



Au menu de l'AQGBB

Ardoise infolettre No 13 – Décembre 2023

Bonne année 2024

2023, un succès sur toutes les lignes

L'année 2023 s'est terminée pour l'AQGBB avec des succès dépassant les résultats de 2022 et 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 adoubements de chevaliers.



Le concours 2023 du meilleur boudin québécois s'est tenu le 14 octobre.

25 jurés citoyens et 5 jurés professionnels ont eu la tâche difficile d'évaluer 61 échantillons provenant de toutes les régions du Québec, 42% de plus que l'an dernier. La qualité était au rendez vous autant pour les boudins classiques que les boudins créatifs. Un record....





Le concours 2023 du meilleur boudin québécois s'est tenu le 14 octobre.

Dix finalistes ont été identifiés afin de choisir parmi eux les 6 gagnants pour les 3 prix DELYS classiques et 3 prix DELYS créatifs

Liste des finalistes 2023 du concours du meilleur boudin québécois

La Maison du rôti - Montréal

Restaurant la Fenouillière - Québec

Charcuterie Frick - Lacolle

Le Pied Bleu - Québec

Boucherie d'Antan - Terrebonne

Les fermes PB - Marieville

Comptoir Espace Gourmand - Boucherville

Les Fraicheurs du marché - Saint-Sulpice

Hobbit Bistro - Québec

Las Olas - Longueuil



Un cocktail pour célébrer le travail bien fait

Après 3 heures de travail, les jurés se sont rassemblés avec les membres de l'AQGBB, à midi, le 14 octobre dans la verrière du Centre multifonctionnel de Boucherville



Gagnants des prix DELYS 2023

- **Bronze créatif** : Le Comptoir Espace Gourmand à Boucherville. Délys remis aux propriétaires Luc Larocque et Suzie Philippe
- **Argent classique** : Restaurant La Fenouillière à Québec. Délys remis à la cheffe Valérie Gagnon,
- **Argent classique** : Le Pied Bleu à Québec. Délys remis au père du propriétaire Louis Bouchard Trudeau,
- **Argent créatif** : Traiteur Las Olas à Longueuil. Délys remis au propriétaire Guy Bolduc
- **Or Classique** : La Maison du Rôti à Montréal. Délys remis au propriétaire Michel Legrand et son équipe
- **Or Créatif** : La Maison du Rôti à Montréal. Délys remis au propriétaire Michel Legrand et son équipe

Les prix DÉLYS ont été remis lors du banquet du 13 novembre 2023 sous la forme d'une assiette en étain et d'un diplôme. Les finalistes ont reçu leur diplôme.



151 convives ont applaudi chaleureusement les gagnants des prix DELYS 2023



2 nouveaux chevaliers de l'Association Québécoise du Goût-Boudin de Boucherville ont été intronisés le 13 novembre 2023.

Ils se sont engagés à défendre en tout temps et en tous lieux, le bon boudin, à s'en faire les défenseurs, à en célébrer les mérites et à contribuer au maintien de ses traditions boudinesques gastronomiques.

Christiane Germain, co-présidente des Hôtels Germain, la plus grande chaîne hôtelière privée au pays, est un magnifique exemple d'engagement social auprès des entrepreneurs débutants ou aguerris, et de poursuite du rêve familial avec ses 4 enfants. Cette femme inspirante a ouvert la voie aux femmes dans le monde des affaires. Notre chevalière saura, à travers ses hôtels et restaurants, faire découvrir ce met ancestral québécois, le boudin noir, qui se décline en une multitude de recettes succulentes.

