

Publié le 05 juillet 2010 à 09h54 | Mis à jour le 05 juillet 2010 à 09h56

Le coup de coeur des touristes



Yvon Marois et Daniel Audet
La Tribune, Jérôme Gaudreau

Jérôme Gaudreau

[Jérôme Gaudreau](#)

La Tribune

(LINGWICK) Pas besoin de se rendre en Écosse pour goûter la culture écossaise. Au beau milieu de la municipalité de Gould à Lingwick, une auberge accueille des visiteurs qui ont parfois roulé des kilomètres et des kilomètres afin de vivre une expérience multisensorielle unique, celle de la Ruée vers Gould.

En misant en 1995 sur le caractère authentique de l'endroit, Daniel Audet espérait faire de la Ruée vers Gould un véritable succès. Quinze ans après le lancement du projet, il peut aujourd'hui se vanter d'avoir construit une vraie petite Écosse.

Et elle est bien séduisante cette Ruée vers Gould. La qualité et la diversité de ses plats ainsi que l'accueil chaleureux des propriétaires Daniel Audet et Yvon Marois ont même valu à l'auberge le prix Coup de coeur du public. Un honneur remis lors du gala annuel de l'Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec.

De quoi rendre fiers les deux acolytes.

«À nos yeux, c'est le plus beau prix obtenu jusqu'à maintenant parce qu'il vient du public et c'est donc extrêmement apprécié!» indique Daniel Audet, qui croit avoir trouvé le partenaire d'affaires idéal il y a deux ans.

Un deuxième chez-soi

Yvon Marois et Daniel Audet se sont connus en 1987 en postulant au même moment à l'Hôtel-Dieu de Sherbrooke dans le but d'obtenir un emploi en tant que préposé aux bénéficiaires.

Huit ans plus tard, tout en travaillant à l'hôpital et en étudiant en rédaction et communication à l'Université de Sherbrooke, Daniel Audet lançait un petit restaurant à l'intérieur de l'ancien magasin général de Gould en compagnie de son associé Jacques Cloutier.

«On ne possédait qu'une douzaine de recettes au départ. L'ambiance était déjà très intéressante et peu à peu, on a développé autour de cette idée. Aujourd'hui, on offre un hébergement, une salle de réception et de spectacle, des dégustations de scotch, des ateliers de kilt, des brunchs et plus de 200 recettes», note M. Audet.

Comme il avait conservé un lien d'amitié avec Yvon Marois, qui était alors rendu à l'hôpital Saint-Luc de Montréal, il recevait régulièrement la visite de son bon ami.

«Chaque fois que je visitais l'auberge et Gould, je trouvais l'endroit magnifique, souligne Yvon Marois. Comme tous les autres visiteurs, je me sentais chez moi. Les circonstances ont fait que j'ai pu joindre l'aventure il y a deux ans. Ce fut une excellente décision.»

Plus écossaise que l'Écosse

Travailler dans un hôpital pendant plus de 30 ans a certainement aiguisé le côté humain d'Yvon Marois.

«Daniel passe plus de temps que moi dans la cuisine, précise-t-il. Moi, j'accueille les clients. J'ai un contact simple et privilégié avec eux. Puis quand c'est le temps de raconter l'histoire de la place et des premiers pionniers des Cantons-de-l'Est, je fais sortir Daniel de sa cuisine!»

«On adore faire découvrir la culture écossaise aux visiteurs. Je crois que notre auberge a su mettre le petit village de Gould et son histoire sous les projecteurs. Elle a aussi convaincu du monde de s'installer ici», ajoute Daniel Audet.

Grâce au décor, aux nombreux scotchs, au menu particulier et aux caractéristiques historiques de l'endroit, la Ruée vers Gould serait même plus écossaise que l'Écosse!

«L'artiste et historienne écossaise Margaret Bennett est déjà venue faire son tour et elle a affirmé qu'ici, on mangeait plus écossais qu'en Écosse. C'est tout dire!» clame Daniel Audet, convaincu que son prochain défi demeure les services de traiteur et la vente de ses produits sur les tablettes des différents marchés.

© La Presse, ltée. Tous droits réservés.