

Radio-Canada

Courriel

[Par courriel](#)ICI RADIO-CANADA  .ca

Art de vivre

Une auberge écossaise au coeur de l'Estrie

Le jeudi 18 septembre 2014



Salle à manger de l'auberge La Ruée vers Gould Photo : Radio-Canada/Michel Harvey

Daniel Audet, le propriétaire de l'auberge La Ruée vers Gould dans les Cantons-de-l'Est (entre Sherbrooke et Lac-Mégantic), a un profond attachement pour l'Écosse et sa cuisine. Hélène Raymond a passé une journée chez lui pour découvrir cette cuisine et ses origines.

Daniel Audet porte un kilt aux couleurs du tartan Royal Stewart, sert la soupe cock-a-leekie (poulet, poireaux, pruneaux), le haggis, les scones, les breddies (des chaussons de viande) et d'autres plats typiquement écossais. Il dit que c'est l'histoire qui l'a tout doucement porté à cuisiner à l'écossais. À la fin du 19e siècle, dans ce qu'on appelle les Highlands du Québec, on trouvait 4000 Écossais, pour la plupart originaires de l'île Lewis, dans le nord-ouest de l'Écosse. C'est à leur ingéniosité que Daniel Audet rend hommage en garnissant les assiettes.

[Publication](#) by [Bien dans son assiette](#).

AUDIO FIL [Une auberge écossaise au coeur de l'Estrie : Un reportage d'Hélène Raymond](#)
EN COMPLÉMENTHYPERLIEN - [Le site de La Ruée vers Gould](#)