

“Il faut manger en bonne compagnie et jaser ! Il faut s’interpeller par-dessus la table, lancer des conneries et rire” Henri VINCENOT

Interview de Bernadette CHAUMONT, gérante de ‘la jasette’

Un lieu chaleureux, accueillant, en plein centre ville

Créneau inoccupé

Dès mon arrivée à Auxerre en 2001, j’ai été étonnée qu’il n’y ait pas de restaurant bio malgré l’importance du réseau de producteurs bio dans le département. J’ai repris une formule qui fonctionne très bien depuis 25 ans au restaurant ‘La Pierre Vive’ à Chalon-sur-Saône. Pour la cuisine, j’ai embauché un jeune en Emploi Avenir.

Ouvert de 8h30 à 15h30

Il est possible de venir boire un café ou un thé et déguster une part de gâteau dès l’ouverture à 8h30. Ensuite, le buffet est ouvert de 11h45 à 14h30 du mardi au samedi. Nous pratiquons aussi la vente à emporter. Le restaurant ferme ses portes à 15h30.

Dimanche convivial

Le dimanche, c’est une restauration différente avec trois formules dont des œufs en meurette, ma spécialité. L’après-midi, ‘la jasette’ fonctionne sous la forme d’un salon de thé avec thés, tisanes, jus de fruits et pâtisseries.

Un lieu pour manger bien, bon, bio

Formule buffet

C’est un restaurant bio et végétarien avec une formule buffet. Cela présente trois avantages : on n’attend pas, on a le choix et on mange selon son appétit. On peut se servir à volonté d’entrées et de plats chauds pour 13€80. Fromage et dessert sont au prix de 2€.

Une quinzaine de plats

Nous proposons en permanence une quinzaine de plats : crudités, entrées cuites et plats chauds. Il y a également plusieurs types de fromage et de desserts. Côté boissons, nous proposons des vins de Bourgogne : Côte d’Auxerre, Côte Chalonnaise, Chablis, Petit Chablis, ... ainsi que de la bière, des tisanes et du thé.

Produits locaux

Nous utilisons des légumes, des céréales et des légumineuses qui proviennent à 90% des producteurs locaux. Ce sont les mêmes maraichers locaux qui approvisionnent le magasin Germinal, les restaurations collectives de la ville d’Auxerre et les AMAP de la région. Les autres produits tels que les épices et condiments proviennent du magasin Germinal.

Un lieu pour échanger, discuter, 'jaser'

Pour tous et pour tous les rythmes

La formule buffet convient à tous et principalement aux personnes qui travaillent en ville et doivent déjeuner rapidement, aux retraités qui, eux, ont du temps, aux adeptes d'une nourriture bio et aux personnes âgées isolées.

Manger seul ou en grande tablée

'la jasette' est aussi un lieu de rencontre. On peut y déjeuner rapidement seul à sa table si on le souhaite. On peut aussi partager son repas avec d'autres personnes en grande tablée. Il y a également un coin salon si l'on veut juste boire un café et lire le journal.

Jaser comme Robert Charlebois et Henri Vincenot

J'ai eu l'idée du nom 'la jasette' en entendant le chanteur Robert Charlebois en parler à la radio. C'est un mot typiquement québécois qui signifie « café où l'on 'jase', où l'on discute ». Le verbe 'jaser' a aussi été fréquemment utilisé par l'écrivain bourguignon Henri Vincenot.

Un lieu coopératif, associatif, ouvert

Société coopérative

Fin août 2014, avec une trentaine d'associés, nous avons créé une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) pour gérer le restaurant. Aujourd'hui, il y a plus de cinquante associés dont Germinal, le GABY (Groupement des Agriculteurs Bio de l'Yonne) et la COCEBI (Coopérative Céréalière Bio).

Association pour animer

Une association en cours de création va proposer des animations certains soirs : conférences, projections de films, dégustations de vins, petits spectacles, expositions...

Salle à louer

Le restaurant peut être loué par des particuliers, des associations, des entreprises ... qui souhaitent y organiser repas de travail ou de famille, ou soirées festives. Premier en date, le GABY y a tenu sa dernière assemblée générale.