

**Radio 98,5 FM**  
**Émission Dutrizac l'Après-midi avec Benoît Dutrizac**  
**entrevue avec Thierry Debeur, chroniqueur gastronomique**  
**le jeudi 3 février 2011 à 14h30**

Infos détaillées sur [www.debeur.com](http://www.debeur.com)



## **Spécial Saint-Valentin**

### **Au restaurant ou souper à la maison ?**

#### **Quelques restos sympas :**

Le restaurant **Nuances** (★★★★ Debeur) du **Casino de Montréal** célébrera la Saint-Valentin du vendredi 11 au lundi 14 février. On sert menu gastronomique cinq services avec sélection de vins offerte lors de ces soirées spéciales. Prix: 110\$ par personne, avant les vins (taxes et service en sus) ou 175\$ par personne, incluant les vins (taxes et service en sus)

Les **Fourquet-Fourchette** de Montréal et de Chambly offrent un menu de la Saint-Valentin à la carte. Un verre de vin mousseux accompagne la mise en bouche, puis viennent un choix de trois entrées, un velouté de betterave rouge et Calijo (fleuron de l'alambic de Michel Jodoin), un choix de quatre plats principaux, une dégustation de fromages en extra, un dessert fondant de tendresse. Le prix: 38\$ à 63\$. [www.fourquet-fourchette.com](http://www.fourquet-fourchette.com), 514-789-6370 et 450-447-6370

Voir le menu :

[www.debeur.com/T20110201\\_Fourquet.pdf](http://www.debeur.com/T20110201_Fourquet.pdf)

Au **Fairmont Le Reine Elizabeth**, le **Beaver Club** (★★★★ Debeur, restaurant de l'année Debeur 2011) ouvrira exceptionnellement ses portes lundi soir 14 février. Un menu des plus séduisants, pour 86\$/pers. (taxes et service en sus), vous charmera avec ses six services aux mets élégants, annonciateurs d'une soirée spéciale. Réservation: 514-861-3511 poste 2448 et [www.fairmont.com/www.beaverclub.ca](http://www.fairmont.com/www.beaverclub.ca)

Voir le menu :

[www.debeur.com/T20110201\\_Beaver.pdf](http://www.debeur.com/T20110201_Beaver.pdf)

*Les Mille et une nuits au Renoir.* Le 14 février, le **Renoir** (★★★★ Debeur, restaurant de l'année Debeur 2009) vous suggère un menu de sept services se terminant avec une sélection de cafés ou de thés marocains. Des mets aux parfums de la Tunisie et du Maroc pour vous transporter dans cet ailleurs chargé de légendes, avec un menu inventif des plus succulents. Tout cela pour 65\$/pers. (taxes et service en sus). Réservation: [www.restaurant-renoir.com](http://www.restaurant-renoir.com) et 514-788-3038.

Voir le menu :

[www.debeur.com/T20010201\\_Renoir.pdf](http://www.debeur.com/T20010201_Renoir.pdf)

**Oui, je le veux!** Le samedi **12 février**, grande première au **Birks Café par Europea** (★★★★ Debeur). La très connue bijouterie **Birks**, de Montréal, se transformera en grand restaurant le soir de la Saint-Valentin. Il fallait le chef **Jérôme Ferrer** et **Francis Reddy** pour réussir ce tour de force. Soirée avec musiciens, menu

gastronomique de huit services avec champagne, exposition de pierres précieuses, un cadeau de deux flûtes à champagne en cristal, 195\$/pers. avant taxes et services. Réservation: 514-397-2468 et [info@birkscafe.ca](mailto:info@birkscafe.ca)

Voir le menu :

[www.debeur.com/T20110201\\_BirksCafe.pdf](http://www.debeur.com/T20110201_BirksCafe.pdf)

**Alexandre et fils** (★★★ Debeur), 1454, rue Peel, propose, le 14 février, un menu 5 services de **Caroline Rostang** (\*\* Michelin) avec un verre de champagne Moët et Chandon pour 65\$. Le 12 février, c'est elle qui fait la cuisine.

Réservations : 514-288-5105.

