



Au menu de l'AQGGBB

Info No 7 - Décembre 2021

Tous nos vœux pour de douces fêtes et une belle année 2022 pleine de projets

2021 : Optimisme et actions

2021 se termine sous le sceau de l'action festive, créative et prudente de l'AQGGBB et du plaisir de se retrouver.



Les 6 gagnants du concours du meilleur boudin québécois reçoivent les prix DÉLYS 2021

Tous les restaurateurs, bouchers, charcutiers qui produisent leur propre boudin, au Québec, ont été invités à participer au concours 2021, lancé en août 2021. Le 16 octobre 2021, 28 jurés ont choisi les gagnants parmi 23 candidats ayant soumis 43 échantillons de boudin classique et créatif. Qualité et créativité étaient au rendez-vous !!! Les 6 gagnants des prix DÉLYS 2021 ont reçu leurs prix lors du banquet du 21 novembre



Photo des gagnants 2021 en compagnie de la présidente de l'AQGBB, Florence Junca-Adenot



Les 6 gagnants sont :

Délys classique

OR : Lachaire Exquise (Repentigny)

ARGENT : Boucherie Florent & Fils (Québec)

BRONZE : Restaurant Chez Julien (La Prairie)

Délys créatif

OR : La Maison du Rôti (Montréal)

ARGENT : Le Comptoir Espace Gourmand (Boucherville)

BRONZE : Les Fermes BP (Mariville)

Participants au concours du meilleur boudin québécois 2021

- Adélarde Bélanger et Fils – Montréal
- Boucherie Bégin Spécialités – Rivière du loup
- Boucherie Florent & fils – Québec
- Boucherie L&L – Mont St-Grégoire
- Charcuterie Chez l'Évêque – Outremont
- Charcuterie Du Terroir - Boisbriand
- Charcuterie El Carnisa - Montréal
- Charcuterie Frick – Lacolle
- Ferme Moreau – Ripon
- Lachaire Exquise Inc - Repentigny
- La Ferme Basque – St Urbain de Charlevoix
- La Maison du Rôti – Montréal
- Le Comptoir Espace Gourmand – Boucherville
- Le Pied Bleu - Québec
- Les Fermes PB – Mariville
- Les Pyrénées – Montréal
- Restaurant Chez Julien – La Prairie
- Restaurant Chez Victoire – Montréal
- Restaurant La Fenouillère – Québec
- Restaurant Le Marlow - Montréal
- Restaurant Porte Arrière – Rivière du loup
- Restaurant l'Épicurien – Val David
- Rioux & Pettigrew - Québec



Succès de la 1e semaine de promotion du boudin québécois de porc

La première semaine de promotion du boudin s'est tenue à travers tout le Québec du 14 au 21 novembre 2021, avec la participation de quelques 392 restaurateurs, bouchers, charcutiers qui vendent du boudin de porc québécois. Plusieurs journaux locaux les ont encouragés. Les mascottes Creton et Gasporc animaient les échanges dans quelques lieux.

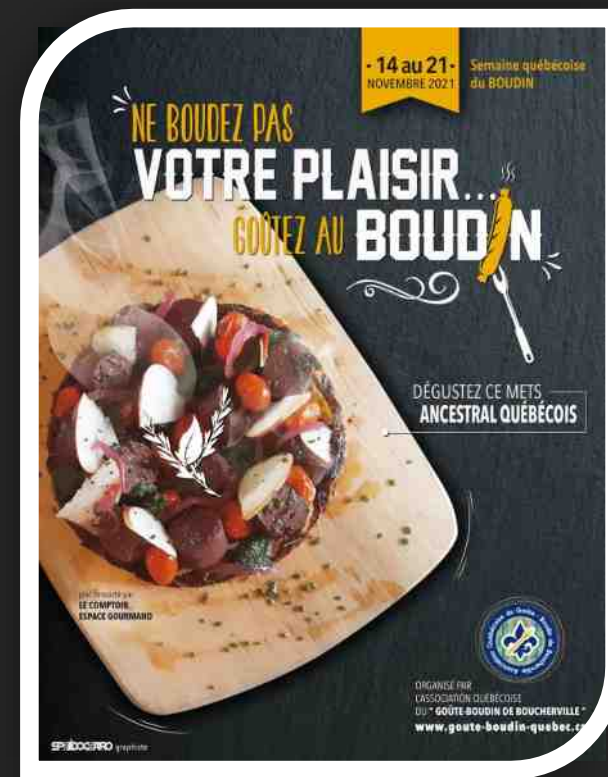
Commentaires à: boucherville@goute-boudin-quebec.ca



