ARDOISE Info lettre no.22: Novembre 2026
Grande réussite des activités de l'AQGBB

SUCCÉS DE LA SEMAINE QUÉBÉCOISE DU BOUDIN

Du 5 au 13 septembre, la semaine québécoise du boudin a réchauffé l'amour du boudin dans les différentes régions du Québec via les 450 bouchers, charcutiers et restaurateurs qui fabriquent et vendent le boudin.

Le lancement de la semaine du boudin, à Boucherville, le 5 septembre, a mobilisé 12 artisans et a offert, gratuitement 9 000 bouchées de boudin et charcuterie.

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





Les visiteurs



Un artisan



Les organisateurs

Les initiatives de promotion du boudin s'activent

L'exemple du Marché de la Gare devrait s'étendre

Au Marché de la gare de Sherbrooke, le 12 septembre, l'AQGBB, représentée par Marc Sauvé et André Provost, a offert 350 bouchées de boudin gratuites en collaboration avec la Boucherie du Terroir et la directrice du Marché, Sophie Grenier.



Les enfants apprécient



Des visiteurs nombreux



Les partenaires de la Boucherie du Terroir



Les représentants de l'AQGBB et la directrice du Marché

Le concours du meilleur boudin québécois performe

Le 17 octobre, 36 jurés citoyens et 6 jurés experts ont évalué les échantillons soumis par 19 bouchers, charcutiers et restaurateurs fabriquant leur boudin. 49 échantillons classiques et créatifs ont été reçus par l'AQGBB.

Soumis à un processus parfaitement transparent, les échantillons sont anonymes. Les candidats sont invités à venir observer les jurés au travail.

6 échantillons reçoivent un des 6 prix DÉLYS et 4 sont finalistes.



Jurés citoyens en formation



6 jurés experts



Jurés citoyens au travail



Cocktail

Le banquet du 15 novembre 2026 dépasse ses prévisions

170 personnes ont participé au banquet de l'AQGBB, qui affichait complet, le 15 novembre, au Centre multifonctionnel de Boucherville.

Le banquet a été l'occasion de rendre publics les noms des gagnants du concours des prix DÉLYS 2026 et de les féliciter.

2 adoubements ont été octroyés.

Un repas 5 services tout boudin et délicieux, du traiteur Las Olas, a comblé les papilles des invités.

Merci à nos commanditaires: Las Olas, ville de Boucherville, Sylvain Arsenault CPA



Artisans, membres de l'AQGBB, maire de Boucherville, députés Xavier Barsalou-Duval et Mathieu Lavoie



Convives

Les deux prix Délys OR du concours 2026 sont remis aux gagnants
le 15 novembre 2026



La Boucherie Florent et fils **gagne le prix AQGBB DÉLYS OR classique 2026**

Florent est fils d'un boucher-éleveur de bovins. Diplômé de la Chambre des Métiers d'Avignon, Florent a intégré l'entreprise de boucherie familiale. Après la vente de l'entreprise, Florent s'installe au Québec. En 2011, il acquiert la Boucherie Marcel Labrie, maintenant Florent & Fils.
Florent & Fils se spécialise dans les produits carnés haut de gamme à provenance presque exclusive du Québec. S'y ajoutent des conseils avisés au sujet de la cuisson des viandes ou des recettes. La boutique offre une vaste sélection de produits maison, préparés avec soin à Québec.
Photo de Lauthier Florent, propriétaire, prix remis par Jean Francois Renaud, vice-président AQGBB



Atlantique Épicerie européenne **gagne le prix AQGBB DÉLYS OR créatif 2026**

Wolfgang et Herta Lustig fondent, en 1962, à Montréal une boucherie inspirée du savoir-faire et des traditions culinaires européennes. Atlantique devient une institution de Côte-des-Neiges. Boucherie, charcuterie, fromages, pains, pâtisseries, spécialités européennes qui attirent une clientèle fidèle, depuis plusieurs générations. Atlantique est une histoire de famille. Le fils Werner se forme en Europe au métier de boucher, avant de revenir poursuivre l'aventure familiale. Werner a perpétué le savoir-faire transmis par son père.
En 2026, après plus de 60 ans d'histoire familiale, Atlantique change de mains, mais pas d'âme. Ses traditions et son savoir-faire sont préservés, tandis qu'un nouveau chapitre de son histoire commence
Photo de la famille Werner, propriétaire, prix présenté par Raouf Absi, conseiller municipal

L’AQGBB adoube 2 nouveaux chevalier et chevaliére

Lors du banquet du 15 novembre 2026, L’AQGBB a adoubé deux personnes reconnues pour leur grande implication sociale et culinaire. Elles ont prêté serment de loyauté au boudin. Une médaille et un parchemin leurs ont été remis.



Sœur Angele a commencé à cuisiner avec sa grand-mère, à 12 ans. Entrée dans la Congrégation Notre-Dame du Bon Pasteur, elle s’est consacrée à l’aide aux immigrants, aux personnes défavorisées et à l’éducation des jeunes. Elle a enseigné 16 ans à l’ITHQ avant de devenir une célèbre et aimée animatrice culinaire. Elle a reçu de nombreux prix reconnaissant son apport remarquable à la société qui se poursuit activement.



Guy Bolduc est un entrepreneur alimentaire qui a fondé Las Olas en 1996 après des études à l’ITHQ. Tout en devenant un des leaders dans le secteur événementiel, il a su s’investir dans la gastronomie. En 2025, il gagne une médaille d’argent dans le concours international de Mortagne au Perche, un hommage qui rejaillit sur nous tous. Las Olas a une cinquantaine d’employés et offre ses services de traiteur au Québec. Il signe d’ailleurs nos banquets délicieux de Las Olas depuis 4 ans.



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, ferrmedoree.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