

ELLES ONT OSÉ ... ENTREPRENDRE!

Restaurant Au Boucaneux : Une relève qui fait rayonner une institution

Par Julie Lamer, agente de développement et de communication
AVRIL 2026

Rosalie et Cynthia : deux parcours complémentaires

Depuis plus de 11 ans, Rosalie Pelletier et Cynthia Paradis travaillent au restaurant Au Boucaneux. Au fil des années, elles ont appris à se connaître, à se faire confiance et à constater à quel point leurs forces se complètent. Ensemble, elles mettent à profit leur expérience, leur connaissance et leur passion pour offrir aux clients une expérience authentique et chaleureuse.

Rosalie est titulaire d'un baccalauréat en comptabilité et en administration des affaires. Dès ses études en techniques administratives au Cégep de Rivière-du-Loup, elle a démontré un intérêt marqué pour l'entrepreneuriat en cofondant un club entrepreneurial avec une amie. Entourée d'entrepreneurs dans sa famille, elle a grandi dans un environnement où l'esprit d'initiative et les projets d'affaires faisaient partie du quotidien. Même si elle ne rêvait pas nécessairement de se lancer en affaires à tout prix, elle savait qu'elle saurait reconnaître et analyser une opportunité si elle se présentait.



Cynthia, pour sa part, n'avait jamais envisagé devenir entrepreneure. Lorsqu'elle était jeune, elle passait beaucoup de temps chez sa grand-mère, excellente cuisinière, et lui disait souvent en riant : « Un jour, on va avoir un restaurant ensemble! » Aujourd'hui, Cynthia aurait aimé que sa grand-mère soit encore là pour voir que cette phrase d'enfant est devenue réalité. Serveuse passionnée et maman d'un garçon de 12 ans, elle a toujours aimé le contact avec les gens et l'énergie qui anime un restaurant. Lorsqu'elle a appris que le Boucaneux était à vendre, l'idée « d'acheter son travail » s'est tranquillement imposée : continuer à travailler au bord du fleuve, entourée d'une équipe qu'elle apprécie et dans un endroit où elle se sent chez elle. Rosalie apporte ainsi son expertise en comptabilité et sa vision stratégique, tandis que Cynthia maîtrise le service à la clientèle et le quotidien du restaurant. Ensemble, elles forment un duo solide, un match presque parfait.

Une décision mûrement réfléchie

L'acquisition du restaurant Au Boucaneux n'a pas été une décision prise à la légère. Les premières discussions ont commencé lorsqu'elles ont appris que le restaurant était officiellement à vendre. Le prix demandé dépassait largement leurs moyens et des rénovations importantes étaient à prévoir. Devant l'ampleur du projet, l'idée a donc été mise de côté, du moins, pour un temps.

Au début de 2024, une collègue et amie a ravivé la possibilité d'acheter le restaurant à trois. L'idée a aussitôt rallumé l'étincelle entrepreneuriale chez Cynthia. Rosalie étant alors en voyage, la réflexion a continué de mûrir dans son esprit jusqu'à son retour. Et si c'était possible? Au fil des discussions, le projet a pris une nouvelle forme et Rosalie et Cynthia ont finalement décidé de se lancer à deux dans l'aventure.

Dès l'été 2024, elles ont entrepris les démarches officielles : rencontres avec le CLD pour la préparation du plan d'affaires, échanges avec le courtier et longues négociations avec les propriétaires, Liliane (Lili) et Jacques. Ce processus, à la fois complexe et chargé d'émotions, s'est finalement conclu par la signature officielle en février 2025. La transition s'est faite tout en douceur, dans le respect de l'histoire du lieu. La clientèle a retrouvé les mêmes visages familiers et l'équipe, composée de 13 employés fidèles, a choisi de poursuivre l'aventure à leurs côtés.



Des améliorations qui font la différence

Depuis la reprise, Rosalie et Cynthia ont légèrement modernisé le restaurant et simplifié le quotidien de leur équipe. Elles ont mis en place un nouveau système de caisse dès le premier jour et ont implanté le système de réservation en ligne Libro, éliminant le travail manuel et les tableaux à la main. La cuisine a été rénovée avec une nouvelle chambre froide, optimisant le rangement et facilitant le travail des employés. L'ouverture de la saison est désormais prolongée, de début mai jusqu'à l'Action de grâce.

Toujours attentives aux besoins de leur équipe, elles investissent dans le matériel nécessaire et organisent des rencontres individuelles et collectives en début d'année pour renforcer la cohésion et la motivation. Ces initiatives permettent de maintenir un service de qualité, de fidéliser les clients et de préserver l'ambiance chaleureuse et conviviale qui fait la renommée du Boucaneux. Rosalie et Cynthia continuent de travailler à temps plein sur le plancher, assurant un lien direct avec les clients et les employés, tout en apportant leur regard de propriétaires pour faire évoluer le restaurant.

Les défis à venir

Pour les prochaines années, plusieurs défis sont à anticiper. Elles prévoient améliorer le bâtiment par la peinture, le renouvellement du mobilier et l'isolation de la verrière pour prolonger la saison d'ouverture.

La modernisation de la fosse septique et l'entretien général de la bâtisse demeurent également des enjeux importants. La gestion des ressources humaines représente un défi majeur pour soutenir l'ouverture prolongée pendant la haute saison et assurer la relève.

Pour surmonter ces défis, elles misent sur le dialogue, l'accompagnement et la formation : poser des questions, aller chercher de l'aide, s'outiller et créer un environnement de travail motivant.

Regarder vers l'avenir

Rosalie et Cynthia envisagent l'avenir du Boucaneux avec enthousiasme et détermination. Elles souhaitent continuer à moderniser le restaurant et à améliorer ses installations, tout en demeurant fidèles à la vision et aux valeurs que Lili et Jacques ont cultivées pendant plus de 40 ans. Leur priorité reste leur équipe : recruter et soutenir du personnel motivé et préserver l'ambiance chaleureuse et conviviale qui fait la réputation du restaurant.

Aujourd'hui, le Boucaneux continue de rayonner grâce à leur engagement et à leur savoir-faire. Mais au-delà de l'entreprise, elles tiennent à honorer la mémoire de Lili, qui a consacré une grande partie de sa vie à faire de ce lieu un endroit accueillant et rassembleur. Son héritage, sa passion et son dévouement demeurent une source d'inspiration et guident encore aujourd'hui leurs décisions. Le Boucaneux n'est pas seulement un restaurant : c'est le prolongement du rêve et de la vision de Lili, qui continuera de vivre à travers chaque saison et chaque client accueilli.

Le restaurant ouvrira ses portes au début du mois de mai. Et comme toujours, Rosalie, Cynthia et leur équipe accueilleront leur précieuse clientèle avec un chaleureux « Bienvenue chez nous! ».

