-445-1033

L'AUROCHS *[ER] cuisine continentale**

Quartier Dix30

9395, bd Leduc #5, 2e étage, BROSSARD. 450-445-1031

VESTIBULE signé L'Aurochs * (bistro) cuisine internationale bistro**

Quartier Dix30

9395, bd Leduc, BROSSARD. 450-676-4440

NIJI ** cuisine japonaise contemporaine**

Quartier Dix30

9385, bd Leduc #5, BROSSARD. 450-443-6454

LE BAR À CHOCOLAT GRANDBOIS

Quartier DIX30

Place Extasia #5, BROSSARD

Tél. : 450-462-7807 -

www.chocolatgg.com



PARTIE 2

Recette

Tirée du livre

Le Petit Larousse de la cuisine

Collectif chez Larousse, 29,95\$

Pamplemousse aux crevettes

(Pour quatre personnes)

1 cuil. à soupe de vinaigre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
132 cuil. à café de sucre
1 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil. à café de gingembre en poudre
1 cuil. à soupe de ketchup
1 cuil. à café de miel
150 de queues de crevettes roses
1 petit concombre
2 pamplemousses [roses]

1 – préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre et une pincée de sel, puis l'huile d'olive, le sucre, la sauce soya, le gingembre en poudre, le ketchup, le miel et du poivre. Bien mélanger le tout.

2 – Décoretiquez les crevettes.

3 - Épluchez le concombre, enlevez les pépins [pas la peine si ce sont des concombre libanais] et le couper en fines lamelles.

4 – Pelez à vif (en enlevant soigneusement la peau blanche) les pamplemousses et coupez les quartiers en petits morceaux.

5 – Mélangez les crevettes et les concombres avec la sauce. Goûtez et rectifier l'assaisonnement puis ajoutez les pamplemousses et remuez très délicatement.

6 – Disposez dans des coupes et réservez au frais [variante : on peut garnir les demi écorces de pamplemousse].

[on peut aussi ajouter du pouivron rouge ou des tomates coupés en tout petit dés pour la couleur et de la mayonnaise pour le goût]

VIN BLANC

Argentine, San Juan

Centenario Pinot Grigio 2010, Graffigna +11557445 - 13,95\$ **

VIN BLANC

Nouvelle-Zélande, Île du sud, Marlborough

Stoneleigh Sauvignon blanc 2011, Corbans Wines +10276342 - 17,50\$ **(*)



PARTIE 3

Nouvelles

Beaujolais nouveau

Le jeudi 17 novembre à 18h30, dans les ruelles des Fortifications de l'Hôtel Intercontinental, la **Chambre de commerce française au Canada** organise une dégustation de beaujolais nouveau 2011.

360, rue Saint-Antoine, Vieux-Montréal | evenements@ccfcmtl.ca

Un repas tout chocolat

En soirée du 18 novembre, le restaurant **Toqué!** (**** Debeur, restaurant de l'année Debeur 2005) propose un menu dégustation tout chocolat, avec les chefs **Frédéric Bau** et **Normand Laprise**. Prix 170\$/pers. (taxes et service en sus).

Réservation: 514-499-2084 | www.restaurant-toque.com

Ferran Adrià, invité d'honneur à l'ITHQ, Montréal

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) remettra un diplôme honoris causa à **Ferran Adrià**, le 22 novembre, à l'hôtel Marriott Château Champlain. Du 28 novembre au 22 décembre, le Restaurant de l'Institut servira des plats inspirés de la philosophie culinaire de ce chef hors normes.

Un cadeau de Jérôme Ferrer

Le 29 novembre, au **Birks café par Europea** (**** Debeur) à Montréal, Jérôme Ferrer organise son deuxième cocktail dînatoire au profit des enfants de la **Fondation Centre de cancérologie Charles-Bruneau**.

Réservations : Valérie Brière, 514-256-0404