

Le restaurant "anti-crise" de Gérard Caillé plébiscité par les critiques gastronomiques

## ***Le remède anti-crise de Jaune Poussin : un buffet à volonté "fait-maison" pour 9,50 € !***

Les critiques gastronomiques sont unanimes : à leur grande surprise, Jaune Poussin réussit l'exploit de proposer un **repas gustatif de qualité pour moins de 10 €**. Les clients, eux, le savaient déjà... Depuis son ouverture en 2008, le restaurant de Gérard Caillé est devenu une adresse incontournable à Périgueux.

*« Franchement, j'en fus baba (...). Pour le prix d'un hamburger gras, d'un soda sucré et d'un café brûlant, j'avais mangé à volonté un repas varié, équilibré, et ne contenant que des produits frais ».*

### **Une formule choc pour les amoureux de la bonne chère**

Jean-Pierre Gené, chroniqueur au Monde renommé et militant anti "malbouffe", reconnaît que le concept développé par Gérard Caillé a de quoi surprendre : *"Vu de Paris, ça sent le coup fourré"*. Mais cet a priori est rapidement balayé par la réalité ! Dans un espace de 850 m<sup>2</sup> qui peut accueillir jusqu'à 250 couverts tous les midis en semaine, le chef propose : 15 entrées au choix, le plat du jour et sa garniture, le fromage et sa salade verte, des pâtisseries, des laitages, une salade de fruits, des glaces et des sorbets.

Le gastronome est conquis : *"la fraîcheur est indiscutable (on ne triche pas sur les crudités bien assaisonnées et bien taillées) et le fait maison incontestable."* Avec plus de 30 ans d'expérience dans la restauration, Gérard Caillé sait comment choisir ses produits, les acheter à bas prix et les transformer pour le plus grand plaisir de tous.



A l'Espace Jaune Poussin, il n'y a jamais de mauvaises surprises : même les boissons sont à petits prix ! Comptez 1,20 € pour le café, 1,30 € pour un verre de vin (2,30 € pour un quart) et 1,90 € pour une demi-pression.

*"Un exemple pour tous ces pseudo-restaurateurs qui vont acheter des plats tout prêt à Métro ou ailleurs"*  
conclut Jean-Pierre Gené dans son article.

## Un partage de savoir-faire

Brigitte Ducasse, dans l'Hôtellerie Restauration, raconte :

Les avis sont dithyrambiques. On loue tout autant la qualité de la restauration, le prix, que l'accueil chaleureux du patron et de son personnel. Toujours souriant et prévenant.

Une opinion apparemment partagée par les journalistes de 100% Mag, qui ont fait le déplacement pour rencontrer Gérard Caillé et son concept hors du commun. Une expertise que ce passionné de la cuisine savoureuse est prêt à transmettre dans le cadre de formations.

Des vidéos riches en conseils sont d'ores et déjà disponibles sur YouTube :

- [http://www.youtube.com/watch?v=qDS\\_dGu9k2o](http://www.youtube.com/watch?v=qDS_dGu9k2o)
- <http://www.youtube.com/watch?v=D7eWlfc24QI>
- <http://www.youtube.com/watch?v=12EHYGEvyeA>

**Pour que bien manger soit enfin accessible à tous !**

## Contact Presse

Gérard Caillé  
Tél. 06.83.87.07.25  
Fixe : 05.53.06.90.70  
Mail : [jaunepoussin@wanadoo.fr](mailto:jaunepoussin@wanadoo.fr)

