



Au menu de l'AQGBB

Ardoise infolettre No 9 - juillet 2022

2022 : Les activités de l'AQGBB se multiplient

2022, commencée sous le sceau d'un nouveau confinement, a vu les activités de l'AQGBB reprendre vigoureusement. Assemblée générale enjouée, 2 sorties gastronomiques délicieuses, 400^e anniversaire de naissance de Pierre Boucher à Mortagne au Perche, jumelle de Boucherville et capitale européenne du boudin, lancement des activités d'automne

Préparez vos agendas aux activités boudines de l'AQGBB

1 août. Lancement des inscriptions au concours du meilleur boudin québécois

Les bouchers, charcutiers et restaurants de toutes les régions du Québec, qui fabriquent leur boudin de porc, vont recevoir les informations pour s'inscrire au concours du meilleur Boudin 2022 dans les catégories classique et créatif

15 octobre 2022. Concours du meilleur boudin québécois

Des jurys d'amateurs de boudin et de professionnels se réunissent pour choisir les échantillons gagnants parmi ceux qui ont été reçus dans les deux catégories, classique et créatif

4 au 13 novembre 2022. Semaine nationale du boudin au Québec

À travers tout le Québec, la semaine nationale du boudin permet à tous les commerces qui vendent leur boudin ou celui de leur fournisseurs, d'organiser chez eux une promotion pour faire connaître et apprécier le boudin de porc québécois. Une belle affiche est envoyée fin octobre pour être utilisée par les commerçants et leurs fournisseurs.

13 novembre 2022. Banquet de remise des prix DÉLYS

Un banquet tout boudin, haut en couleurs permettra de remettre les prix DÉLYS or, argent et bronze, classiques et créatifs, aux gagnants





Les soirées gastronomiques, du pur bonheur!!

Que demander de mieux que de se retrouver entre amis, autour du mal-aimé boudin, accompagné d'une bonne bouteille de vin! Ce mal-aimé prend de la hauteur dans les mains habiles de cuisiniers créatifs et qui nous servent ici, une soupe au boudin, là, un boudin général Tao... Et combien d'autres combinaisons, toutes plus subtiles et succulentes les unes que les autres.

C'est à ce plaisir que l'AQGBB vous convie dans des soirées resto boudin-gastronomie. Nous avons fait plusieurs essais, tous heureux, avec des menus chevauchant le boudin mais apprêté de différentes façons.

Du Comptoir au Tire Bouchon, au Renard et la Chouette (Québec), le Cervéjaria, Chez Julien (La Prairie), le Bistro V (Varennnes), et bientôt...SURPRISE...à Québec, le 16 septembre... Vous recevrez bientôt le menu et l'endroit ou le trouverez sur le site WEB www.goute-boudin-quebec.ca

Ne le manquez surtout pas!!!

Amitié, bon vin, boudin, que du Plaisir et du bonheur

Jacques Chagnon

Responsable des soirées gastronomiques



Souper gastronomique du 25 mai au Bistrot V à Varennes

- Menu
 - *Lait de topinambour, boudin croustillant, fenouil, caviar de Mujol*
 - *Boudin poêlé, pommes de terre fumées, flanc de porc, cipollini à l'érable*
 - *Boudin et pétoncle, purée de chou-fleur émulsionné au foie gras, asperges, sauce hollandaise moderne*
 - *Mousse au chocolat noir 56%, compoté de fruits rouges, crumble vanille*
- *Thé, café*



Dans le cadre du 350^e anniversaire de la ville de Varennes, un souper gastronomique chaleureux a réuni, autour du boudin, les maires de Varennes et de Boucherville, leurs conseillers et 65 convives ravis.

Site Web :

www.goute-boudin-quebec.ca



<http://www.goute-boudin-quebec.ca/les-sorties-gastronomiques-de-laqgbb/>



Entrevue avec la propriétaire du restaurant charcuterie Le Comptoir Espace Gourmand à Boucherville



Entrevue d'André Provost avec Suzie Philippe et Luc Larocque, les chaleureux et passionnés propriétaires du Comptoir Espace Gourmand à Boucherville.

