

# Ardoise infolettre No 16 – Décembre 2024

**Nous vous souhaitons de chaleureuses fêtes de NOEL gourmandes et distillant le bonheur autour de vous.**

L'année 2025 s'annonce remplie de surprises mettant en avant plan le boudin noir de porc du Québec, sous toutes ses facettes gourmandes, créées par des artisans passionnés, fiers de nous les faire découvrir et de mettre la richesse créative des artisans québécois, en évidence.

## ***AU MENU 2025***

Un site WEB renouvelé

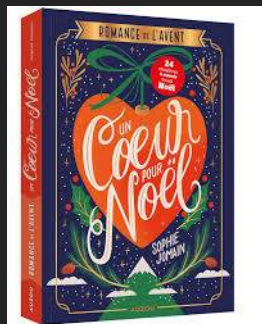
4 sorties gourmandes chez nos artisans

La semaine nationale du boudin lancée par un mini festival du boudin lors de l'exposition des voitures anciennes à Boucherville

Le concours 2025 du meilleur boudin

Le banquet des prix DÉLYS 2025 remis aux artisans gagnants

Diverses surprises qui animeront l'année 2025



# Le concours du meilleur boudin artisanal québécois s'est tenu le 19 octobre 2024

18 artisans bouchers, charcutiers, restaurateurs qui fabriquent leur boudin, en provenance de 10 villes québécoises, ont transmis 47 échantillons au concours 2024

## Liste des participants

Abattoir Campbell

Aliments Viens

Auberge des Glacis

Bistro chez Boulay

Bistro Hobbit

Boucherie AAA

Boucherie d'Antan

Boucherie L-L

Café Saint-Laurent

Fermes PB

Lachaire Exquise

La Maison du Rôti

Las Olas

Restaurant La Fenouilliere

Restaurant Le Cerf-Volant

Restaurant L'Échaudé

Restaurant Le Galopin

Restaurant Ophélie

Saint Sébastien

Montréal

L'Islet

Québec

Québec

Montréal

Terrebonne

Mont Saint-Grégoire

Boucherville

Marieville

Repentigny

Montréal

Longueuil

Québec

Montréal

Québec

Québec

Québec



## Les finalistes du concours 2024

### CLASSIQUE

Chez Boulay

Québec

La Maison du Rôti

Montréal

L'Auberge des Glacis

L'Islet

Ophélie

Québec

### CRÉATIF

Boucherie d'Antan

Terrebonne

Café Saint Laurent

Boucherville

Fermes PB

Marieville

Le Hobbit

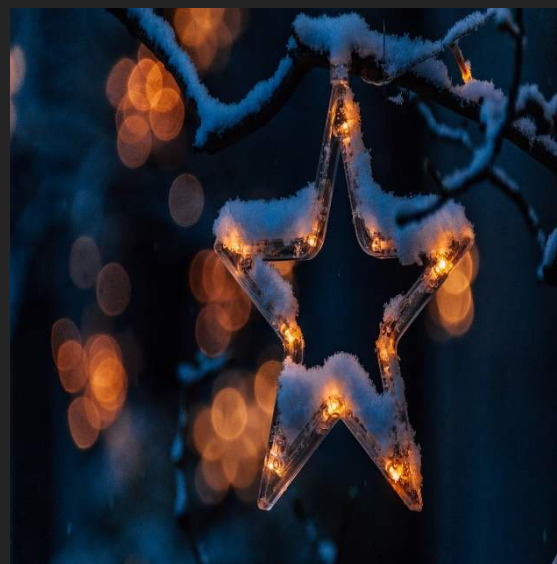
Québec

Las Olas

Longueuil

Maison du Roti

Montréal



## Les gagnants du concours 2024

### CLASSIQUE

DÉLYS d'OR	La Maison du Rôti	Montréal
DÉLYS d'ARGENT	Auberge des Glacis	L'Islet
DÉLYS de BRONZE	Restaurant Ophélie	Québec

### CRÉATIF

DÉLYS d'OR	Las Olas	Longueuil
DÉLYS d'ARGENT	La Boucherie d'Antan	Terrebonne
DÉLYS de BRONZE	Les Fermes PB	Marieville
DÉLYS de BRONZE	Le Hobbit	Québec

Depuis sa création en 2018, l'AGQBB a organisé 6 concours annuels auprès des 195 artisans bouchers, charcutiers et restaurateurs qui fabriquent leur boudin noir de porcs québécois. L'objectif du concours est de mettre en évidence les artisans, leurs produits, leur créativité, en stimulant leur créativité pour améliorer constamment le produit boudin, mets gourmand québécois. 67 artisans ont posé le geste de s'inscrire et ont envoyé un total de 267 échantillons à évaluer lors des 6 concours.

25 jurés citoyens et 5 experts évaluent chaque année les échantillons. En 2024, 6 experts ont choisi les gagnants, après une présélection faite par 30 jurés. Un cocktail à midi a clôturé le concours.



