



28 novembre 2021 18h00 / Mis à jour à 20h00

Un des meilleurs boudins du Québec est produit à Marieville



ÉTIENNE BOUTHILLIER
La Voix de l'Est

Les Fermes PB ont reçu une récompense digne de ce nom. L'usine de transformation alimentaire marievilloise s'est vu décerner le Prix Délys Bronze de l'Association québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville (AQGBB) dans la catégorie boudin créatif.

«C'est la troisième année de ce gala, et c'est la troisième fois qu'on gagne quelque chose. On est très content d'être récompensé, mais également d'avoir une certaine constance dans la qualité de nos produits», indique Janick Martin, propriétaire de l'entreprise.

Les Fermes PB ont soumis un boudin spécialement préparé pour le concours. Cette année, l'entreprise a proposé un produit «façon sushi» roulé dans une moutarde dijonnaise et couvert de persillade. Le boudin noir, fait avec du sang de porc, a tapé dans l'oeil du jury.

«La créativité est une valeur importante pour nous. C'est vraiment un prix d'équipe, on réfléchit et on travaille ensemble pour se dépasser», se réjouit Mme Martin.

L'AQGBB existe depuis trois ans. Elle a pour mission de valoriser la qualité du boudin québécois, organiser annuellement le concours du meilleur boudin au Québec et promouvoir la valeur culturelle et patrimoniale du boudin.

Cette année, 23 producteurs ont participé au concours.



L'équipe des Fermes PB lors du gala de remise des Prix Délys. De gauche à droite : Carlos Oriente, Huguette Gilbert, Karyne Boucher et Janick Martin.

— FOURNIE

Les retombées du prix se sont tout de suite fait sentir chez les Fermes PB. Plusieurs amateurs de boudins se sont déjà présentés au comptoir de vente de l'usine pour pouvoir goûter au fameux produit.

«Le boudin qui a gagné a été spécialement conçu pour le concours. Bizarrement, il n'est pas en vente», rigole la propriétaire de l'entreprise,