



# *Au menu de l'AQGBB*

## *Ardoise infolettre No 11 - Mars 2023*

### *2023 commence en forme*

*L'année 2022 s'est terminée pour l'AQGBB avec des succès dépassant les prévisions autant pour le concours, la semaine nationale du boudin, le banquet de remise des prix DÉLYS, l'importante couverture médiatique., et la participation aux activités. 2023 démarre avec le vent dans les ailes, encouragée par l'enthousiasme et la réussite du 60<sup>e</sup> concours international de boudin de nos cousins de Mortagne au Perche après 3 ans de confinement.*

***Le concours 2023 du meilleur boudin québécois est fixé au 14 octobre et le banquet de remise des prix DÉLYS au 12 novembre 2023***

*Le conseil d'administration de l'AQGBB a entrepris de procéder à un sondage individuel par téléphone auprès d'un échantillon de bouchers, charcutiers et restaurateurs qui fabriquent leur boudin. L'objectif: Évaluer le concours après 5 ans d'existence, ;'améliorer pour qu'il réponde mieux aux besoins des partenaires et inventer de nouvelles pistes qui le rendront encore plus séduisant et utile.. La prochaine ardoise info lettre nro 12 en présentera les résultats..*





*Nos cousins de la Confrérie des chevaliers du Goute-Boudin de Mortagne au Perche (France) remportent un immense succès à leur 60<sup>e</sup> concours international du meilleur boudin 2023*

*Les 16 et 17 mars s'est tenu le 60<sup>e</sup> concours international du meilleur boudin, à Mortagne, Plus de 400 échantillons venant de différents pays ont été évalués aux fins de choisir les gagnants pendant que la foire du boudin attirait plus de 20 000 personnes sur les lieux.. De l'avis du Grand Maître Jean Claude Gotteri, pour les gagnants, revenir avec un prix est un gage de bonne fortune, un boost sur les ventes qui peuvent être multipliées par 10.*

*De bonnes nouvelles pour le concours québécois qui s'inspire de ses cousins français pour son organisation.*



# Gagnants des prix DELYS 2022

- **Bronze classique** : Restaurant La Fenouillère à Québec. Délys remis à la cheffe Valérie Gagnon, présentée par Jean Pierre Lemasson
- **Bronze Créatif** : Les Fermes ProBoouffe (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 argent 2022*

*Le Comptoir Espace Gourmand de Boucherville, gagnant du DÉLYS argent classique, 2022*



*Luc Larocque et Suzie Philippe,  
présenté par Bernard Giroux,  
Administrateur*

*C'est en février 2020 que, Luc Larocque et Suzie Philippe, ont pris la relève de ce magnifique commerce multiservices en alimentation à Boucherville, Le Comptoir Espace Gourmand.*

*Ils avaient le beau défi de continuer d'offrir un service de traiteur, des plats prêt-à-manger raffinés, des repas congelés savoureux, de délicieuses charcuteries maison, dont notre boudin, ainsi que les services de restaurant, à une clientèle bien établie depuis 2007.*

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



## *La Chaire Exquise gagnant du DÉLYS argent créatif, 2022*



*Frédéric Lachaire, présenté par Pierre Chagnon, Administrateur*

*Lachaire Exquise, boucherie charcuterie de Repentigny, a été fondée en 1998 par deux jeunes entrepreneurs pleins d'ambition, Martine et Frédéric, âgés alors de seulement 24 ans. La qualité, la variété et le service à la clientèle fut et est encore aujourd'hui la priorité de Lachaire Exquise.*

*Plus passionnés que jamais, Martine et Frédéric s'impliquent dans le développement de nouveaux produits pour mieux répondre à la demande grandissante et variée mettant la qualité des produits en priorité, et ouvre actuellement un deuxième magasin.*



## *Les soirées gastronomiques*

*Afin de mettre en valeur des restaurateurs créatifs et de faire découvrir des recettes inédites et succulentes de boudin, l'AQGBB organise, 5 fois par an, des soupers amicaux gastronomiques*



- Le Dimanche 18 février 2023, 57 convives curieux et gourmets se sont retrouvés au restaurant Chez Lionel à Boucherville. Un menu quatre services tout boudin accompagné de vins adaptés les attendait.*



## *Soirées gastronomiques (suite)*



*Le 16 septembre au restaurant Louis Hébert à Québec 39 convives ont découvert la magie de la cuisine recherchée et créative du chef.*

- Boudin rôti aux pommes caramélisées*
- Boudin noir et crevettes d'Argentine, risotto aux champignons*
- Tarte Charlevoisienne au boudin sucré et chocolat feuillantine pralinée*

*Prochaine sortie: au restaurant Rose Ross, lundi 3 avril, à 18h, 3017 rue Masson, Montreal.*

*Pour réservation: [Chagnonman@gmail.com](mailto:Chagnonman@gmail.com)*





## *Des dates à mettre dans vos agendas 2023*

- *2 mai 2023. Assemblée générale de l'AQGBB*
- *1 août 2023. Lancement du concours du meilleur boudin québécois*
- *14 octobre 2023. Concours du meilleur boudin québécois*
- *3 au 12 novembre 2023. Semaine nationale du boudin au Québec*
- *12 novembre 2023. Banquet de remise des prix DÉLYS*

## *Informations importantes*

*Annonce de sang de porc de qualité, disponible: Un abattoir, approuvé par le MAPAQ, la boucherie Lacote, sous inspection permanente, dispose de sang de porc de grande qualité. [info@boucherielacote.ca](mailto:info@boucherielacote.ca) Johanne Vigneault 819-225-4414*

*Entrevue du vice président de l'AQGBB, Jean Pierre Lemasson à ICI Radio Canada Première pour l'Émission \*Aujourd'hui l'histoire\*, animée par Maxime Coutié, qui parlait de l'histoire du porc et du boudin dans le monde et au Québec.*

*En reprise sur balado sur le site Oholio.*





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

## *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](http://www.goute-boudin-quebec.ca)*

