

Ardoise infolettre No 18 –Juillet 2025

Une année chargée et stimulante pour l'AQGBB et ses partenaires

Des dates importantes

6 septembre: Lancement de la semaine du boudin au Québec et festival Boucherville de dégustation gratuite du boudin

6 au 14 septembre: Semaine québécoise du boudin

12 septembre: Sortie gourmande à l'Auberge des Glacis

11 octobre: Concours du meilleur boudin québécois

16 novembre: Banquet de remise des prix DÉLYS de l'AQGBB

Participez et échangez

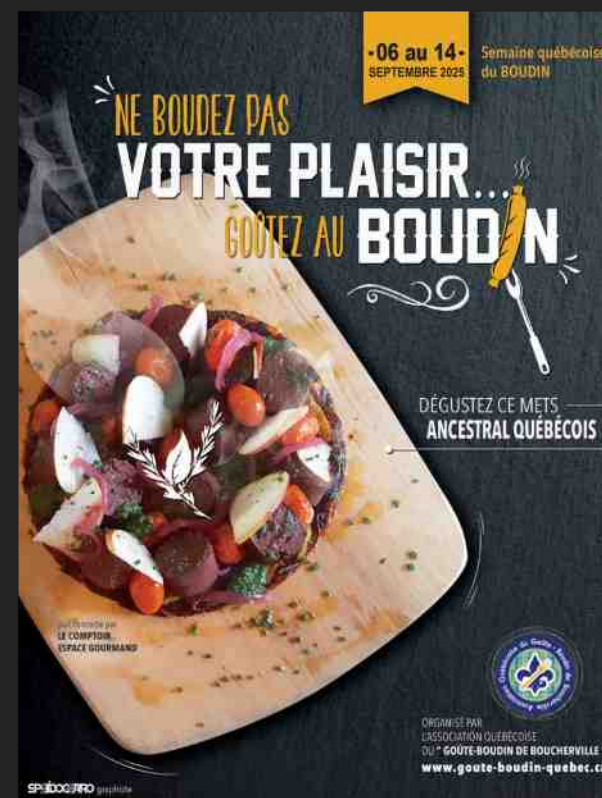


Lancement de la semaine du boudin du 6 au 14 septembre 2025 Festival de dégustation gratuite du boudin à Boucherville, le samedi 6 septembre



Du 6 au 14 septembre tous les bouchers, charcutiers et restaurateurs qui vendent du boudin noir de porc sont invités à en faire la promotion auprès de leurs clients et à afficher l'annonce de la semaine du boudin dans leur magasin. Voir annexe ->

A Boucherville, une journée de festival de dégustation gratuite du boudin, avec BBQ, est offerte Place Lionel Daunais en même temps que la journée d'exposition des voitures anciennes du VACM, le 6 septembre. La journée est commanditée par la Caisse Desjardins des Patriotes. 10 exposants partageront leurs produits.



La soirée gourmande du 12 septembre à l'auberge des Glacis



2025



SOIRÉE GOURMANDE À L'AUBERGE DES GLACIS



Renseignements utiles :

Date : Le vendredi 12 septembre à 18 heures
 Adresse : 46, Route de la Tortue, L'Islet (Québec) G0R 1X0
 Téléphone sans frais : 1 877 245-2247
 Prix du repas : 75 \$/pers. (taxes et service en sus). Payable sur place

Hébergement comprenant le repas, la nuitée et le petit déjeuner à l'Auberge :
 189 \$/pers. (occ. double, taxes et service en sus).



Menu :

Soupe de Jimbourra :

Potage Cultivateur des amis maraîchers de l'Islet fait à base de jus de cuisson de boudin.
 Spécialité du Périgord

Poireau en Vinaigrette :

Farci au Boudin noir et vinaigrette à l'anguille fumée de Rivière-Ouelle



Vol-au-vent de boudin noir et esturgeon de Donald de Montmagny :

Sauce aux champignons sauvages et macédoine de légumes

Barre au Choco-boudin :

Fondant au chocolat et boudin noir, feuillantine pralinée au tournesol, caramel au beurre salé,
 coulis de camerise des petits fruits de l'Islet

