



Au menu de l'AQGBB

Info No 8 - Mars 2022

2021 : Optimisme et actions

2021 s'est terminée sous le sceau de l'action festive, créative et prudente de l'AQGBB. Le plaisir de se retrouver dictera l'agenda 2022 avec moins de contraintes de confinement, des restaurateurs qui retrouvent leurs clientèles et des citoyens qui privilégient la découverte de produits québécois. Le boudin, quant à lui, poursuit sa montée sur l'échelle de l'affection gustative.

Des dates à mettre dans vos agendas

- 3 mai 2022. Assemblée générale de l'AQGBB*
- 1 août. Lancement du concours du meilleur boudin québécois*
- 15 octobre 2022. Concours du meilleur boudin québécois*
- 4 au 13 novembre 2022. Semaine nationale du boudin au Québec*
- 13 novembre 2022. Banquet de remise des prix DÉLYS*





Rappel des 6 gagnants des prix DÉLYS 2021 du meilleur boudin québécois

Délyls or classique, Lachaire Exquise (Repentigny)
Délyls or créatif, la Maison du rôti (Montréal)

Délyls argent classique, Boucherie Florent et Fils (Québec)
Délyls argent créatif, Le Comptoir Espace Gourmand (Boucherville)

Délyls bronze classique, Restaurant chez Julien (La Prairie)
Délyls bronze créatif, Les Fermes BP (Mariéville).

Nouveau concours du meilleur boudin ouvert aux apprentis de 5 écoles hôtelières du Québec

Afin de mettre en valeur la relève, de stimuler leur intérêt pour le boudin et la gastronomie québécoise et d'apprécier la compétence culinaire des apprentis en matière de fabrication de boudin, l'AQGBB ouvre le concours pilote du meilleur boudin à 5 établissements scolaires afin que leurs élèves puissent participer au concours du meilleur boudin québécois, section **apprentis**, avec les mêmes échéances et modalités que le concours national.

Les établissements sont :

École hôtelière de la CSDM

École hôtelière Calixa-Lavallée

Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec

École hôtelière de Joliette

École hôtelière Rousseau





Souper gastronomique du 30 mars 2022 chez Julien

- *Boudin à la plaque, ravioli de courge, oignons caramélisés et melon au porto*
 - *Boudin général tao, sésame et légumes croquants*
- *Bavette de bœuf boucanée, sauce vin rouge émulsionnée au boudin noir, pommes de terre et légumes*
 - *Mousse chocolat et boudin, caramel épice*
 - *Thé, café*

Restaurant Chez JULIEN, gagnant 2021 du DÉLYS de bronze, au vieux Laprairie 18h, le 30 mars.

Il sera suivi en mai d'une sortie au BISTRO V à Varennes dans le cadre du 350e anniversaire de la ville ; puis d'un souper gastronomique à Boucherville en juillet, associé au 400e anniversaire de la naissance de Pierre Boucher, fondateur de la ville.

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





Invitation à l'assemblée générale de l'AQGBB, le 3 mai et au cocktail qui suivra

*Les membres de l'AQGBB sont invités à l'assemblée générale de l'AQGBB qui tiendra ses assises le mardi 3 mai à 17h, à la bibliothèque Montarville-Boucher-De La Bruère, 501 Chemin du Lac. Jean Pierre Lemasson y présentera son livre * Copains comme cochon*. L'assemblée sera suivie d'un cocktail dînatoire de retrouvailles.*

*Portrait des 2 gagnants argent 2021, classique et créatif,
des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois*

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS.



Portrait des 2 gagnants argent 2021, classique et créatif, des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

*Boucherie Florent et Fils (Québec) : Prix Délys argent 2021.
Catégorie classique*



Florent est le fils d'un boucher-éleveur de bovins. Diplômé de la Chambre des Métiers d'Avignon, il a d'abord intégré l'entreprise familiale, puis après sa vente s'est installé au Québec.

Il a, en 2011, acquis la boucherie Marcel Labrie, maintenant Florent et Fils, à Québec. Florent et Fils se spécialise dans les produits carnés haut de gamme, en provenance presque exclusive du Québec.

En plus des produits de boucherie, en particulier le boudin, la boutique offre une vaste sélection de produits maison préparés avec soin.



Portrait des 2 gagnants argent 2021, classique et créatif, des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

*Le Comptoir Espace Gourmand (Boucherville): Prix Délys argent 2021.
Catégorie créatif*



*Suzie Philippe et Luc Larocque en présence de
Pierre Chagnon, administrateur de l'AQGBB*

Le Comptoir Espace Gourmand est un lieu dédié aux plaisirs de la table qui plonge son visiteur au cœur d'une cuisine gourmet et authentique, inspirée de la gastronomie française, dans une atmosphère décontractée et conviviale.

Épicuriens dans l'âme et passionnés de gastronomie, c'est avec enthousiasme et détermination qu'en février 2020, Suzie Philippe et Luc Larocque décident de relever le beau défi de prendre le flambeau de Marie-Lène Leduc et Franck Vedel, fondateurs du Comptoir, en 2007 qui rassemble tous les amoureux de la gastronomie.

Ils s'appuient sur des valeurs de respect (respect envers la clientèle et au sein de l'équipe), qualité et engagement (cuisine avec des ingrédients frais et de saison choisis soigneusement auprès de producteurs locaux), créativité (des solutions gourmandes passionnément conçues)



La recette du moment

« Le boudin noir aux pommes et au cidre »

(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*





Découvertes

- À Sainte-Perpétue, le festival du cochon se tient du 4 au 8 août 2022. On y trouve un hyodrome (l'aréna) et un bistrohyo (le restaurant). D'où viennent ces noms? Hyo veut dire cochon en grec !
- Le boudin valdôtain est un boudin noir à la betterave rouge qui fait partie des grands classiques de la gastronomie valdôtaine. Il est, à ce titre, protégé comme produit agroalimentaire traditionnel italien.

Des nouvelles

La carte de membre 2020 est prolongée sans frais additionnels jusqu'à l'assemblée générale du 3 mai 2022, compte tenu des reports d'activités qu'il a fallu faire. Vous pouvez commencer à renouveler votre carte de membre 2022.





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

