



Au menu de l'AQGBB

Info No 6 - Octobre 2021

2021 : Optimisme en mouvement

Après 19 mois de report de ses activités sous l'assaut de la pandémie de la COVID-19, l'AQGBB entame l'automne 2021 sous le sceau de l'action, de la créativité et du plaisir de se retrouver.

3^{ème} édition du concours du meilleur boudin québécois, 16 octobre

Tous les restaurateurs, bouchers, charcutiers qui produisent leur propre boudin, au Québec, ont été invités à participer au concours 2021, lancé en août 2021. Le 16 octobre 2021, 28 jurés ont choisi les gagnants parmi les 23 candidats qui ont soumis 43 échantillons de boudin classique et créatif. Un cocktail chaleureux a réuni les membres de l'AQGBB et les jurés à midi. Les gagnants de prix DELYS 2021 seront remis lors du banquet du 21 novembre



3^{ème} édition du concours du meilleur boudin québécois, 16 octobre



*Bernard Giroux, Florence Junca-Adenot,
Jean-Pierre Lemasson et 4 experts*



Jurés en plein travail



Cocktail avec service aux tables



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 tient à travers tout le Québec. Les restaurateurs, bouchers, charcutiers qui vendent du boudin de porc recevront en octobre le matériel promotionnel. Ils rivaliseront d'imagination pour inciter leurs clients à découvrir et apprécier ce mets ancestral québécois, prisé à travers les siècles. Les journaux locaux les encourageront.

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



• 14 au 21 •
NOVEMBRE 2021

Semaine québécoise
du BOUDIN

NE BOUDEZ PAS
VOTRE PLAISIR...
GOÛTEZ AU BOUDIN



DÉGUSTEZ CE METS
ANCESTRAL QUÉBÉCOIS

plat concocté par
LE COMPTOIR
ESPACE GOURMAND



ORGANISÉ PAR
L'ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DU " GOÛTE-BOUDIN DE BOUCHERVILLE "

www.goute-boudin-quebec.ca

SP. DOGARO graphiste



Le banquet des prix DÉLYS, 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.

Pour réservation de billets : boucherville@goute-boudin-quebec.ca

Une sortie gastronomique haute en couleurs le 17 septembre à Québec

36 fiers amateurs de boudin se sont retrouvés au Renard et la Chouette pour y déguster un souper délicieux de quatre services tout boudin. L'atmosphère chaleureuse traduisait bien le plaisir de se retrouver en gang.



Adoubement d'un nouveau Chevalier du Goûte-Boudin à Québec

L'AQGBB a profité de son passage à Québec, le 17 septembre pour adouber Nicolas Frenehard. Il a dû prêter serment.



Louis Bouchard-Trudeau et Tanya Goyette, propriétaires du Pied Bleu et du Renard et la Chouette, avec leur équipe





Les passionnés du boudin occupent tout le territoire québécois

Le boudin de sang de porc est vendu partout au Québec et fortement apprécié. Plus de 400 commerçants (charcutiers, bouchers, restaurateurs) sont inscrits sur les listes de l'AQGBB et font partager aux citoyens québécois leur passion pour ce mets dont la popularité s'accroît.

Prochaine sortie gastronomique le 7 novembre à 18h

Le restaurant Cervéjaria recevra les amateurs de boudin à 18h, le 7 novembre au 540 rue D'Avaugour, Boucherville.

Réservez votre place au boucherville@goute-boudin-quebec.ca



Portrait des gagnants bronze classique 2018 et 2019 des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS. Dans celle d'octobre 2021, le gagnant du DÉLYS bronze classique 2018 a été La Boucherie d'Antan, à Terrebonne



L'équipe de la Boucherie d'Antan, en présence de Nicolas Frénéhard, administrateur de l'AQGBB

Établie depuis 1983, c'est en 2002 que la Boucherie d'Antan est acquise par Guy Benoit, artisan-boucher de troisième génération, et sa conjointe, Nathalie Jodoin. Leurs expériences, leurs connaissances approfondies des viandes et des méthodes bouchères ainsi que leur véritable amour du milieu les poussent à offrir une grande variété de produits sains et de qualité supérieure.



Portrait des gagnants bronze classique 2018 et 2019 des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS. Dans celle d'octobre 2021, le gagnant du DÉLYS bronze classique 2019 a été Aux 3 P'tits Cochons Verts, à Terrebonne.



L'équipe des Trois P'tits Cochons Verts, en présence d'André Provost, administrateur de l'AQGBB

Aux Trois P'tits Cochons Verts est une jeune entreprise Lanaudoise familiale avec un savoir-faire de plus de 40 ans ! Établie depuis 2007 à Terrebonne. Elle offre toute une gamme de charcuteries artisanales de qualité, fabriquées à la main à partir de produits locaux, fidèles aux pratiques de tradition française.



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 épiciéristes membres du CA de l'AQGBB, Jacques Chagnon et Bernard Giroux, présentent leurs recommandations: comme passes partout, des Beaujolais, particulièrement Morgon et Chénas, ainsi que le Gamay, pour de bons mariages avec notre délice. Le boudin porté aux nues avec le fruit du pommier normand appelle le cidre sec ou le cidre de glace pour servir d'amalgame. Mais bien sûr, les bulles peuvent également accompagner 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.

Le restaurant La Porte Arrière à Rivière du Loup a fait l'objet d'une émission un peu plus tôt cette année, qu'il est possible de visionner [en cliquant ici](#)



La recette du moment

« La Pomme »

(cliquez sur la photo pour y accéder sur le site de l'AQGBB)



*Amateur ou professionnel, envoyez-nous votre recette de boudin avec une photo pour que nous puissions la partager sur notre site web.
boucherville@goute-boudin-quebec.ca*





L'AQGGBB : qui sommes-nous?

Rappel de la mission de l'AQGGBB: 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

Courriel: boucherville@goute-boudin-quebec.ca

