



Au menu de l'AQGGBB

Info No 5 - Avril 2021

2021 - Optimisme réaliste!

Après 15 mois de reports des activités de l'AQGGBB sous l'assaut de la pandémie de la COVID-19, nous espérons une année réussie avec des dates qui seront confirmées quand la pandémie relâchera son emprise.

La semaine de promotion du boudin québécois de porc du 14 au 21 novembre 2021

Après avoir été reportée deux fois, la semaine de promotion du boudin se tiendra en 2021 à travers tout le Québec. Si la pandémie le permet, les restaurateurs, bouchers, charcutiers qui vendent du boudin de porc recevront en septembre le matériel promotionnel. Ils rivaliseront d'imagination pour inciter leurs clients à découvrir et apprécier ce met ancestral québécois, prisé à travers les siècles.

Commentaires à: boucherville@goute-boudin-quebec.ca





3^e édition du concours du meilleur boudin québécois

Tous les restaurateurs, bouchers, charcutiers qui produisent leur propre boudin, au Québec, pourront participer au concours lancé en août 2021. Le 16 octobre 2021, 24 jurés choisiront les gagnants parmi les candidats qui auront soumis leur candidature de boudin.

Le banquet des prix DÉLYS se tiendra le 21 novembre 2021

Les prix DÉLYS Or, Argent, Bronze couronneront les gagnants du concours du meilleur boudin québécois lors d'un banquet haut en couleurs qui sera aussi l'occasion d'adouber deux nouveaux chevaliers québécois.



Un hiver de pandémie utilisé efficacement à découvrir les passionnés de boudin

Des bénévoles ont quadrillé le territoire québécois, par téléphone, afin de compléter les listes de l'AQGBB. 120 bouchers charcutiers, produisant leur boudin de porc, ont été recensés et 68 restaurateurs identifiés. Ce nombre augmentera après la réouverture des restaurants. Plus de 200 restaurateurs, bouchers, charcutiers vendent aussi du boudin de porc en s'approvisionnant à différents fournisseurs. Ces listes seront complétées d'ici la fin de l'année 2021.

Le boudin de sang de porc est vendu partout au Québec et fortement apprécié.
Sondage à venir...

La confrérie du sarrasin et l'AQGBB : de futurs partenaires

Le président de la confrérie québécoise du Sarrasin, M. Marc Plante, a rencontré l'AQGBB cet hiver. Plusieurs projets de collaboration ou d'activités conjointes sont sur la table à dessin dès la fin de la pandémie, en particulier faire renaître la célèbre galette de sarrasin au boudin.



**Le livre « Copains comme cochons »
sur l'histoire du cochon et du boudin,
de Jean-Pierre Lemasson, historien de l'alimentation, vice-président de
l'AQGGB**

Le livre, produit dans le cadre des activités de reconnaissance du boudin, montre la formidable histoire du cochon et du boudin depuis ses origines antiques jusqu'à nos jours au Québec. Il est disponible dans les librairies du Québec au prix de 26,95\$ mais offert à 20\$ aux membres de l'AQGGB.

Jean-Pierre Lemasson est aussi vice-président de l'AQGGB.



Portrait des gagnants Argent 2018 des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois



L'équipe des Fermes PB en présence de Jean-Pierre Lemasson, vice-président de l'AQGBB et Jacques Chagnon, administrateur de l'AQGBB

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS. Dans celle d'avril, le gagnant du DÉLYS classique et argent 2018, est les Fermes PB (Marieville). Les Fermes PB, passionnés de la cuisine, grâce à une brigade aguerrie, habituée à servir les plus hauts standards de l'industrie. Elle recherche de beaux défis, l'atelier pour tester les nouvelles recettes, produire les classiques et concevoir des solutions innovantes. Quand on ne trouve pas d'amour dans un plat, ça se goûte ! Au-delà de sa passion pour tout ce qui se savoure, les Fermes PB promeut une philosophie de profond respect pour les produits qu'elle transforme.



La recette du jour : Rizotto et crabes des neiges et boudin noir

Un air de printemps

Préparé par Franck Vedel, chef et ancien propriétaire du Comptoir Espace Gourmand



Les accords vin - boudin noir de porc

Nous recevons des demandes sur les vins à choisir avec le boudin noir. Chaque chef a sa propre recette d'accords entre le boudin noir et le vin. Deux épicuriens membres du CA de l'AQGBB, Jacques Chagnon et Bernard Giroux soumettent leurs choix : Comme passe-partout, des Beaujolais, particulièrement Morgons et Chénas, et le Gamay, pour de bons mariages avec notre délice. Le boudin porté aux nues avec le fruit du pommier normand appelé le cidre sec ou le cidre de glace pour servir d'amalgame. Mais bien sûr, les bulles pour certains menus.



Des nouvelles...

- ✓ *La carte de membre 2020 est prolongée sans frais additionnels jusqu'à l'assemblée générale de 2022, compte tenu des reports d'activités qu'il a fallu faire.*
- ✓ *Savez-vous que le boudin est une des plus anciennes charcuteries dans le monde !!*
- ✓ *Connaissez-vous la trulle, le gigourit, le jimbura?*





L'AQGBB : qui sommes-nous?

Rappel de la mission de l'AQGBB:

L'Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville a été fondée en 2018. Elle valorise le boudin, un mets de tradition québécoise mais aussi d'innovation, organise le Concours annuel du meilleur boudin québécois, promeut l'expertise des artisans du boudin du Québec, réunit, dans le partage et la convivialité, tous les amateurs de boudin, cousine avec la Confrérie du Goûte-Boudin de Mortagne-au-Perche (France) qui a adoubé 29 chevaliers au Québec depuis 1980, et dont la ville est jumelée à Boucherville.

Pour nous joindre et pour avoir votre formulaire de membre:

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

459 des Alouettes, Boucherville, QC J4B 5E9

Site Web : www.goute-boudin-quebec.ca

