

Règlement régissant les modalités du concours des meilleurs boudins au Québec

ARTICLE 1 : Sont admis à y participer les charcutiers, bouchers-charcutiers et restaurateurs qui fabriquent leur propre boudin et qui le vendent dans, une partie ou dans tous leur(s) propre(s) établissement(s) au Québec. Les candidats certifient sur l'honneur que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication.

ARTICLE 2 : Trois catégories de boudins sont retenues.

1- Le boudin classique reconnu en deux catégories :

Le boudin embouti dans un boyau



Le boudin moulé ou en panne.



Les deux catégories doivent répondre aux mêmes critères soit : 30% sang de porc cuit, 30% d'oignons, 30% de gras et un maximum de 10% d'autres ingrédients.

2- Le boudin créatif (contient un minimum de 40% de sang de porc cuit sans autre obligation particulière quant au choix des autres ingrédients. Toutefois ceux-ci doivent faire partie intégrante du boudin).

La définition du boudin créatif est explicitée dans notre site <https://www.goute-boudin-quebec.ca/boudin-creatif/> et des photos peuvent être des sources d'inspiration.

3. Le boudin international doit contenir de façon significative du sang de porc cuit sans autre obligation particulière quant au choix des autres ingrédients dont les applications peuvent être notamment et non limitativement les suivantes:

- La Morcilla ou Morcela (Espagne, Portugal et Amérique latine)
- Le Black Pudding (Royaume-Uni et Irlande)
- Le Blutwurst (Allemagne et Autriche)

- *Le boudin créole et antillais (Caraïbes)*
- *Le Sundae (Corée du Sud)*
- *La Krovianka (Europe de l'Est)*

ARTICLE 3 : Le conseil d'administration fixe annuellement par résolution les modalités de participation au concours.

ARTICLE 4 : Le bulletin d'inscription ci-dessous doit être posté à 107 Pierre-Davignon, Boucherville, J4B 4G1 ou envoyé par courriel à boucherville@boudingourmand.ca

ARTICLE 5 : Les deux premiers échantillons sont gratuits pour tous les participants. Toutefois le conseil d'administration fixe annuellement les montants à payer à partir du troisième échantillon et les suivants jusqu'à un **maximum de six**.

Pour faciliter l'identification des échantillons, il faut indiquer sur chaque échantillon produit son nom, sa catégorie – classique, créatif, international - et donner à chacun des échantillons **un nom de couleur différent**.

ARTICLE 6 : Le paiement par chèque ou par INTERAC au nom de l'AQGBB doit accompagner le formulaire d'inscription et ne sera en aucun cas remboursable.

ARTICLE 7 : Les échantillons d'un poids minimum de 400 g sont réceptionnés **aux jours fixés par résolution du conseil d'administration** entre 9 h et 16 h 30, à l'adresse suivante: Centre multifonctionnel Francine-Gadbois, 1075 rue Lionel-Daunais, Boucherville, QC, J4B 8N5. Téléphone: (450) 449 2800.

ARTICLE 8 : Les envois doivent être sous vide et doivent être maintenus durant le transport à une température inférieure à 4° Celsius. À leur réception, ils sont entreposés dans une chambre froide.

ARTICLE 9 : Aucune réclamation fondée sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise. Nous conseillons d'utiliser les services tels que ceux fournis par Postes Canada, FEDEX, PUROLATOR ou tout autre service rapide à destination. Le conditionnement des échantillons sous vide est fortement recommandé. Vous pouvez apporter vous-même vos échantillons aux heures et lieu indiqués.

ARTICLE 10 : Afin de préserver l'anonymat, le numéro d'inscription au concours est modifié en numéro informatique sécurisé et anonyme pour l'évaluation des échantillons par le jury.

ARTICLE 11 : Une commission comprenant des professionnels, des membres chevaliers de la confrérie de Mortagne-au-Perche (France) et des amateurs de notre Association effectue une présélection en matinée. La sélection finale par un grand jury composé d'éminentes personnalités de la charcuterie et de la restauration se déroule le même jour.

ARTICLE 12 : Les boudins sont goûtés froids et non grillés. Cette solution n'est pas idéale mais il nous est impossible tant pour des raisons d'espace, de

personnel que des modes (gril, four...) et températures de cuisson individualisées, de procéder autrement. L'expérience prouve que les boudins sélectionnés sont de la plus grande qualité. Tout accompagnement avec d'autres produits que le boudin sera rejeté.

ARTICLE 13 : Les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit **pour une année**. Excluant un éventuel échantillon gratuit, un maximum de trois échantillons par catégorie par candidat sera accepté, soit un maximum de trois échantillons dans la catégorie « classique » et trois dans la catégorie « créative », trois dans la catégorie « international ». Dans le cas de plusieurs inscriptions par catégorie, on retient que l'échantillon le meilleur de chaque catégorie pour l'obtention éventuelle du prix.

ARTICLE 14 : La commission de qualité de l'Association est chargée de veiller au suivi des produits primés. En cas de cession de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra se prévaloir des récompenses décernées au prédécesseur.

ARTICLE 15 : La remise des prix a lieu lors d'un banquet public tenu au terme de la nouvelle semaine du boudin mettant en valeur le boudin auprès de tous les amateurs.

ARTICLE 16 : L'Association ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure ou de toute autre cause hors de son contrôle.

ARTICLE 17 : Les récompenses par ordre décroissant sont : DELYS d'or, DELYS d'argent, DELYS de bronze pour chacune des trois catégories et sous forme d'une assiette imprimée au nom du gagnant et d'un diplôme.

Le boudin le plus créatif recevra une distinction exceptionnelle et une visibilité élargie.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES.

Courriel : boucherville@boudingourmand.com
Site Internet : www.goute-boudin-quebec.ca

Envoyez votre bulletin d'inscription et votre chèque à: Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville 107 rue Pierre d'Avignon, Boucherville, QC, J4B 4G1