



# Ardoise infolettre No 19 –Décembre 2025

## Nous vous souhaitons de chaleureuses fêtes de NOËL gourmandes et distillant le bonheur autour de vous.

L'année 2026 s'annonce remplie de surprises mettant en avant plan le boudin noir de porc du Québec, sous toutes ses facettes gourmandes, créées par des artisans passionnés, fiers de nous les faire découvrir et de mettre la richesse créative des artisans québécois, en évidence .

### AU MENU 2026

Une visite au concours international de boudin de Mortagne-au-Perche

4 sorties gourmandes chez nos artisans

Un festival du boudin, lors de l'exposition des voitures anciennes à Boucherville, pour lancer la semaine nationale du boudin

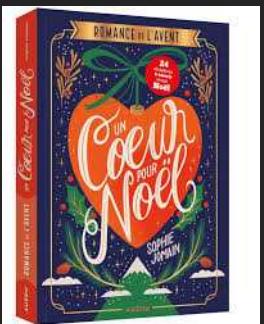
La semaine nationale du boudin avec implication de l'AQGBB dans deux festivals régionaux

Le concours 2026 du meilleur boudin

Le banquet des prix DÉLYS 2026 remis aux artisans gagnants

Un site WEB mis à jour

Diverses surprises qui animeront l'année 2026





# Le concours du meilleur boudin artisanal québécois s'est tenu le 11 octobre 2025

17 artisans bouchers, charcutiers, restaurateurs qui fabriquent leur boudin, en provenance de 10 villes québécoises, ont inscrit 54 échantillons au concours 2025

## Liste des participants

Boucherie Viau	Hemming Ford
Boucherie Turlo	St-Gervais
Boucherie Laurence	Montréal
Boulangerie Lazio	Terrebonne
Bistro Hobbit	Québec
Café Saint-Laurent	Boucherville
Estaminet	Montréal
Ferme Basque	St-Urbain
Fenouilliere	Québec
Fermes PB	Marieville
La Maison du Rôti	Montréal
Pâturage Espace Gourmand	Ste-Perpétue
Restaurant Gardel	Boucherville
Restaurant Lionel	Boucherville
Pied Bleu	Québec
Rieur Sanglier	Yamachiche
Tivizio	France





## Les finalistes du concours 2025

### CLASSIQUE

Boucherie Turlo	St-Gervais
Boulangerie Lazio	Terrebonne
Café Saint-Laurent	Boucherville
Estaminet	Montréal
Ferme Basque	St-Urbain
La Maison du Roti	Montréal

### CRÉATIF

Café Saint-Laurent	Boucherville
La Maison du Roti	Montréal
Les Fermes PB	Marieville
Pâturage Espace Gourmand	Ste-Perpétue
Restaurant Gardel	



## *Les gagnants du concours 2025*

### **CLASSIQUE**

DÉLYS d'OR	Café Saint-Laurent	Boucherville
DÉLYS d'ARGENT	Boulangerie Lazio	Terrebonne
DÉLYS de BRONZE	La Maison du Roti	Montréal

### **CRÉATIF**

DÉLYS d'OR	Café Saint-Laurent	Boucherville
DÉLYS d'ARGENT	Les Fermes PB	Marieville
DÉLYS de BRONZE	Pâturage Espace Gourmand Ste-Perpétue	

Depuis sa création en 2018, l'AGQBB a organisé 7 concours annuels auprès des 205 artisans bouchers, charcutiers et restaurateurs qui fabriquent leur boudin noir de porcs québécois. L'objectif du concours est de mettre en évidence les artisans, leurs produits, leur créativité, en stimulant leur créativité pour améliorer constamment ce mets gourmand québécois et augmenter l'achalandage des dégustateurs passionnés.

84 artisans ont inscrit 331 échantillons à évaluer lors des 7 concours.

En 2025, 6 experts ont choisi les gagnants, après une présélection faite de façon totalement anonyme par 30 jurés. Un cocktail à midi a clôturé le concours.



