

Ardoise infolettre No 21—Juillet 2026

Les activités de l'AQGBB se multiplient et innovent

Les dates clefs

5 au 13 septembre 2026: Semaine québécoise du boudin rejoignant quelques 450 bouchers, charcutiers et restaurateurs qui fabriquent ou vendent leur boudin au Québec

5 septembre 2026: Festival de dégustation gratuite de bouchées de boudin pour lancer la semaine du boudin, qui se tient en même temps que l'exposition des voitures anciennes, à Boucherville, Place Lionel-Daunais

12 septembre 2026: Participation de l'AQGBB au Marché de la Gare de Sherbrooke

17 Octobre 2026: Concours du meilleur boudin québécois: Délibération des jurés

15 novembre 2026: Banquet de remise des prix DÉLYS et nouveaux adoubements

À venir: Dates des soirées gourmandes

Pour plus d'informations sur les activités rejoignez nous sur le site WEB : www.goute-boudin-quebec.ca



L'AQGBB innove. Le boudin international s'ajoute au concours du meilleur boudin québécois en 2026

Mise en évidence du talent et de la créativité des artisans du boudin

Le 17 octobre, 36 jurés citoyens et 6 jurés experts évalueront les échantillons reçus pour le concours 2026

Aux catégories classique et créatif, s'ajoute le boudin international en 2026

Inscriptions avant le 5 octobre, et réception des échantillons les 15 et 16 octobre

Boudin international

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)



La Semaine québécoise du boudin s'agrandit

La Semaine du Boudin du 5 au 13 septembre.

Les artisans produisant et vendant du boudin noir de porc, au Québec, sont invités à le mettre en valeur auprès de leurs clientèles par des affiches, des dégustations, des promotions.

L'AQGBB soutient les initiatives de cette semaine par des communications avec tous les médias et des expériences pilotes.

Invitez vos ami(e)s à découvrir ce mets gourmand.

The poster is white with blue and green text. At the top, it says "SEMAINE QUÉBÉCOISE DU BOUDIN" in blue. Below that, in a blue box, it says "5-13 SEPTEMBRE 2026". The main text in green says "Ne boudez pas votre plaisir, célébrez avec nous en savourant du boudin!". There is a cartoon illustration of a pig chef wearing a white hat and apron, standing next to a grill with food cooking on it. To the right of the pig is a small version of the AQGBB logo. Below the logo is a QR code and the text "Visitez-nous!". At the bottom, in a blue bar, it says "GOUTE-BOUDIN-QUEBEC.CA".

**SEMAINE QUÉBÉCOISE
DU BOUDIN**

5-13 SEPTEMBRE 2026

Ne boudez pas votre plaisir,
célébrez avec nous en savourant
du boudin!

Visitez-nous!

GOUTE-BOUDIN-QUEBEC.CA



La Semaine québécoise du boudin s'agrandit

Un festival lance la semaine du boudin le 5 septembre 2026 à **Boucherville**, Place Lionel-Daunais, en même temps que l'exposition des voitures anciennes.

10 artisans offriront gratuitement des bouchées de boudin et mettront en valeur leur art. La population est invitée.

Merci à nos commanditaires: Desjardins, la Ville de Boucherville, Métro, et les artisans.

Le 12 septembre, l'AQGBB au Marché de la Gare à **Sherbrooke**

Offre de bouchées de boudin avec nos partenaires locaux.

Accueil chaleureux.



Deux prix Délys bronze méritoires au concours 2025 et 4 finalistes



La Maison du Roti gagne le prix AQGBB DÉLYS bronze Classique

Originaires de Saint-Quentin en France, Gilbert et Raymonde Legrand fondent *La Maison du Rôti* en 1969, à Montréal. Elle fût d'abord une boucherie artisanale vouée à la commercialisation de la viande de porc. En 1980 leurs fils Michel Legrand et Philippe prennent les rênes de l'entreprise familiale.

La Maison du Rôti a pris de l'expansion et élargi sa gamme de produits haut de gamme : viandes de première qualité, charcuteries artisanales, boudins, 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 marie fraîcheur, qualité et saveur tout en conservant l'esprit familial et la passion pour la bonne viande d'ici. La maison du Roti a gagné 6 fois un prix DÉLYS

Photo de Michel Legrand, propriétaire, et son équipe présentés par Pierre Chagnon, administrateur



Du Pâturage Espace Gourmand gagne le prix AQGBB DÉLYS bronze Créatif

La propriétaire Chloé s'est d'abord fait connaître en participant en 2019 à la populaire émission *Les Chefs!1*. Elle a pu présenter au public sa vision « locavore » de la cuisine. La même année, elle ouvre son restaurant, *Au Pâturage – Espace gourmand*, à Sainte-Perpétue dans le Centre-du-Québec. Pour cette passionnée des produits d'ici, récipiendaire du prix Révélation de l'année aux Lauriers de la Gastronomie Québécoise en 2024, il est important de faire vivre à ses convives une expérience gastronomique unique et généreuse mettant en valeur rien que les produits locaux.

Photo de la propriétaire Chloé

FÉLICITATIONS aux 4 finalistes 2025: La Boucherie Turlo, la Ferme Basque, l'Estaminet, Chez Gardel



Une soirée gourmande magique au restaurant portugais Silva (Longueuil)



Les soirées gourmandes encouragent les restaurateurs choisis par l'AQGBB à développer leur créativité en matière de recettes apprêtant le boudin noir de porc.

Le restaurant portugais Silva a reçu 52 membres de l'AQGBB pour déguster un menu tout boudin étonnant et délicieux, le 29 mai 2026.

Premier service : Salade de boudin noir frit

Aux suprêmes d'orange et au pimenton mariné avec une vinaigrette maison, du fromage de chèvre, des olives Kalamata et des oignons marinés

Deuxième service : Feljoda De Morcela

Mijoté d'haricots et boudin à la portugaise

Troisième service : Sorbet à la pomme

Avec zeste d'orange caramélisé, réduction de vinaigre balsamique et boudin croustillant au miel

Quatrième service : Purée de pommes de terre avec un mélange de boudin noir et d'oignons caramélisés

Accompagnée de pommes caramélisées à la cannelle, d'une réduction de vinaigre balsamique et rapini sauté

Café ou tisane avec tartelette portugaise « natas »



Les fameuses tartelettes



Des données significatives

examinées lors de l'assemblée générale de l'AQGBB tenue le 21 mai 2026

L'amour pour les produits du boudin augmente.

450 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





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'agile

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 et pour les restaurants via le courriel 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 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





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

