



# *Au menu de l'AQGBB*

## *Ardoise infolettre No 12 - Août 2023*

### *2023 en marche...*

*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, particulièrement les sorties gastronomiques et les adoubelements de chevaliers.*

*L'assemblée générales, tenue le 2 mai 2023 en a mesuré les résultats tous positifs.*

*Le concours 2023 du meilleur boudin québécois est fixé au 14 octobre et le banquet de remise des prix DÉLYS au 12 novembre 2023. Vous pouvez déjà vous y inscrire*

*Le concours... (formulaire d'inscription -CTRL+CLIC )*





## *Résultats du sondage 2023 auprès d'un échantillon de bouchers, charcutiers et restaurants qui fabriquent leur boudin et sont sur les listes d'envoi de l'AQGBB pour le concours*

*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, l'améliorer pour qu'il réponde mieux aux besoins des partenaires et inventer de nouvelles pistes qui le rendront encore plus séduisant et utile..*

*90% des répondants ont exprimé leur satisfaction pour le concours et la promotion qui l'entoure. Ceux qui ont participé au concours ont signalé la stimulation pour gagner, pour inventer de nouveaux types de boudin et en varier la composition, pour tester le boudin avec la clientèle. Ceux qui ont gagné ont signalé l'impact positif sur la clientèle et une augmentation des ventes de boudin et autres produits disponibles. La promotion dans les médias locaux est un atout pour les commerçants. Des suggestions ont été émises pour simplifier le processus du concours et s'appliqueront au concours 2023*



# 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 ProBouffe (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 bronze 2022*

*Le restaurant La Fenouillière de Québec, récipiendaire du DÉLYS bronze classique, 2022, remis à la cheffe Valérie Gagnon par Jean Pierre Lemasson, vice-président de l'AQGBB*



*La Fenouillière, restaurant né en 1985 à Québec, est une salle à manger classique, ambiance feutrée, musique discrète, dédiée à la fine cuisine française proposant un excellent rapport qualité-prix.*

*Tout est fait maison, depuis les charcuteries (boudin noir, saucisse de canard, merguez etc) jusqu'aux sauces élaborées dans le secret, que ce soient des fumets de poisson, des fonds de volaille, veau, bœuf, des beurres composés, toutes les vinaigrettes.*

*Chaque plat est conçu avec des produits locaux de grande qualité, choisis méticuleusement.*

*Le propriétaire, Steeve Morin, est fier de ses deux chefs, Anne-Marie et Valérie qui fabriquent des saveurs qui ne se retrouvent pas ailleurs, et de ses 20 employés fidèles.*



*Les Fermes Probouffe (PB) de Mariville, gagnant du DÉLYS bronze créatif, 2022, remis à Janick Martin et son équipe, présenté par Louise Lefebvre, secrétaire générale de l'AQGBB*



*Les Fermes PB est une usine de transformation alimentaire de Mariville qui utilise les produits de fermes locales pour créer des produits délicieux et uniques.*

*Que ce soit du boudin noir, des saucisses, des charcuteries, des viandes farcies, du gibier ou même des produits à base de protéines végétales, les produits des Fermes PB s'adressent à des gourmands qui ne font aucun compromis sur la qualité et le goût.*



## *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 gastronomiques amicaux.*



- Le mardi 4 avril 2023, 41 convives gourmets se sont rassemblés au restaurant Rose Ross à Montréal et ont apprécié le menu tout boudin concocté par le chef propriétaire.*



## *Les soirées gastronomiques suite*

### MENU



*PIZZA BOUDIN: Purée d'oignons caramélisés, fromage suisse, moutarde de Dijon, roquette, balsamique*

*CARRE DE BOUDIN POELÉ ET HOMARD: Avec purée de courge, dés de courges roties, julienne de courges marinées, beurre nantais, écorde d'orange et cerfeuil*

*BALUCHON DE POMMES ET BOUDIN: Sauce caramel, au beurre de pommes*

*Le 18 mai 2023 au restaurant Nourri au beurre  
à Boucherville, un menu succulent*



## Remises des diplômes à la relève des écoles hôtelières



*Des étudiants de 3 écoles hôtelières ont participé au concours du meilleur boudin québécois 2022, en envoyant des échantillons de leurs productions. Jean Pierre Lemasson est allé dans chaque école remettre le diplôme aux étudiants. Dans l'ordre, l'école hôtelière de la Montérégie, l'école hôtelière de Calixa Lavallée, l'école des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de la CSDM*





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

- 15 septembre 2023. Prochaine sortie gastronomique
- 15 août 2023. Lancement du concours du meilleur boudin québécois
- 29 septembre 2023. Date limite pour s'inscrire au concours
- 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

*2 Nouveaux membres du conseil d'administration de l'AQGBB:* Raouf ABSI, conseiller municipal de Boucherville, Rachel DIDIER qui remplace Louise Lefebvre au poste de secrétaire générale. Louise Lefebvre est chaleureusement remerciée pour son implication soutenue, fidèle et efficace depuis la création de l'AQGBB en 2018.





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

## *L'AQGGB : qui sommes-nous?*

*Rappel de la mission de l'AQGGB: 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)*