Ils se disent très heureux de participer aux activités de l'AQGBB avec les prix DÉLYS bien en vue dans le resto. La Semaine nationale du boudin et les prix gagnés du meilleur boudin ont augmenté fortement leurs ventes de boudin. Des acheteurs partent de Sorel, de Verchères et de Montréal spécialement pour venir acheter du boudin. Pourquoi ? Les médias en parlent; le bouche à oreilles fonctionne; goûter le boudin c'est l'adopter; important que les médias traitent du boudin, de ses recettes et de ses nouvelles régulièrement; important aussi que les restaurateurs mettent le boudin dans leurs menus comme le Comptoir le fait. Plus on en parle, plus cela aide!

Le concours et le banquet de remise des prix DÉLYS, au début de l'automne sont importants.

La seule ombre au tableau : Les exigences de la MAPAQ qui sont de plus en plus compliquées. Ça décourage bien des producteurs de boudin. Ils souhaitent le soutien de l'AQGBB à cet effet.



Restaurant Chez Julien (La Prairie): Prix Délys bronze 2021. Catégorie classique



Situé en plein cœur de l'arrondissement historique du Vieux-La Prairie et de sa magnifique architecture ancestrale, Chez Julien accueille dans un décor chaleureux, jumelé à une cuisine soignée et une ambiance décontractée. L'équipe, tant en cuisine qu'en salle, offre chaque jour un menu haut de gamme et un service à la hauteur de sa réputation.

Michèle Allaire Daly représentant Le Gagnant Chez Julien



Les Fermes PB (Mariéville): Prix Délys bronze 2021. Catégorie créatif



Fermes PB est composé de passionnés de la cuisine, une brigade aguerrie, habituée à servir les plus hauts standards de l'industrie. C'est l'atelier idéal pour créer et tester les nouvelles recettes et des solutions innovantes.

Au-delà de la passion pour tout ce qui se savoure, Fermes PB promeut une philosophie de profond respect pour les produits qu'elles transforment. L'utilisation de pièces moins nobles de l'animal, la qualité des ingrédients et les fournisseurs locaux appréciés sont mis en valeur.

Ferme PB est là pour répondre aux besoins pour créer des plats destinés au commerce de détail et aux établissements. Pour les Fermes PB, l'honnêteté, la confiance et la coopération sont des valeurs cardinales





La recette du moment

Cannelés aux éclats de boudin de Mortagne

Pour 20 petits cannelés par André Provost

INGRÉDIENTS

*20 cl de lait entier,
30 g de beurre doux,
50 g de farine tamisée,
50 g de tome de brebis ou de parmesan,
1 œuf,
20 g de boudin noir sans la peau, sel et poivre du moulin.*

PRÉPARATION

Faire chauffer le lait avec le beurre, mélanger délicatement la farine tamisée, ajouter l'œuf battu en omelette et la tome de brebis râpée ou le parmesan, puis verser le lait chaud mais pas bouillant.

Ajouter les petits morceaux de boudin noir, (hachés grossièrement), saler et poivrer légèrement.

Pour donner de la consistance aux morceaux de boudin noir, les geler.

Placer ce mélange au réfrigérateur pour 6 à 8h.

Verser la pâte dans des moules à minis cannelés beurrés, (moules en cuivre ou en silicone), puis mettre à cuire au four pour 10 minutes à 210° puis pour 30 minutes à 180°.

À la sortie du four, démouler les cannelés et laisser-les refroidir sur une grille.

Déguster ces cannelés froid ou tiède, en entrée ou à l'apéritif.

ACCORD VIN

Sauternes bien frais ou autre vin liquoreux

*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. Mais cette année, le village et son festival s'inclinent devant le succès incroyable de Hugo Houle, un enfant du lieu, qui a remporté la 16^e étape du tour de France, le premier succès québécois.

Les porcelets sont friands d'échandures, terme pour les orties en patois ardennais.

Citations

Un conte sans amour est comme du boudin sans moutarde ; c'est chose insipide. Par Anatole France

Andouille : Homme assez bête pour épouser un boudin. par Philippe Bouvard

L'amour commence dans l'eau de rose et finit en eau de boudin. Par Frédéric Beigbeder





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 devenir membre:

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

459 des Alouettes, Boucherville, QC J4B 5E9

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

