



Info-Cagnole n°72/ 31 mars 2023

L'Info-Cagnole met en avant ses partenaires sans lesquels la Cagnole ne serait rien

Aujourd'hui, Rencontre avec Aurélie Billon, créatrice d'«Histoires de fanes», restauration à domicile et ateliers cuisine

Je n'étais pas du tout, au départ, dans la cuisine. J'étais ingénieur agronome, conseillère pour le

développement de l'Agriculture biologique en Lorraine puis en Bourgogne (à Bio Bourgogne) durant 12 ans. Puis j'ai eu envie de quelque chose de plus concret, j'ai donc démissionné en Janvier 2020. Je voulais



voyager, à pied et en vélo mais le confinement m'en a empêchée, alors je me suis tournée vers le bénévolat, au PARC notamment, où j'ai participé à leurs activités autour de la cuisine ce qui m'a donné l'idée de passer un CAP Cuisine à distance. J'ai ensuite été stagiaire

chez eux et dans des restaurants et cantines bio, fait une saison d'été dans les Cévennes en tant que cuisinière dans le restaurant d'un magasin paysan fondé par un collectif d'agriculteurs et créé mon entreprise à mon retour en Septembre 2021 avec l'idée de travailler les produits frais, de saison, le plus possible locaux et bio.

Je fais donc de la restauration à domicile et en entreprise. Je m'adapte, je discute avec les gens pour le menu, je leur propose un devis en fonction de leur installation de cuisine et je viens travailler sur place. Je commence à avoir pas mal de commandes.



Par exemple, hier, j'ai préparé le repas de l'AG du GABY avec 100% de bio et local. Je présente les repas sous forme de buffet ce qui facilite le service. Pour le moment, je travaille surtout avec les entreprises mais j'aimerais développer davantage ma clientèle de particuliers. Cependant ce n'est pas évident de proposer des repas de qualité à un prix raisonnable pour de petits groupes car le temps passé et facturé est amorti sur moins de personnes...

Même si les commandes qui me sont faites se diversifient de plus en plus, elles ne sont pas régulières, je travaille donc à mi-temps à côté pour le moment (également en cuisine).

Par ailleurs, je n'ai pas envie d'ouvrir un labo de traiteur car il y a tellement d'installations

professionnelles existantes et sous utilisées!

Aussi ai-je le projet de lancer un partenariat avec les cuisines des salles des fêtes dans les villages (aux alentours d'Auxerre principalement) pour développer mon «créneau de cuisinière nomade» qui me plaît bien même si cela demande beaucoup de manutention et une grande capacité d'adaptation aux différents milieux que je rencontre, mais c'est justement cela qui est intéressant et créatif. Et puis c'est très gratifiant d'être en lien direct avec les clients, de pouvoir expliquer le choix des produits, de donner du plaisir aux gens et d'avoir un retour direct : s'ils sont contents, on le sait tout de suite. Je trouve cela plus intéressant que la restauration classique et les conditions de travail sont meilleures.

J'organise aussi des ateliers cuisine, notamment dans le cadre du contrat de ville d'Auxerre, ciblés pour les personnes des quartiers et j'essaie de montrer, dans ma façon de cuisiner, que les produits exotiques lointains (le chocolat, les épices, par exemple) ne sont pas forcément indispensables et qu'il est possible de tout utiliser y compris les fanes (de radis, de carottes, etc..) d'où le nom de mon entreprise !Quant à la Cagnole, je ne l'utilise pas encore assez et cela ne change pas vraiment ma façon d'acheter, même si je suis tout à fait consciente qu'il est bon de retirer l'argent du système financier, mais j'attends beaucoup de la Cagnole numérique en espérant que de plus en plus de partenaires accepteront de l'utiliser.