

# Gala du boudin 2024 de l'AQGBB

Jan 9, 2025



Lauréats des Prix Délys 2024 (Photo AQGBB)

**Voici le repas du 7e gala de l'Association québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville (AQGBB), réalisé par le traiteur Las Olas de Longueuil, et non le moindre, qui cette année mériterait à lui seul le prix du meilleur banquet de l'année. Une véritable danse de saveurs et d'arôme et de mariage de goût.**

Par Huguette Béraud

Photos: Groupe : photo fournie par l'AQGBB

Assiettes: ©2024 Debeur

## **Message de la présidente:**

*«Bonjour aux amateurs de boudin gourmand», clame haut et fort Laurence Junca Adenot, annonçant l'ouverture du gala et les résultats du concours annuel. «En ce début d'année 2025, je vous la souhaite remplie de pépites fertiles de bonheur, mais aussi une année d'optimisme, de santé, de réussite de vos projets et d'humanité.»*

*«Vous trouverez ci-dessous notre bulletin d'information, l'Ardoise. Il présente le concours du meilleur boudin 2024 du Québec, le menu des activités 2025 de l'Association québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville et plusieurs informations intéressantes sur l'évolution des activités "boudinesques" de l'AQGBB.»*

[\[Lire le buletin L'Ardoise\]](#)



**Florence Junca Adenot**

Présidente

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

**Menu de gala qui fut servit lors de la remise  
des Prix DÉLYS du meilleur boudin québécois  
le 17 novembre 2024**

**Les 3 bouchées**

Mises en valeur par un vin mousseux Hungaria Grande Cuvée rosée

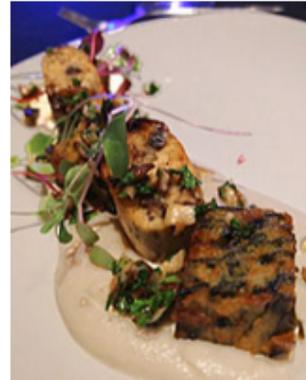
**Entrée**

Boudin blanc au canard fumé

farsou (oui cela existe) de bébé kale, purée de céleri-rave au raifort,  
gremolata aux champignons sauvages

**Plat Principal**

Médaille de haut-de-surlonge grillé avec l'os à moelleux boudin  
topinambour et betterave jaune grillée, purée de chou-fleur, jus corsé au  
whisky



**Trou nor**

mand au calvados

**Desserts**

Crème de foie gras au cognac chutney de chicoutai et coulis de  
camerise, tuiles de boudin, poudre de fruits rouges

Clafoutis de boudin aux framboises, coulis de framboise, crumbled  
de graines de citrouilles givrées à l'érable, namelaka au chocolat  
blanc

*(Le clou du spectacle avec sa flaque de rouge éclaté)*



**Café ou thé**

**Vins servis**

**Vin rouge**

Beaujolais Les Marcellins, Christophe Pacalet, Agence Rezin

**Vin blanc**

El Petit Bonhomme, Rueda 2023, Agence Balthazar

**Les lauréats des Prix DÉLYS 2024  
du meilleur boudin québécois**

Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville

**CLASSIQUE**

DÉLYS d'OR

La Maison du Rôti, Montréal

DÉLYS d'ARGENT

Auberge des Glacis, L'Islet

DÉLYS de BRONZE

Restaurant Ophélian Québec

**CRÉATIF**

DÉLYS d'OR

Las Olas, Longueuil

DÉLYS d'ARGENT

La Boucherie d'Antan, Terrebonne

DÉLYS de BRONZE

Les Fermes PB, Marieville

Hobbit Bistro, Québec

Cette année, il y a eu deux gagnants exæquo dans le DÉLYS de bronze.

Une soirée exceptionnelle en tout point ! **D**

