

Ardoise infolettre No 17 –avril 2025

Le Roi du boudin doublement couronné: Louis Bouchard Trudeau, chef de l'Auberge des Glacis, remporte la médaille d'or (catégorie boudin créatif salé) et bronze (boudin traditionnel) au concours international du boudin de la Confrérie des chevaliers du goût-boudin de Mortagne au Perche (France), le 30 mars 2025



*Louis B. Trudeau entraîne le boudin du Québec, ses artisans et la gastronomie qui en découle sur l'échiquier international. **

* 5 fois médaillé du concours québécois DÉLYS de l'AQGBB, depuis 2018, et 22 fois du concours de Mortagne



158 convives ont accueilli chaleureusement les gagnants des prix DÉLYS 2024 et les 2 personnes adoubées, 17 novembre 2024

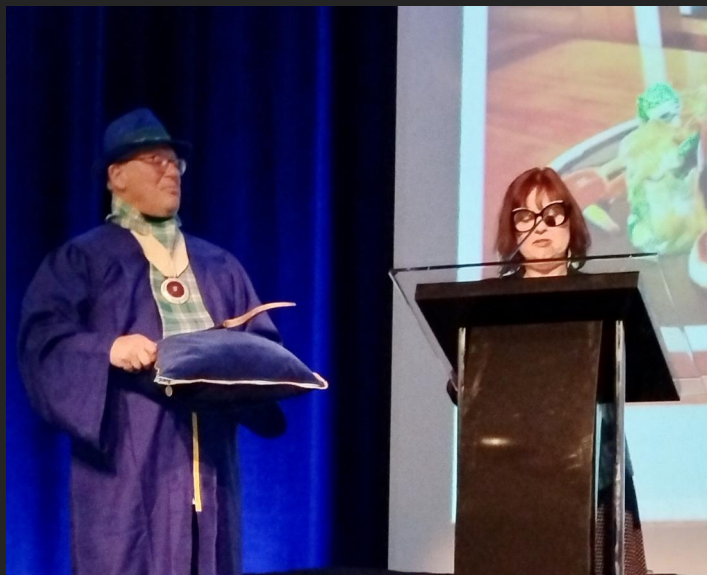


Deux adoubements méritoires

Chaque année l'AQGBB adoube 2 nouveaux chevaliers du Goute-Boudin. Ces derniers s'engagent à faire la promotion du boudin dans leurs milieux respectifs et reçoivent la médaille qui leur confère cette distinction.

Sophie Ginoux est une journaliste gastronomique et art de vivre chevronnée, forte de plus de 25 ans d'expérience dans les médias écrits et audiovisuels québécois. Mais c'est avant tout une incorrigible gourmande, nourrie dès l'enfance dans la région corrézienne, dans le sud-ouest de la France, de foie gras de canard, de cou d'oie farci, de cabécou, de mique,! le boudin fait partie de ses péchés mignons, qu'il soit noir, blanc, créole, sous forme de black pudding ou de Blutwurst. Si bien que dès qu'elle le peut, elle en fait la promotion sur toutes les tribunes à sa portée.

Marcel Thomas s'implique depuis la fondation de l'AQGBB, en 2018, parce qu'il croyait dans sa mission, à savoir la renaissance du boudin noir de porc, et la valorisation du métier d'artisan au Québec, mais aussi parce qu'il adore le boudin. Dès l'âge de 8 ans et jusqu'à l'adolescence, il a aidé son oncle, le saigneur des cochons, dans leurs saignées et la récupération de toutes les parties du cochon. Il s'acquitte, bénévolement des tâches invisibles de l'AQGBB.



Prix DÉLYS or classique 2024 à la Maison du Rôti, Montréal

- Originaires de Saint-Quentin (France), Gilbert et Raymonde Legrand fondent La *Maison du Rôti* en 1969, sur l'Avenue du Mont-Royal. Elle fût d'abord une boucherie artisanale vouée à la commercialisation de la viande de porc. En 1980 leurs fils Michel et Philippe prennent les rênes de l'entreprise familiale.
- La Maison du Rôti a élargi sa gamme de produits haut de gamme: viandes de 1ère qualité, charcuteries artisanales, plats cuisinés, fromages fins, cafés équitables et épicerie fine.
- Depuis 40 ans, la Maison du Rôti a su développer des valeurs distinctives ainsi qu'une sélection de produits de bouche qui marient fraîcheur, qualité et saveur tout en conservant la passion pour la bonne viande d'ici et l'esprit familial.



Michel Legrand et son équipe



Prix DÉLYS or créatif 2024, Longueuil

Las Olas est traiteur corporatif et individuel depuis 25 ans.

Acteur engagé à mieux consommer pour un développement durable, Las Olas privilégie les producteurs locaux, les conditionnements bio dégradables et les gestes quotidiens valorisant le futur de la planète.

En s'appuyant sur l'esprit d'équipe Las Olas est capable d'offrir un excellent service. Le respect fait partie de ses valeurs, que ce soit le respect des autres, de la nature, de la nourriture, du travail..

C'est important pour l'équipe de Las Olas d'être authentique et d'offrir les mets et les services se distinguant par leur qualité et leur créativité.

- Indépendamment du concours dont l'identité des candidats est anonyme et confidentielle, Las Olas a gagné d'être le traiteur du banquet 2024 de l'AQGBB.



Guy Bolduc, président, en présence de Raouf Absi, conseiller municipal.



Excellente soirée gourmande au restaurant Louis 14 (Saint Bruno) 5 février 2025



Menu

Premier service : Duo de boudin et pétoncles sur compote de pommes au pastis

Deuxième service : Boudin blanc, choucroute maison au lard fumé

Plat principal : Boudin poêlé sur mousseline de chou-fleur, parmesan et piment d'Espelette
Servi avec frites et légumes

Dessert : Dessert du jour
Café, thé ou tisane





**Le boudin québécois et ses artisans à l'honneur lors de l'émission l'Épicerie, le
26 février dernier à 19h30**

Le boudin québécois de plus en plus aimé, le produit gourmand des artisans

<https://ici.radio-canada.ca/tele/l-epicerie/site/segments/reportage/2005154/rectangle-boudin-charcuterie>

Reportage du Guide **DEBEUR** sur les concours des prix DÉLYS 2024,
le banquet et les adoubelements. Décembre 2024



Des informations....

Invitation à l'assemblée générale de l'Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville, le 7 mai 2025 au Centre Multifonctionnel de Boucherville, à 17h

Des dates à retenir en 2025

- 9 avril: Soirée gourmande au Café Saint Laurent à Boucherville à 17h
- Juin: Soirée gourmande à préciser
- 6 septembre: Lancement de la semaine du boudin au Québec et festival Boucherville
- 12 septembre: Sortie gourmande à l'Auberge des Glacis
- 11 octobre: Concours du meilleur boudin
- 16 novembre: Banquet de l'AQGBB

Le 30 mars 2025, 52 confréries charcutières défilent le jour du 60^e anniversaire de la confrérie du goute-boudin de Mortagne, et de la remise des prix du meilleur boudin dans toutes les catégories





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