[www.chezalexandre.com](http://www.chezalexandre.com)

### **Bal de la Saint-Valentin avec les chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec**

Vous pourrez vivre une soirée unique en compagnie des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec le **samedi 12 février**, à la salle de réception Le Challenger à Saint-Laurent. Au programme: cocktail à 17h30, souper à 18h30, sept services et une bouteille de vin pour deux, musique, danse et animation. Prix: 75\$ par personne (tout inclus).

Réservation: Gilles Deschênes, 450-978-1964 ou [gilles.deschenes@videotron.ca](mailto:gilles.deschenes@videotron.ca)

Info: [www.debeur.com/T20110201\\_SCCPQ.pdf](http://www.debeur.com/T20110201_SCCPQ.pdf)



### **À boire à deux, le jour de la Saint-Valentin**

VIN MOUSSEUX

*Canada, Québec, Montérégie*

*Cidre mousseux rosé*

**Crémant de pomme rosé du Minot, Cidrerie du Minot +717579 - 12\$ \*\*\***

VIN MOUSSEUX

*France, Vallée de la Loire, Touraine*

*aoc Vouvray mousseux*

**Château Moncontour Brut +430751 - 19,75\$ \*\*(\*)**

VIN MOUSSEUX

*Canada, Québec, Dunham*

**L'Orpailleur Brut de Brut, Vignoble de l'Orpailleur (D) - 26\$ \*\*(\*)**

VIN MOUSSEUX

*États-Unis, Californie, Napa Valley*

*Mousseux Carneros*

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

VIN MOUSSEUX

*France, Champagne*

*aoc Champagne*

**Cuvée Léonie, Canard-Duchêne +11154700 - 59\$**

VIN BLANC DOUX

Canada, Ontario, Niagara Peninsula  
Vin de glace  
Icewine Vidal 2006, Inniskillin Wines +551085 - 58,75\$/375ml



## **Livres à lire à deux**

*L'Amour au menu*

Collectif édité par Les Producteurs toqués de l'Île-d'Orléans, 29,95\$

On peut aussi acheter en ligne: [www.lamouraumenue.com](http://www.lamouraumenue.com)

*Plaisirs coupables:*

*Recettes cochonnes et gourmandes*

Par Jean-François Plante aux Éditions de l'Homme, 34,95\$



## **Petits cadeaux :**

On recommande des chocolats :

**Maison Cakao** sur la rue Fabre sur le plateau

Édith Gagnon

5090, rue Fabre, Plateau Montroyal, Montréal. Tél.: 514-598-2462

**La Cabosse d'or** à Otterburn Park

avec ses fameuses tablettes Kamasutra.

973, chemin Ozias-Leduc, Otterburn Park. Tél.: 450-464-6937.

## **Il y a aussi :**

Les petites confitures comme celles d'**Huguette Parent** de Boucherville (naturelles et parfumées), que l'on peut acheter à :

**Le Garde-Manger à François** du chef **François Pellerin**.

2403, rue Bourgogne, Chambly. Tél.: 450-447-9991

## **À la maison :**

### **Décor de la table**

Petits cœurs pour faire un chemin de table chez Dollarama (tout à 1\$) : des pierres en forme de cœur, des petits cœurs adhésifs pour faire un chemin de cœur par terre.

En bienvenue : une coupe avec des fraises, des framboises et des bleuets et une feuille de menthe.

## **Repas :**

### **Apéro**

Cidre mousseux rosé avec une fraise ou une framboise entière.

### **Entrée**

Foie gras au torchon de chez McCormack sur la rue de l'Église à Verdun, avec une brioche légèrement grillée.

947, rue de l'Église, Verdun. Tél.: 514-766-6566

Petits toast de mousse de foie gras avec une brioche aux figues (Premières moisson)

À boire avec un cidre mousseux du Québec comme le **Crémant de glace de la Cidrerie du Minot** ou **Neige de la Face Cachée de la Pomme**, ou encore le **Vin de glace de l'Orpailleur**.

Huîtres fraîches garnies de caviar ou des œufs de saumon (orangés-rose) avec un petit vinaigre balsamique. Posées sur un tapis de gros sel.

### **Plats principaux**

Lapin, homard, fruits de mer, cailles aux raisins, etc.

Tataki de thon au gingembre

### **Dessert**

Tout chocolat ou mousse de fraise ou encore de framboise dans un moule en forme de cœur.