Les jurés citoyens au travail



Midi cocktail du concours 2024



Les jurés experts accompagnés de **Florence Junca Adenot** et **Jean-Pierre Curtat**, respectivement présidente et vice-président de l'AQGBB.(concours 2024)

**Louise Duhamel**, Chef propriétaire du restaurant Le Loup-garou, Val-David, Québec  
**Jean-François Renaud**, Chef à l'Hôtel Rive Gauche et aux Trois Tilleuls, puis enseignant au Centre de formation professionnel Jacques-Rousseau.

**Samuel Josquin**, Chef enseignant à l'école hôtelière de Montréal Calixa Lavallée et partenaire à la tablée des chefs

**Denis Paquin**, Chef conseiller pédagogique à École hôtelière de Montréal Calixa Lavallée. A présidé la Société des chefs cuisiniers et pâtissiers du Québec.

**Didier Turret**, Boucher-charcutier de profession, est le fondateur de l'établissement Aux trois cochons gourmands

**Jean-Pierre Lemasson**, Professeur de l'UQAM, a publié plusieurs livres sur le patrimoine culinaire du Québec. Co fondateur de l'AQGBB

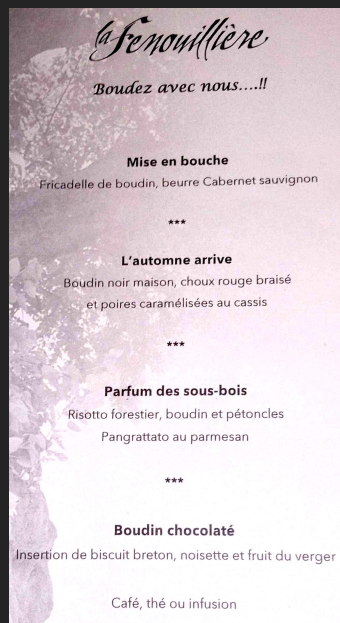
## Les sorties gourmandes ont généré 69 nouvelles recettes créatives de boudin depuis 6 ans.

*Plus de 1 600 amateurs boudinesques ont pu, grâce aux soupers gourmands, apprécier le talent des artisans québécois. Des recettes créatives et uniques, toutes aussi délicieuses et étonnantes les unes que les autres ont stimulé les papilles gourmandes et fait découvrir ce met gourmand québécois sous des facettes très différentes.*

*Les soupers organisés par Jacques Chagnon, administrateur de l'AQGBB, ont pour but de faire connaître les talents des artisans charcutiers, bouchers et restaurateurs, tout en stimulant la création de recettes gourmandes de boudin et en augmentant leur notoriété. Plusieurs restaurants, choisis pour les sorties, ont participé au concours du meilleur boudin.*



Chef et son équipe chez Lionel



Restaurant Louis Hébert – Boudin noir avec crevettes d'Argentine, risotto aux champignons et sauce balsamique





# **15 sorties gourmandes de l'AQGBB depuis 2018 et participation au concours \*\***

## **Boucherville**

**Le Tirebouchon \*\***

**Cervéjaria**

**Le Comptoir Espace  
Gourmand \*\***

**Chez Lionel \*\***

**Nourri au beurre**

**Café Centre d'art**

## **Montréal**

**Les Affamés \*\***

**Rose Ross**

**ITHQ**

## **Québec**

**La Fenouillière \*\***

**Le Pieds Bleu \*\***

**Louis Hébert**

**Le Hobbit \*\***

## **Autres**

**Bistro V à Varennes**

**Chez Julien à La Prairie \*\***



## Prix Délys Bronze Créatif 2023 au Comptoir Espace Gourmand

En 2020, Luc Larocque et Suzie Philippe, ont acheté ce magnifique commerce multiservices à Boucherville.

Un beau défi de continuer d'offrir un service de traiteur, des plats prêt-à-manger raffinés, des repas congelés savoureux, de délicieuses charcuteries maison, dont le boudin fort apprécié, des services de restaurant, à une clientèle établie depuis 2007.

Ils continuent de travailler fort pour que la clientèle grandissante apprécie les plaisirs de la table!

Ils s'appuient sur des valeurs de respect (envers la clientèle et l'équipe), de qualité et engagement (cuisine avec des ingrédients de saison choisis auprès de producteurs locaux), de créativité (des solutions gourmandes passionnément conçues)

*le Comptoir Espace Gourmand a fermé en mars 2024. Nous leur souhaitons un succès mérité dans leur nouveau projet.*



Prix remis aux 2 propriétaires par Pierre Chagnon, administrateur AQGBB





## DES INFORMATIONS.....



2024, année des records pour la foire du boudin à Mortagne au Perche, ville jumelée à Boucherville, avec 25 000 visiteurs et 5 tonnes de boudin vendues au grill.

Louis Trudeau Bouchard ferme le Pieds Bleu à Québec et devient chef de l'Auberge des Glacis à l'Islet

Le boudin noir du Perche à l'honneur dans la bible des confréries gastronomiques

L'AQGBB entreprend de reconstruire son site WEB pour en faire un lieu d'échanges dynamiques et de découvertes pour ses partenaires, branché sur les réseaux sociaux.

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'AQGGB [A voir sur le site de l'AQGGB](#)

## L'AQGGB : qui sommes-nous?

Rappel de la mission de l'AQGGB: 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)*

