

Au menu de l'AQGBB

Ardoise infolettre No 10 - novembre 2022

2022 : Les activités de l'AQGBB réussissent

2022, commencée sous le sceau d'un nouveau confinement, a vu les activités de l'AQGBB reprendre vigoureusement pour terminer l'année dans un feu d'artifice d'activités toutes aussi réussies et stimulantes les unes que les autres..

Le concours 2022 reçoit 39 échantillons de toutes les régions du Québec

24 jurés citoyens et 5 jurés experts ont évalué, le samedi 15 octobre 2022, 39 échantillons provenant des différentes régions du Québec. Bien répartis, 19 classiques et 20 créatifs, les échantillons, particulièrement bons, ont rendu la tâche difficile aux jurés. Ces derniers ont choisi les 6 gagnants des deux catégories qui se sont vu invités à recevoir les DÉLYS lors du banquet du 13 novembre. Un cocktail, tout boudin, a clôturé le travail des jurés, à midi, face au lac du centre multifonctionnel de Boucherville.





Les étudiants de la relève se joignent au concours 2022

Pour la première fois, les étudiants de 3 écoles hôtelières se joignent au concours et sont évalués au même titre que les professionnels. Ainsi, les écoles de Calixa-Lavallée, de la Montérégie et de la CSDM-Montréal ont présenté leur candidature. Le classement des évaluations étant anonyme, leurs résultats ne peuvent pas être dévoilés mais les organisateurs du concours peuvent dire qu'ils ont très bien performé. De futures excellentes recrues en ces périodes de pénurie de main d'œuvre.

Nous félicitons les étudiant(e)s des écoles hôtelières qui ont contribué au concours :

École hôtelière de Calixa-Lavallée: Margot Pineau et Géthro Gelinus Floridor.

École de la Montérégie-Longueuil, Émile Paquet et Guillaume Lemay.

École de la CSDM, Estelle Soubry.





Le banquet du 13 novembre à guichet fermé

Prix DELYS du meilleur boudin québécois

Dimanche 13 novembre 2022

MENU

Les bouchées

Bouchées boudin et mini-quiche

Canapé de saumon fumé et fromage aneth

Jambon gami fromage

Vin mousseux Segura Viudas Brut Reserve Cava *

Première entrée

Velouté pommes-panais. Croûtons de boudin noir

Option croûton sans boudin

Deuxième entrée

Tartine de boudin noir, courge, pomme, labné, sauce carnegé

Option tartine d'effiloché sans boudin

Plat principal

Boulette de morue, écrasé de pommes de terre au boudin, beurre nantais, endive braisée et salicorne

Option pommes de terre sans boudin

Dessert

Pavlova comme un boudin blanc, ananas, mangue et perles de chocolat

Café et thé

Vin rouge : Morgan Loustête 2020

Vin blanc : Cote du Rhône Guigal 2021

* Offert par l'Agence Mark Anthony Wine Spirits

Un banquet 5 services, tout boudin, de l'excellent traiteur de l'Atelier B et de son chef, Yassine BELOUCHI, a été victime de son succès, et a dû refuser des inscriptions, le total de 165 convives étant atteint. Un menu délicieux, des invités charmants, une atmosphère chaleureuse, et un animateur passionné et efficace, Sylvain Arseneault, ont mis la table pour la remise attendue des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois, et l'adoubement de deux nouveaux chevaliers.



Gagnants des prix DELYS 2022

- **Bronze classique** *Restaurant La Fenouillière* à Québec. Délys remis à la cheffe Valérie Gagnon, présentée par Jean Pierre Lemasson
- **Bronze Créatif**: *Les Fermes Pro Bouffe (PB)* à Mariéville. Délys remis à Janick Martin et son équipe, présenté par Louise Lefebvre
- **Argent Classique**: *Le Comptoir Espace Gourmand* à Boucherville. Délys remis aux propriétaires Luc Larocque et Suzie Philippe, présenté par Bernard Giroux
- **Argent Créatif**: *Lachaire Exquise* à Repentigny. Délys remis aux 2 propriétaires Frédéric Lachaire et Martine Gagné, présenté par Pierre Chagnon
- **Or Classique**: *Le Pied Bleu* à Québec. Délys remis au propriétaire Louis Bouchard Trudeau, présenté par Jean Martel
- **Or Créatif**: *La Maison du Roti* à Montréal. Délys remis au propriétaire Michel Legrand et son équipe, présenté par Charles Desmarteau



165 convives ont applaudi chaleureusement les gagnants des prix DELYS 2022



Gagnants des DÉLYS OR 2022

Le Pied Bleu à Québec, gagnant du DÉLYS d'OR classique, 2022



Le Pied Bleu, est né d'un couple de traiteurs et charcutiers, Thania Goyette et Louis Bouchard-Trudeau, qui décidèrent de joindre leurs talents en 2008, puis de s'établir sur une certaine rue Saint-Vallier, à Québec. De bar à charcuterie spécialisé en charcuterie cuite, l'espace est devenu Bouchon lyonnais, endroit où, rapidement, on vient fêter l'apéro qui s'étire en soirée, puis au brunch pour se rassasier, toujours, avec l'humeur aux joues remplies de produits uniques, faits avec amour. Attirant autant une clientèle locale que d'ailleurs, attirée par l'unicité qui fait sa marque, le Pied Bleu produit fièrement un boudin digne d'une AOC, moult fois médaillé à Mortagne-au-Perche en France.