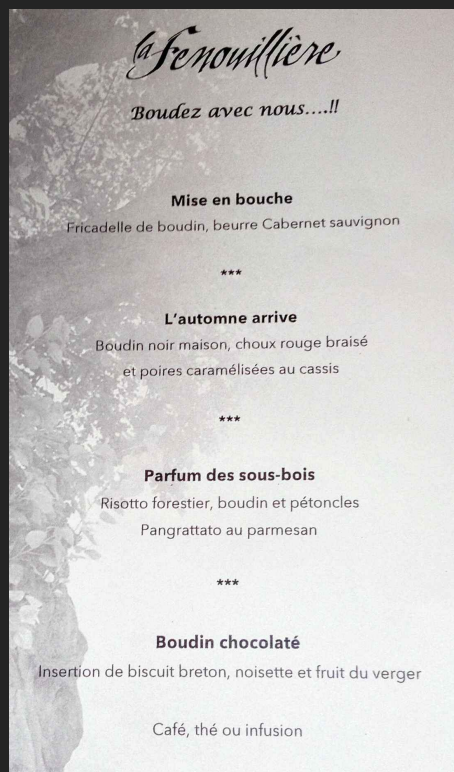


Jean Pierre Curtat est un chef renommé québécois, doté d'une impressionnante carrière. Chef chez Bardet, au Manoir Rouville Campbell, à la direction de la restauration des casinos du Québec, il a contribué magistralement au développement de haut niveau de la gastronomie québécoise, tout en la valorisant au Québec et à l'étranger en multipliant les prestations gastronomiques dans de nombreuses villes.

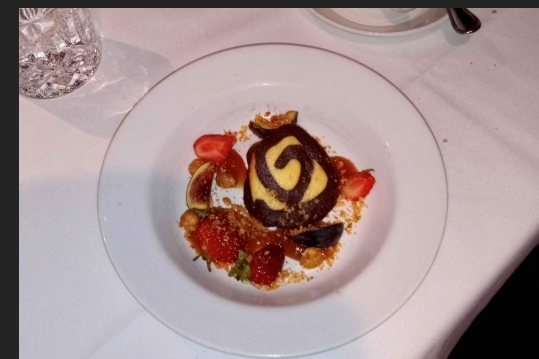


Les soirées gastronomiques

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 vendredi 15 septembre 2023, 50 convives gourmets se sont rassemblés au restaurant La Fenouillière à Québec, et ont apprécié le menu tout boudin concocté par le chef propriétaire.

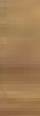
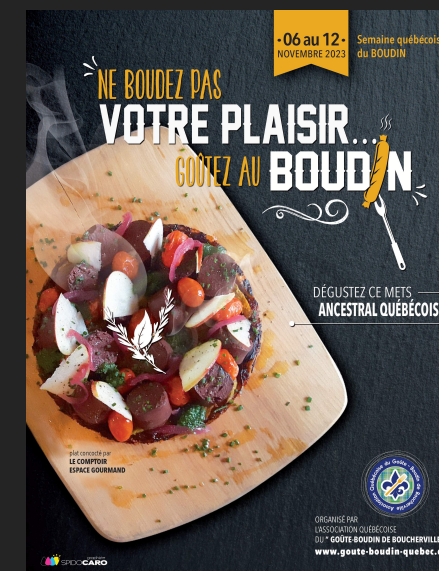


La semaine nationale du boudin 2023



Les bouchers, charcutiers et restaurateurs vendant du boudin noir de porc ont été invités à participer à la semaine nationale du boudin du 4 au 13 novembre 2023.

13 artisans du grand Boucherville ont fait la promotion active du boudin pendant cette semaine. Et le 4 novembre, une dégustation de bouchées de boudin avec un verre de jus de pomme était offerte sur la Place Lionel Daunais. Un succès! À 12h toutes les bouchées préparées par les restaurants Lionel et le Comptoir Espace Gourmand étaient mangées. Une expérience à reprendre l'an prochain.



Quelques photos des gagnants du concours 2023 de Mortagne-au Perche, France



Invitation au concours 2024 de Mortagne-au Perche en France



Concours
International
du Meilleur Boudin Noir
les jeudi 14 et vendredi
15 mars 2024

59^{ème} Chapitre
Dimanche 7 avril 2024

Thème de la Soirée:
«Autour du cochon»

Remise des prix
le lundi 8 avril 2024





Une vidéo illustre merveilleusement les activités automnales et 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

