



Au menu de l'AQGBB

Ardoise infolettre No 15 – Septembre 2024

Automne 2024: Les activités de boudin gourmand se multiplient

7 au 14 septembre: Semaine québécoise du boudin

13 septembre: Souper gourmand chez Hobbit bistro à Québec

1 octobre: Date limite pour s'inscrire au concours du meilleur boudin québécois

19 octobre: Concours 2024 du meilleur boudin québécois

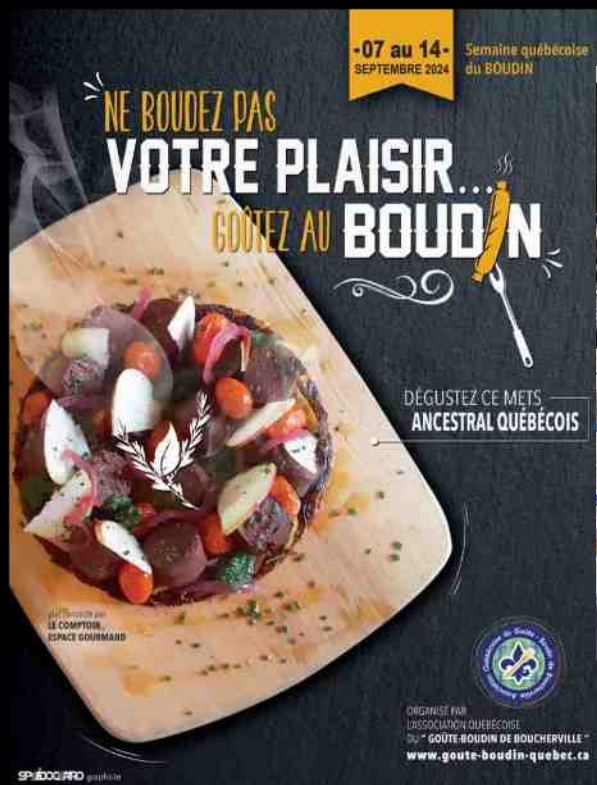
17 novembre: Banquet gourmand tout boudin et remise des prix DÉLYS aux gagnants du concours 2024



La semaine québécoise du boudin noir du 7 au 14 septembre.

L'invitation à savourer le boudin gourmand québécois a circulé chez les 490 partenaires bouchers, charcutiers, restaurateurs des différentes régions du Québec.

La dégustation Place Lionel-Daunais à Boucherville fut bien appréciée. Merci aux Fermes PB et La Maison du Rôti qui ont généreusement offert le boudin.



Un souper tout boudin gourmand, succulent, chez Hobbit bistro à Québec, le 13 septembre 2024.

40 convives se sont déplacés de 6 villes pour savourer le souper gourmand concocté par le chef Rémi Harvey.



2024

Au Hobbit à Québec
en ce vendredi,
13 septembre 2024

Souvenirs de cette belle sortie gourmande



Premier service
Mousseline de boudin



Deuxième service
Doppio ravioli au boudin noir
et aux noix rôties



Troisième service
Boudin noir au bœuf maison
et aux champignons sauvages



Quatrième service
Brioche baba au sirop de kirsch,
ganache au sang de porc et au chocolat blanc



Le chef du Hobbit,
Rémi Harvey



Les prix DÉLYS ARGENT 2023, classique et créatif, ont été remis, exceptionnellement, à 3 gagnants

ARGENT classique: Restaurant La Fenouillière à Québec.

DÉLYS remis à la cheffe Valérie Gagnon

La Fenouillière, restaurant né en 1985 à Québec, est une salle à manger classique, ambiance feutrée, musique discrète, dédiée à la fine cuisine française, qui propose 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 plus grand 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, résultats de recherches et tests d'approbation. La Fenouillière offre maintenant un volet *Plats à emporter* disponible du jeudi au dimanche.

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. Prix remis par Rachel Didier, secrétaire générale de l'AQGBB



ARGENT créatif: Las Olas à Longueuil. DÉLYS remis au propriétaire Guy Bolduc

Las Olas est traiteur corporatif et individuel, depuis 25 ans, à Longueuil. Il propose des plats cuisinés, des boîtes à lunch, des buffets, des coffrets cadeaux et autres événements. Acteur engagé dans le mieux consommer pour un développement durable, Las Olas privilégie les circuits courts, les producteurs locaux, les conditionnements biodégradables et toutes démarches quotidiennes permettant de valoriser le futur de notre planète. Pour Las Olas, chaque membre de l'équipe est essentiel et important pour offrir un excellent service.

C'est important pour l'équipe de Las Olas d'être authentique, de ne rien cacher aux clients et aux partenaires et de prendre chacun au sérieux. Prix remis par Charles Desmarteau, membre du CA de l'AQGBB.



ARGENT classique: Le Pied Bleu à Québec. DÉLYS remis au père du propriétaire, Louis Bouchard Trudeau

Pied Bleu, est né d'un couple de traiteurs et charcutiers, qui, en 2008, joignent leurs talents pour s'établir sur la rue Saint-Vallier à Québec, Thania Goyette Louis Bouchard-Trudeau. De bar à charcuterie spécialisée en charcuterie cuite, l'espace est devenu bouchon lyonnais, endroit où on vient fêter l'apéro qui s'étire en soirée, puis au brunch pour se rassasier, avec les joues remplies de produits uniques, faits avec amour. Attirant autant une clientèle locale que d'ailleurs, attirée par l'unicité qui fait sa marque, le Pied Bleu produit fièrement un boudin digne d'une AOC, moult fois médaillé à Mortagne-au-Perche en France.

Chaque semaine, les charcutiers reçoivent un cochon et le transforment de la tête aux pieds, produit à même la boutique. On peut trouver également les produits maison, des charcuteries aux plats sous-vide, à leurs comptoirs Le R du Boudin. Prix remis par Jean-Frédéric Lafontaine, membre du CA de l'AQGBB

La devise, ici : Manger, ça fait du bien, et dans le plaisir, c'est encore mieux !

MALHEURESEMENT, LE PIED BLEU A ANNONCÉ SA FERMETURE EN SEPTEMBRE 2024. NOUS LUI SOUHAITONS BON SUCCÈS DANS SES FUTURS PROJETS.



Inauguration de l'agrandissement des FERMES PB à Marieville.

L'inauguration de l'agrandissement des installations de l'entreprise Les Fermes PB a eu lieu le 13 juin 2024. Cet investissement de 2 millions de dollars lui a permis de doubler sa superficie, d'automatiser certaines de ses activités et d'obtenir la certification HACCP qui lui ouvre les portes du marché canadien.

La propriétaire de l'entreprise, Janick Martin, n'a pas manqué de souligner l'apport important de plusieurs acteurs pour la réalisation de ce projet. «On dit souvent que comme entrepreneure, on se sent souvent seule. Mais aujourd'hui, j'aimerais souligner l'immense chance que j'ai d'être bien entourée. Je souhaite avant toute chose remercier mes collègues. Ce sont leurs efforts qui portent notre entreprise vers le succès».

L'AQGBB, présidente de l'Association Québécoise du Goût, a été présente à l'inauguration des Fermes PB qui a gagné 5 fois le





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