Chaque semaine, les charcutiers reçoivent un cochon et le transforment de la tête aux pieds, produit à même la boutique. On peut trouver également les produits maison, des charcuteries aux plats sous-vide, à leurs comptoirs Le Roi du Boudin. La devise, ici : Manger, ça fait du bien, et dans le plaisir, c'est encore mieux !



La Maison du Rôti, gagnant du DÉLYS d'OR créatif, 2022



Originaires de Saint-Quentin en France, Gilbert et Raymonde Legrand fondent La Maison du Rôti en 1969, sur l'Avenue du Mont-Royal, à Montréal, près des défunts Grands Abattoirs de L'Est. Elle fût d'abord une boucherie artisanale vouée à la commercialisation de la viande de porc. En 1980 leurs fils Michel et Philippe prennent les rênes de l'entreprise familiale.

La Maison du Rôti a pris de l'expansion et élargi sa gamme de produits haut de gamme : viandes de première qualité, charcuteries artisanales, plats cuisinés, fromages fins, cafés équitables et produits d'épicerie fine.

Depuis plus de 40 ans maintenant, la Maison du Rôti a su développer des valeurs distinctives ainsi qu'une sélection de produits de bouche qui marie fraîcheur, qualité et saveur tout en conservant l'esprit familial et la passion pour la bonne viande d'ici.



Deux nouveaux chevaliers adoubés

L'adoubement est une pratique qui remonte au Moyen Âge. Les chevaliers de l'AQGBB s'engagent à promouvoir le boudin dans leurs réseaux et à le consommer régulièrement.



Bernard Giroux, adoubé 2022

Bernard Giroux, avocat, médiateur et arbitre, a consacré sa vie professionnelle à régler des litiges en matière de ressources humaines, à en former les cadres, et à négocier des conventions collectives. Il a œuvré pour différents bureaux et entreprises tels que Crown Cork seal Canada, Guenette Avocats, le Corre associés, les technologies industrielles SNC, Ogilvie, Spar aérospace, Celanese. Il a été choisi pour être adoubé chevalier pour l'importance qu'il accorde aux ressources humaines, pour son implication bénévole et pour son engagement dans plusieurs associations de vins et de gastronomie, dont la confrérie du Beaujolais, ainsi que son engagement à faire progresser l'appréciation du boudin.



Deux nouveaux chevaliers adoubés (suite)



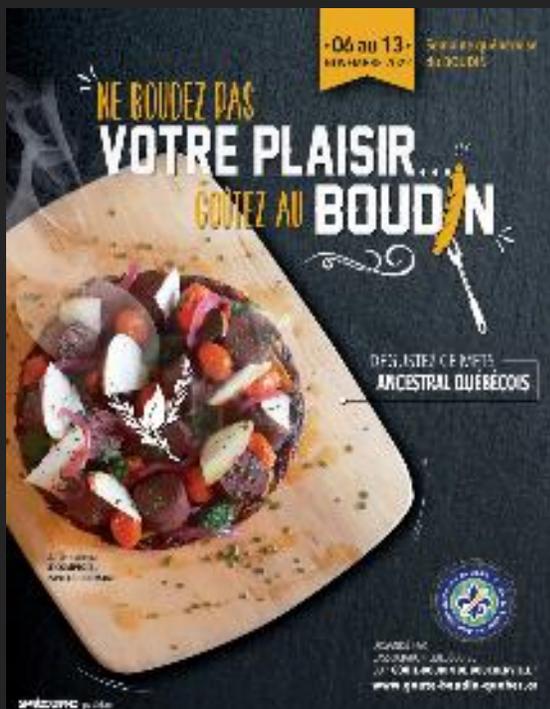
Françoise Bertrand. Adoubée 2022

Françoise Bertrand est présidente du conseil d'administration de VIA Rail Canada et membre du conseil des gouverneurs de l'Université Concordia. Elle a présidé plusieurs conseils d'administration dont celui de Québecor, de Pro action International et du Centre Pierre Péladeau. Elle a été PDG, notamment, de Télé-Québec et la Fédération des chambres de commerce du Québec, après avoir agi comme doyenne à l'UQAM et associée du groupe Secor. Elle a reçu plusieurs distinctions, dont celles de chevalière de l'Ordre national du Québec, d'officier de l'Ordre du Canada, de chevalier de la Légion d'honneur, de commandeur de l'Ordre de Montréal. Elle a été choisie chevalière pour sa prolifique carrière, mettant l'accent sur l'importance de stimuler l'entrepreneuriat au Québec, mais aussi sa passion du boudin et sa promesse de le promouvoir dans ses réseaux.



La semaine nationale du Boudin 2022

La semaine nationale du boudin s'est tenue du 7 au 13 novembre 2022 à travers toutes les régions du Québec. Les artisans charcutiers, bouchers et restaurateurs étaient invités à mettre en valeur le boudin dans leur commerce. À Boucherville 12 commerces volontaires ont reçu la visite de la mascotte, ont changé leurs menus et ont mis en évidence le divin boudin.





Une vidéo illustre merveilleusement les activités automnales boudinesques de l'AQGGBB [A voir sur le site de l'AQGGBB](#)

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 devenir membre:

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

459 des Alouettes, Boucherville, QC J4B 5E9

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

