**Concours québécois du meilleur boudin noir**

L’Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville (AQGBB)
organise son premier concours du meilleur boudin au Québec
**Date : Samedi 20 octobre 2018 à Boucherville**
RÈGLEMENT Numéro 2018

**ARTICLE 1** : Sont admis à y participer les charcutiers, bouchers-charcutiers et restaurateurs qui fabriquent leur propre boudin et qui le vendent dans leur propre établissement(s) au Québec. Les candidats devront certifier sur l’honneur que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication.

**ARTICLE 2** : Deux catégories de boudins sont retenues. **Le boudin classique** (sang cuit, oignons, gras, épices, boyau naturel) et **le boudin créatif** (minimum de 35% de sang sans autre obligation particulière quant à sa composition).

**ARTICLE 3** : **Les inscriptions doivent se faire au plus tard le 11 septembre 2018.** Après cette date, aucune inscription ne sera retenue.

**ARTICLE 4** : Le bulletin d’inscription ci-dessous doit être envoyé à: Association québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville: 459 des Alouettes, Boucherville, J4B 5E9 ou par courriel à: 

**ARTICLE 5** : Les frais d’inscription sont de 40$ pour le premier échantillon et de 25$ pour tout échantillon additionnel.

**ARTICLE 6** : Le paiement par chèque au nom de l’AQGBB doit accompagner le formulaire d’’inscription et ne sera en aucun cas remboursable.

**ARTICLE 7** : Les échantillons d’un poids minimum de 600 g seront réceptionnés **les jeudi 18 octobre et vendredi 19 octobre 2018** entre 9H et 16h30, à l’adresse suivante: Centre multifonctionnel Francine-Gadbois, 1075 rue Lionel-Daunais, Boucherville. Téléphone: (450) 449 2800

**ARTICLE 8** : Les envois devront être sous vide et devront être maintenus durant le transport à une température inférieure à 4 Celsius. À leur réception, ils seront entreposés dans une chambre froide.

**ARTICLE 9** : Aucune réclamation fondée sur les détériorations subies pendant le transport ne sera admise. Nous conseillons d’utiliser les services tels que ceux fournis par Postes Canada, FEDEX, PUROLATOR ou autre service rapide à destination et un conditionnement sous vide. Vous pouvez apporter vous même vos échantillons.

**ARTICLE 10** : Afin de préserver l’anonymat, le numéro d’inscription au concours sera converti en numéro informatique sécurisé et anonyme pour l’évaluation des échantillons par le jury.

**ARTICLE 11** : Une présélection sera effectuée **samedi le 20 octobre** en matinée par une commission comprenant des professionnels, des membres chevaliers de la confrérie de Mortagne au Perche (France) et des consommateurs. Une sélection finale par un grand jury composé d’éminentes personnalités de la charcuterie et de la restauration se déroulera le samedi après-midi.

**ARTICLE 12** : Les boudins seront goûtés froids et non grillés.

**ARTICLE 13** : Les récompenses attribuées à la suite du concours consacrent la qualité du produit **pour une année.** En cas de plusieurs inscriptions pour un candidat, il ne sera retenu pour celui-ci que le prix le plus élevé dans chaque catégorie.

**ARTICLE 14** : La commission de qualité de l’Association est chargée de veiller au suivi des produits primés. En cas de cession de commerce, le nouvel acquéreur ne pourra se prévaloir des récompenses décernées au prédécesseur.

**ARTICLE 15** : **La remise des prix aura lieu le vendredi 16 novembre 2018 lors d’un banquet.**

**ARTICLE 16** : L’Association ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours, résultant d’un cas fortuit ou de force majeure ou de toute autre cause hors de son contrôle.

**ARTICLE 17** : Les récompenses par ordre décroissant sont : Médaille d’or, d’argent, de bronze pour chacune des deux catégories.

**RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES.**

Courriel : 
Site Internet : www.goute-boudin-quebec.ca

Envoyez votre bulletin d’inscription et votre chèque à: Association Québécoise du Goûte-Boudin de Boucherville 459 des Alouettes, Boucherville, QC  J4B 5E9