Réservation auprès de Jacques Chagnon par courriel
chagnonman@gmail.com



Deux prix Délys argent méritoires au concours 2024



L'Auberge des Glacis gagne le prix DÉLYS argent classique

L'Auberge des Glacis est un bijou niché au creux d'un vaste domaine entre le fleuve et la montagne, à l'Islet, à une heure de Québec.. L'Auberge des Glacis priorise la mise en valeur et la diversité des produits locaux pour faire vivre des aventures gastronomiques inoubliables. La réputation de son nouveau chef en matière de boudin, **Louis Bouchard Trudeau** n'est plus à faire, puisqu'à la tête du Pieds Bleu et du Renard et la Chouette depuis 16 ans, il a remporté de multiples médailles au fil des ans, tant au Québec, en gagnant chaque année un prix DÉLYS, qu'en France à Mortagne au Perche et en Normandie. Louis Bouchard Trudeau offre son boudin sur la table gourmande de l'Auberge qui célèbre ses 35 ans...



La Boucherie d'Antan à Terrebonne gagne le prix DÉLYS argent créatif

Les propriétaires sont venus de Haute Savoie, il y a 10 ans. Leur passion de la charcuterie leur a permis avec leur équipe, de développer la réputation de l'entreprise et d'ouvrir une succursale à Prévost. Pour eux, le prix DÉLYS récompense toute l'équipe. Sa charcuterie artisanale offre de nombreux produits de charcuterie, dont une vingtaine de saucisses et boudins.. Sa boucherie propose tous les choix de viande dont plusieurs sont rehaussées par diverses marinades et épices. En 2023, le savoir faire de la boucherie d'Antan a été reconnu en Normandie en gagnant le premier prix de la meilleure terrine créatrice. Il ne reste que le boudin à y être primé! **Christophe Bréhier**, propriétaire depuis 2 ans, a succédé à son père Joel





Lancement du concours 2025 du meilleur boudin québécois

Le concours du meilleur boudin québécois est lancé.

Si vous êtes un restaurateur, boucher ou charcutier qui fabrique son boudin, vous pouvez vous inscrire au concours.

Envoyez votre fiche d'inscription jointe avant le 20 septembre

Livrez vos échantillons pour examen par les 30 jurés du concours, le 9 ou 10 octobre 2025

Les jurés au travail, le 11 octobre, choisissent les gagnants

Les prix DÉLYS sont remis aux gagnants, le 16 novembre lors d'un banquet-Gala

Inscrivez vous... [Formulaire inscription concours 2025](#)



L'AQGBB actualise sa mission

LE BOUDIN ARTISANAL DE PORC DU QUÉBEC....

Est le fruit du savoir-faire d'artisans québécois, dont certains se distinguent mondialement
Est un produit accessible, aux valeurs nutritives avérées, qui réduit le gaspillage alimentaire
Se consomme simplement ou se cuisine de façon gourmande au cœur de recettes délicieuses et créatives

Vision de l'AQGBB

Faire du boudin noir de porc, un mets gourmand et populaire recherché, produit par les artisans du Québec et stimulant leur notoriété

Mission

Privilégier le développement des produits du boudin par des stratégies mettant en valeur les artisans et amateurs de boudin notamment par l'utilisation accrue des outils de communication et par la réalisation d'activités de toutes natures



Des données significatives

L'amour pour les produits du boudin augmente.

415 bouchers, charcutiers et restaurateurs produisant leur boudin ou le vendant au Québec, sur la liste de l'AQGBB

87 nouvelles recettes gourmandes de boudin via les sorties et les banquets de l'AQGBB depuis sa création en 2018

257 échantillons soumis aux concours depuis 2018

35 prix DÉLYS remis

640 convives aux 16 sorties gourmandes depuis 2018

65 bénévoles impliqués dans la réussite des activités

14 nouveaux chevaliers adoubés

480 amateurs inscrits

92 membres

97 journalistes locaux inscrits



Une soirée gourmande magique au café Saint-Laurent



2025



Au Café St-Laurent
à Boucherville

10 Avril 2025

Souvenirs de cette belle soirée gourmande



35 convives ont goûté avec grand plaisir le service des chefs du café Saint-Laurent dans une atmosphère très conviviale et un restaurant à pleine capacité

Amuse-bouche :
Feuilleté de boudin -
gel de pommes rouges,
canne

Entrée : Pâté en crouste de
boudin noir - lard, abricots,
calvados, pistaches
et gelée de vin rouge

Plat principal : Parmentier >
de boudin noir - pommes
de terre à la moelle de
bœuf, ketchup Grand-Mère
et cerfeuil

Dessert : Crème brûlée
au boudin -
cacao et chocolat noir



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