# La journée du Concours DÉLYS 2025



Le cocktail du concours



Les jurés au travail



Les chefs experts au travail



Le buffet



La formation des jurés avec Jean-Pierre Curtat



Les experts : Jonathan Lanciault, Anton Koch, Jean-François Renaud, Dominic Bilodeau, Michelle Roy, Louise Duhamel avec Jean-Pierre Curtat, coordonateur du concours et Florence Junca-Adenot, Présidente de l'AQGBB.



## LE CAFÉ SAINT-LAURENT GAGNE UN DOUBLÉ TRIOMPHAL EN REMPORTANT LES DÉLYS D'OR CLASSIQUE ET CRÉATIF LORS DU BANQUET DU 16 NOVEMBRE 2026

A la surprise générale, après des évaluations menées de façon entièrement anonyme au niveau des jurés citoyens et des juges experts, le Café Saint-Laurent de Boucherville a gagné le doublé des DÉLYS OR classique et créatif. En 2024, alors finaliste du concours 2024, les dirigeants du Café avaient annoncé, qu'en 2025, ils gagneraient. Ils ont pris les grands moyens pour y arriver. Ils ont toute l'année testé des recettes de boudin auprès de leurs clients pour identifier les meilleurs en vue du concours.

**Le Café Saint-Laurent est un commerce de quartier situé dans une maison ancestrale au cœur du Vieux Boucherville. Café et sandwicherie de jour, bistro et bar à vin de soir, sont axés sur une cuisine du marché. La fraîcheur des produits et l'originalité du menu sont au cœur de nos priorités. Nous travaillons avec les producteurs locaux afin d'assurer la qualité de nos aliments**



Les propriétaires Guillaume Gendron-Leroux et Laurent Giguère en présence du maire de Boucherville, Jean Martel et du député fédéral Xavier Barsalou-Duval





## Le nouveau festival du Boudin à Boucherville

### 3 750 bouchées dégustées gratuitement, malgré la pluie, en 3 heures

Le 6 septembre 2025, l'AQGBB lançait, malgré la pluie, la semaine québécoise du boudin, et organisait le premier festival du boudin à Boucherville. 7 artisans ont offert leurs spécialités gratuitement :: Las Olas, Les Fermes PB, Restaurant Chez Lionel, Metro Famille Messier, La Maison du Rôti, Charcuterie W.J. Walter, AQGBB, Place Lionel Daunais.

Merci à nos commanditaires: Les 7 artisans, Desjardins Les Patriotes, la Ville de Boucherville et Métro Famille Messier





## Festival du boudin 2025 (suites). De bonnes idées pour d'autres villes en 2026



Jean-Pierre LeMasson et Sylvain Arsenault



Les organisateurs





## DES INFORMATIONS.....

L'AQGBB change le format des prix DÉLYS pour passer des assiettes en étain, remises depuis les débuts, à une planche en frêne. Jacques Chagnon, administrateur de l'AQGBB, a convaincu les élèves du cours de travail du bois, à l'École Orientante l'Impact, du village de Boucherville, de concevoir cette œuvre. Ils ont utilisé les frênes abattus suite aux attaques de l'agile

Nos partenaires qui produisent leur boudin nous ont signalé leur difficulté à se procurer du sang de porc au Québec. L'appel à tous a marché.

La Ferme d' ORée offre du sang en tout temps. Pour les particuliers via le site WEB, [ferrmedoree.com](http://ferrmedoree.com) et pour les restaurants via le courriel [admin@fermedoree.com](mailto:admin@fermedoree.com) Livraisons à Montréal les mercredis. Téléphone: 819-875-1606

La boucherie Coté

Boucherie Coté est un abattoir approuvé par le MAPAQ qui fournit du sang de porc aux utilisateurs qui en cherchent. Il suffit de s'adresser à la boucherie par courriel: [info@boucheriecote.ca](mailto:info@boucheriecote.ca) ou par téléphone au 819-225-4414

Avis aux fournisseurs de sang: Envoyez nous vos informations si vous voulez que nous fassions circuler gratuitement vos propositions de sang

Devenez membre de l'AQGBB en remplissant le formulaire dans la page suivante afin de recevoir toutes les informations, de bénéficier de deux invitations/cocktails gratuits, d'avoir la priorité sur l'inscription aux activités, d'obtenir une réduction sur le prix du billet pour le banquet de remise des prix DÉLYS





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*

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

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

