Info'Cagnole

Info-Cagnole n°114/ 30 octobre 2026

Bonnes résolutions en Cagnole pour 2026 :

Habit chaud et bonne nourriture, rendent bon chaque mois d'hiver.
Proverbe Breton

Partons à la rencontre de….

Eléonor Dupaquier, co-fondatrice du restaurant *Aux détours de Chitry* , à Chitry.

Nous avons ouvert ce restaurant il y a 2 mois et demi. Nous sommes 3: Paul Dumez, Victor Boulard et moi. Paul est en cuisine, Victor au service avec moi et il ne faut pas oublier non plus notre mascotte Bali, une chatte que j'ai trouvée toute petite dans une poubelle à Auxerre et que j'ai élevée au biberon.

J'ai 25 ans, j'ai grandi à Girolles (village situé entre Vézelay et Avallon) et j'ai fait mes études pour un Bac-Techno Hostellerie-Restauration au Lycée Vauban à Auxerre pendant 3 ans (Gestion, Service, Cuisine, Hébergement).

J'ai ensuite préparé un BTS Management Hostellerie-Restauration, option Accueil-Réception et effectué plusieurs stages en Belgique et à l'Alpe d'Huez .

Pendant l'épisode de Covid en 2020, j'étais en chômage partiel et j'avais envie de travailler, j'ai donc postulé à Germinal Preuilly.

J'ai d'abord été engagée pour l'été et y suis ensuite restée trois ans.

J'y ai été, en particulier, responsable des rayons frais et surgelés et j'ai fait ainsi la connaissance de beaucoup de producteurs locaux.

Mais j'avais envie de voyager et de faire d'autres expériences alors je suis partie faire une saison en Bretagne dans un hôtel de luxe comme cheffe de rang, puis en saison d'hiver dans les Hautes Pyrénées et deux mois en Irlande dans un bar à vin.

En parallèle, je continuais à faire des remplacements à Germinal.

Association : Courts Circuits la Cagnole
Siège social : mairie d'Auxerre 89000 AUXERRE
Adresse : 22 rue de Preuilly 89000 Auxerre
secretariat@lacagnole.fr
Site : www.lacagnole.fr

Et puis, l'année dernière, nous avons eu l'opportunité d'ouvrir un restaurant-hôtel de luxe à Perros-Guirec où nous avions tout à créer. Paul s'est occupé de la carte du restaurant et Victor et moi étions chef de rang.
En réalité, nous nous connaissions déjà puisque nous nous sommes rencontrés pendant nos études.
Paul est originaire de la Nièvre. Après son Bac-Techno Cuisine, il a travaillé cinq ans chez Paul Bocuse où il était chef de partie en cuisine, spécialisé en rôtisserie et poissonnerie, avant de faire quelques saisons en Bretagne.
Victor a fait lui aussi un BacPro Cuisine, puis un BTS Hostellerie-Restauration. Il a ensuite travaillé un an comme chef de rang chez Bernard Loiseau à Saulieu, puis est parti tenir un hôtel de luxe dans une île aux Bahamas pendant deux ans avant de revenir faire aussi des saisons en Bretagne.
Donc, à la fin de la saison à Perros-Guirec, en Novembre, comme nous avions l'idée de créer une entreprise à notre image (utiliser les produits locaux, faire travailler les producteurs et commerçants du coin, recycler au maximum) et envie de continuer à travailler ensemble, nous avons commencé à chercher un lieu. Nous avons prospecté sur Sancerre, dans la Nièvre et finalement eu le coup de foudre pour ici.

Le restaurant existait depuis trois ans mais la propriétaire voulait arrêter. Nous lui avons racheté son fonds de commerce, modifié un peu la décoration et nous avons ouvert il y a deux mois, le 7 Août 2026. Et ça marche très bien, nous en sommes très heureux !
Nous avons de la clientèle locale, quelques touristes et déjà des réservations pour Novembre et Décembre. Nous sommes ouverts toute la journée de 8h à 21h.
Nous avons, le midi en semaine, un menu du jour. Le soir et le dimanche, c'est à la carte, une carte « vivante » qui change régulièrement car nous essayons de l'adapter aux productions de saison. Nous nous fournissons en local le plus possible avec, entre autres, le fromage de chèvre de la Ferme d'Ultéria, le pain de la Boulangerie Gauthier, les œufs du Bois de la Dame, les Champignons de Puisaye .
Toutes nos boissons sont aussi locales (La Vaugermaine à Saint-Cyr-Les-Colons, les vins de Céline Coté) ou, au minimum, françaises.
En plus du restaurant, nous faisons Café, Epicerie fine, Friperie.
Nous avons aussi le projet de proposer le dimanche après-midi, un goûter et des jeux de société.

Nous avons décidé d'accepter la Cagnole car je l'ai connue chez Germinal. Les monnaies locales existent dans beaucoup de régions, c'est bien d'en avoir une dans l'Yonne et cela correspond à notre désir de travailler le plus possible localement.

Nos prochains rendez-vous :

L'association reste active en coulisses (prochaine collégiale le 9 novembre) mais aucun évènement public n'est prévu actuellement.
La Cagnole vous invite néanmoins à célébrer quelques Green Fridays en allant à la rencontre de vos commerçantes et commerçants locaux préféré.es pour anticiper les festivités de fin d'année…

Coup de projecteur sur…

Une expo à Toucy
La programmation du Festival ALIMENTERRE

Qui sont nos nouveaux partenaires ?

Répertoire des partenaires de la Cagnole

Passez un bon mois de novembre et à vous y rencontrer !

Association : Courts Circuits la Cagnole
Siège social : mairie d'Auxerre 89000 AUXERRE
Adresse : 22 rue de Preuilly 89000 Auxerre
secretariat@lacagnole.fr
Site : www.lacagnole.fr