

Les Cantons-de-l'Est dans son assiette

30 JUIN 2015

par LAURIE RICHARD



Le restaurant **Auguste** de Sherbrooke se fait un devoir de favoriser les produits locaux dans sa cuisine. La région des Cantons-de-l'Est est choyée par la présence de nombreux artisans de renom. Pourquoi ne pas profiter de l'été pour les découvrir?

«Il y a beaucoup de restos, de bons chefs, de bons producteurs qui sont un peu plus *low profile*. Il y a quelque chose de très campagne encore, dans les Cantons-de-l'Est, qui séduit les visiteurs», affirme la tenancière du restaurant Auguste, **Anik Beaudoin**, elle-même originaire de Sherbrooke.

Alors que le tourisme gourmand est en expansion, Mme Beaudoin remarque une nouvelle clientèle depuis quelques années. Des habitants du Vermont, notamment, qui viennent profiter des perles culinaires québécoises alors que le taux de change les avantage. Une savoureuse aubaine pour eux!

Lors d'un passage dans la région des Cantons-de-l'Est, arrêtez-vous chez ses producteurs, encourage Mme Beaudoin. Auguste s'approvisionne notamment à la **Fromagerie La Station** de Compton (440, chemin de Hatley) connu pour son fromage fermier – fait avec le lait d'un seul troupeau – au lait cru bio. On peut visiter les installations de l'entreprise familiale et en profiter pour goûter Alfred Le Fermier, un fromage à pâte pressée cuite, leur produit vedette.

Le cheddar de la célèbre poutine inversée d'Auguste provient, pour sa part, de la **Laiterie de Coaticook** (1000, rue Child), connue à travers la province pour sa crème glacée éponyme.

À ne pas oublier, non plus, à Compton, la **Ferme Lennon**, où l'on élève porcs et veaux à l'ancienne et le Verger Le Gros Pierre, un endroit à visiter au temps des pommes, note Mme Beaudoin.

On ne peut évidemment pas passer à côté des vignobles! Les Cantons-de-l'Est en comptent plus de 25. Pour la quatrième année consécutive, **Tourisme Cantons-de-l'Est** tient l'événement **Printemps Gourmand et Rosé** pour mettre en valeur les produits et vins rosés de la région.

Commentaire +

Recommander 30

Tweeter 2

g+1 0



Le 31 juillet et 1er août se tiendra également la troisième édition du festival de rue **Bouffe ton Centro** dans le centre-ville de Sherbrooke. Pour l'occasion, les chefs de l'endroit serviront des bouchées sur la rue Wellington Nord. L'événement, qui permet de goûter à ce qui se fait de mieux dans la région, a attiré l'an dernier quelque 10 000 visiteurs, remarque Mme Beaudoin.

Auguste Restaurant
82 rue Wellington Nord
Sherbrooke QC
819 565-9559
auguste-restaurant.com