



# **Au menu de l'AQGBB**

## **Ardoise infolettre No 14 – Mars 2024**

### **2024: Des objectifs ambitieux pour toutes les activités de l'AQGBB**

**L'année 2023 s'est terminée pour l'AQGBB avec des succès dépassant les résultats de 2022 et les prévisions pour toutes ses activités. Pour 2024, des cibles de croissance entre 10% et 30% sont fixées, adaptées à chaque activité, soit, le concours, la semaine nationale du boudin, le banquet de remise des prix DÉLYS, la couverture médiatique et la participation aux activités, particulièrement les sorties gastronomiques et les adouvements de chevaliers.**





# ***Invitation à l'Assemblée Générale (AGA) de l'AQGBL***

**Vous êtes conviés à participer à votre assemblée le 2 mai 2024, à 17h.  
Salle Euclide Vézina, au Centre Laurie Ève Cormier, 490 Chemin du Lac à Boucherville**

Une excellente occasion pour partager le bilan de l'année 2023, mais surtout les projets prévus pour l'année 2024, en compagnie de personnes qui, comme vous, s'intéressent au boudin et aux rencontres conviviales.

Et pour clore la réunion de l'AGA, un cocktail dinatoire vous est offert.

Renouvelez votre carte de membre ou encore devenez membre

Pour rappel, les cartes de membre se renouvellent ou démarrent avec la date de l'assemblée générale. Avec un coût très bas, la carte de membre donne des avantages tels qu'avoir accès à toutes les informations, bénéficier d'un rabais de 10\$ sur l'inscription au banquet annuel, être invité gratuitement aux 3 cocktails chaque année, en plus de pouvoir rencontrer des personnes agréables et gastronomes.

[Formulaire inscription 2024.docx](#)

[inscription2024pdf](#)





# Le concours 2023 du meilleur boudin québécois: Un record de participation! Et de qualité!!!

Le 14 octobre, 25 jurés citoyens et 5 jurés professionnels ont eu la tâche difficile d'évaluer 61 échantillons provenant de 23 participants 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....

Liste des finalistes 2023 du concours du meilleur boudin québécois

La Maison du rôti - Montréal

Restaurant la Fenouilliere - 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



25 jurés citoyens et 5 jurés experts ont procédé à l'évaluation des échantillons soumis, et au choix des finalistes et des gagnants.

Un exercice rigoureux et difficile face à la qualité des échantillons. Le caractère complètement anonyme de l'exercice des choix garantit la neutralité des évaluations.

5 jurés experts ont piloté de leurs conseils les tables des jurés citoyens, puis ont choisi les heureux gagnants parmi les finalistes.



# 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 Fenouillère* 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**



## Les DÉLYS OR classique et créatif ont été remis à la Maison du rôti, à Montréal, au propriétaire Michel Legrand et à son équipe

Les échantillons sont évalués de façon complètement anonyme par les jurés, à partir d'une grille de sélection qui permet d'évaluer chaque échantillon à son mérite. Les jurés évaluant les DÉLYS classiques ne sont pas les mêmes que pour les DÉLYS créatifs.

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 marient fraîcheur, qualité et saveur tout en conservant l'esprit familial et la passion pour la bonne viande d'ici.



<< Delys d'Or Classique  
présenté par  
Florence Juncas-Adenot,  
Présidente de l'AQGBB.

Delys d'Or Créatif >>  
Présenté par  
Raouf Absi et le maire de  
Boucherville



## Les soirées gastronomiques : Un grand succès..

Afin de mettre en valeur des restaurateurs créatifs et de faire découvrir des recettes inédites et succulentes de boudin, l'AQGBB organise, 3 à 4 fois par an, des soupers amicaux gastronomiques. Les deux premiers soupers de l'année 2024 ont fait salle comble avec une liste d'attente.

- Le 5 Février 2024, 45 convives ont partagé un succulent repas, tout boudin, concocté par son chef au MARLOW, 7161 Boulevard Cousineau, Saint Hubert.



RESTAURANT MARLOW

Menu boudin 5 février 2024

**1er service**  
Amuse bouche du moment

**2eme service**  
Pogo de Boudin  
choucroute de chou rouge, crème de chou fleur à la moutarde  
baseball

**3eme service**  
Trou normand du moment

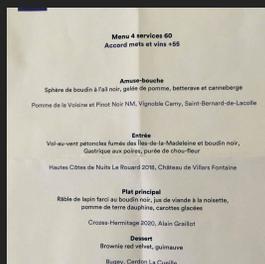
**4eme service**  
Boudin poêlé,  
Purée de pomme de terre au beurre, pétales de chou de bruxelles  
Parmesan, jus de boeuf au sang

**5eme service**  
Guimouve feu de camp, ganache chocolat épicé, petits fruits,  
strocciatella de boudin



# Un deuxième souper gastronomique excellent et chaleureux à l'Institut de Tourisme de d'Hôtellerie du Québec (ITHQ) en 2024, le 22 mars dernier.

56 valeureux convives ont été accueillis par la directrice de l'ITHQ, Liza Frulla, et par l'organisateur de l'événement, Jacques Chagnon. Liza Frulla a été adoubée chevalière du Goûte-Boudin de l'AQGBB. Un menu délicieux préparé et servi par les étudiants de l'ITHQ.





Une vidéo illustre merveilleusement les activités automnales et 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*

*107 Pierre-Davignon, Boucherville, QC J4B 4G1*

*Site Web : [www.goute-boudin-quebec.ca](http://www.goute-boudin-quebec.ca)*