La mascotte Gasporc au Bistro St Laurent



Creton au Metro Messier



Le banquet des prix DÉLYS a réuni 153 convives, le 21 novembre 2021 dans le respect des consignes sanitaires

Le Centre Multifonctionnel de Boucherville a accueilli les convives heureux de se retrouver, dans une atmosphère chaleureuse. Un menu tout boudin, délicieux et abondant, de 5 services, avait été concocté par le propriétaire du Tire-Bouchon. Les représentants de 9 commerces artisans étaient présents. Un représentant de la confrérie du Beaujolais, Bernard Giroux est venu expliquer les accords vin-boudin. La remise des prix DÉLYS, la présentation des experts, l'adoubement de 2 chevaliers, les surprises, les prix de présence ont animé la soirée.



Banquet de l'AQGBB du 21 Novembre 2021



L'artiste peintre Thérèse Martin a offert une de ses œuvres à la gagnante de ce prix de présence, Louise Dallaire



Bernard Giroux, membre de la Confrérie du Beaujolais et Administrateur de l'AQGBB, explique les accords vin-boudin



Adoubement de 2 nouveaux Chevaliers du Goûte-Boudin

Deux nouveaux chevaliers du Goûte-Boudin ont été adoubés lors du banquet du 21 novembre selon le code chevaleresque.



Jean Pierre Lemasson, professeur à l'UQAM, fondateur du certificat en gestion et pratiques socio culturelles de la gastronomie, co fondateur de l'AQGBB, auteur de nombreux livres dont **Copains comme cochons** en 2019



Liza Frulla, ancienne journaliste, ministre au Québec et au fédéral, actuelle directrice générale de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, sous l'œil de Jacques Chagnon, administrateur de l'AQGBB. Ses mémoires ont été rédigées par Judith Lussier :

« La Passionaria », et publiées en octobre 2020



Une nouvelle sortie gastronomique le 7 novembre au restaurant Cervejaria

43 fiers amateurs de boudin se sont retrouvés au restaurant Cervejaria à Boucherville pour y déguster un souper délicieux de quatre services tout boudin. Inédit et surprenant, et surtout très bon!

Du boudin à la portugaise :



Portrait des 2 gagnants OR 2021, classique et créatif, des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS.



Lachaire Exquise a été fondée en 1998 par deux jeunes entrepreneurs d'ambition, Martine et Frédéric, alors de seulement 24 ans. pleins
âgés

La qualité, la variété et le service à la clientèle fut et est encore aujourd'hui la priorité de Lachaire Exquise.

Plus passionnés que jamais, Martine et Frédéric s'impliquent dans le développement de nouveaux produits pour mieux répondre à la demande grandissante et variée mettant la qualité des produits en priorité.

Lachaire Exquise (Repentigny) : Prix Délys OR 2021.
Catégorie classique en présence de Charles Desmarteau, administrateur de l'AQGBB



Portrait des 2 gagnants OR 2021, classique et créatif, des prix DÉLYS du meilleur boudin québécois

Chaque Infolettre de l'AQGBB présente le portrait d'un des gagnants d'un DÉLYS.



La Maison du Rôti (Montréal) : Prix Délys OR 2021.
Catégorie créatif en présence du maire de Boucherville, Jean Martel

Originaires de Saint-Quentin en France, Gilbert et Raymonde Legrand fondent La Maison du Rôti en 1969, sur l'Avenue du Mont-Royal.

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 et élargissent 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, 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.



La recette du moment

« Boudin noir aux pêches et aux noisettes »

(cliquez sur la photo pour y accéder sur le site de l'AQGBB)



Amateur ou professionnel, envoyez-nous votre recette de boudin avec une photo pour que nous puissions la partager sur notre site web.
boucherville@goute-boudin-quebec.ca



Des nouvelles

La carte de membre 2020 est prolongée sans frais additionnels jusqu'à l'assemblée générale de mars 2022, compte tenu des reports d'activités qu'il a fallu faire.





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 avoir votre formulaire de membre:

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

459 des Alouettes, Boucherville, QC J4B 5E9

Site Web : www.goute-boudin-quebec.ca

Courriel : boucherville@goute-boudin-quebec.ca

