

# Ardoise infolette No 20–Mars 2026

## Le boudin charme artisans et gastronomes

Les 12 et 13 mars, le 61e concours international de boudin a attiré 20 000 personnes à Mortagne au Perche (France), ville jumelle de Boucherville, lors d'une foire artisanale

Plus de 500 échantillons de boudin noir de porc ont été évalués. Ils provenaient des régions françaises, d'Allemagne, de Belgique, de Suisse, des USA, du Canada

Le traiteur de Longueuil, Las Olas a gagné la médaille argent 2026 du boudin antillais à Mortagne

La confrérie du Goute-boudin de Mortagne au Perche a remis les trophées aux gagnants, les 29 et 30 mars 2026



*Participez et échangez*



Guy Bolduc président de Las Olas,  
J. Lanciault, chef Las Olas . J.C.  
Gotteri président Confrérie Mortagne

Les jurés de Mortagne au travail. Marie France Weidner, administratrice AQGBB, a recueilli de précieuses informations et agi comme jurée.



## ***Le banquet du 16 novembre 2025 sous le sceau des découvertes gourmandes et de la bonne humeur***

162 amateurs de découvertes boudinesques se sont retrouvés, le 16 novembre 2025, pour déguster un souper tout boudin de 5 services, au Centre multifonctionnel de Boucherville; et participer à la remise des prix DÉLYS et à la cérémonie d'adoubement.. Tous les finalistes s'étaient présentés avec leurs équipes ou leurs familles espérant gagner un des DÉLYS classique ou créatif. Les résultats, annoncés dans la bonne humeur, ont rallié tout le monde. Le menu de Las Olas a été fort apprécié.



Gagnants des prix DÉLYS 2025 et administrateurs AQQBB



## Trois adoulements au banquet du 16 novembre 2025

Lors du banquet du 16 novembre, devant 162 convives, trois valeureux amoureux du boudin ont juré par le grill et le tourne broche, de s'en faire son défenseur, d'en célébrer les mérites et de contribuer à perpétuer ses traditions gourmandes et sa richesse culinaire.

50 québécois ont été adoués au cours des dernières années par la Confrérie de Mortagne, dont 15 par l'AQGBB depuis sa fondation en 2018



Sylvain Arsenault  
Comptable Trésorier  
AQGBB



Rachel Didier  
Avocate Secrétaire  
générale AGGBB



Monique Mathieu  
Fondatrice de l'École  
des Trois Saisons



## Deux prix Délys argent méritoires au concours 2025



### La boulangerie Lazio gagne le prix AQGGB DÉLYS argent classique

La boulangerie Lazio est installée à Terrebonne depuis 1980. Elle a pris de l'expansion en 2014 et a commencé la confection de charcuteries artisanales. Les efforts et inspirations d'Olivier Poitras et David Biagini ont permis de développer une belle gamme de produits de charcuterie dont notre boudin. Nos charcutiers, inspirés par la tradition et le désir de retour aux sources, sans artifices, respectent l'authenticité de chaque produit. La boulangerie Lazio est une entreprise familiale chaleureuse et reconnue pour la qualité de ses produits et de son service.

*Photo d'Olivier Poitras et David Biagini, propriétaires présentés par Bernard Giroux, administrateur*



### Les Fermes PB de Marieville gagne le prix AQGGB DÉLYS argent créatif

Les Fermes PB est une usine de transformation alimentaire de Marieville qui utilise les produits des fermes locales pour créer des produits délicieux et uniques. La propriétaire est Jannick Martin.

Aux Fermes PB, la fierté se goûte 😊! Derrière notre boudin noir reconnu, notre équipe passionnée innove avec cœur et fait rayonner l'économie circulaire, du champ à l'assiette. Ensemble, nous créons, et partageons le goût du vrai pour tout le monde. Les Fermes PB ont gagné 6 fois des prix Délys remis par l'Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

*Photo de la propriétaire Jannick Martin et son équipe. DÉLYS présenté par Charles Desmarteau administrateur*



## Délégation Bouchervilloise 2026 à Mortagne au Perche

À l'invitation du président de la Confrérie du Goute-Boudin de Mortagne au Perche, Jean Claude Gotteri, une délégation de 6 bouchervillois a participé au concours 2026 et aux regroupements des confréries et à la remise des prix, le 29 mars 2026. La délégation était composée de Fabrice Adenot, Jacques Chagnon, administrateur AGGBB, Marie France Weidner, administratrice AGGBB, Marc Sauvé avocat et membre AQGBB, Raouf Absi, conseiller municipal, Florence Junca Adenot, présidente 'AQGBB



Défilé musical des confréries



La délégation  
autour de  
Pierre Boucher



33 confréries alimentaires



Adoubement de Marc Sauvé (en  
bleu) par le maistre Gotteri





## 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'agrile

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, [fermedoree.com](http://fermedoree.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 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



## *Des données significatives*

### L'amour pour les produits du boudin augmente.

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

94 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

757 convives aux 18 sorties gourmandes depuis 2018

69 bénévoles impliqués dans la réussite des activités

17 nouveaux chevaliers adoubés

528 amateurs inscrits

98 membres

97 journalistes locaux inscrits



# Une soirée gourmande magique au café Saint-Laurent

2026



**Au Bistro Saint-Laurent**  
578, rue Saint-Charles à Boucherville  
Les 9 et 10 avril 2026

## Souvenirs des deux soirées gourmandes au Bistro Saint-Laurent



De fiers participants avec notre organisateur, Chevalier du Goûte-Boudin, Jacques Chagnon

Salle comble les deux soirs au Bistro Saint-Laurent. Gagnants de deux (2) prix DÉLYS d'or au dernier concours du meilleur boudin tenu en octobre, les chefs, Guillaume et Laurent, nous en ont mis plein la vue, Tout cela au grand plaisir des heureux participants.

Tous et toutes ont bien apprécié les quatre (4) services finement concoctés. Il n'en fallait point davantage pour créer cette ambiance chaleureuse qui caractérise nos repas où le boudin est à l'honneur. Mille mercis à la formidable équipe du Bistro !

À ranger dans les souvenirs inoubliables.

P.-S. Description des quatre (4) services ci-dessous.



**Blini**  
Crème fraîche aux herbes, boudin, caviar de saumon et aneth



**Pogo de boudin, émulsion à la Jerk**  
Salade d'herbes et pickle de poires au habanero



**Terrine de boudin poêlé**  
Purée de pommes de terre, ketchup grand-mère et kataifi frit



**Mille-feuille**  
Au sang de porc et cacao, chantilly au rhum, ganache au chocolat noir et glaçage



Le Café Saint Laurent a gagné le doublé OR pour le boudin classique et créatif, au concours 2025 de l'AQGBB. Un résultat extraordinaire pour des gagnants choisis à l'aveugle parmi les 55 échantillons inscrits. Pour marquer ce doublé, l'AQGBB a choisi le Café Saint-Laurent pour accueillir une de ses soirées gourmandes 2026, le 10 avril. En 4 heures, les 36 places disponibles se sont remplies, nous laissant le choix d'offrir le 9 avril aux gourmands. Il fallu une journée pour remplir ce deuxième soir et laisser sur leur faim plusieurs aficionados du boudin. Deux soirées chaleureuses, parfaitement organisées pour laisser les amateurs découvrir un menu innovateur et excellent, accompagné de dives vins.





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)*

