

Le restaurant Jaune Poussin tire son épingle de la crise

Gérard Caillé a trouvé la recette anti-crise

Avec près de 5 millions de personnes inscrites à Pôle Emploi selon les chiffres du chômage de février 2013 publiés le 26 mars dernier par le ministère du travail, la France connaît un triste record.

Si la situation économique et financière de notre pays affecte directement l'emploi, **il existe pourtant des chefs d'entreprise qui se battent sans relâche pour développer leur activité et créer des emplois.** C'est le cas de Gérard Caillé, dirigeant du restaurant Jaune Poussin à Périgueux en Dordogne.

Un restaurant qui ne connaît pas la crise

Son concept de restaurant « low-cost » propose tous les midis un buffet à volonté pour 9,50 euros et cela fait recette !

En conciliant qualité des produits frais, repas fait maison et budget maîtrisé, le restaurant Jaune Poussin de Gérard Caillé séduit des clients toujours plus nombreux. Reconnu par la presse gastronomique pour « *la qualité offerte à un tarif défiant toute concurrence* », le concept de Gérard Caillé prouve qu'un restaurant peut être « gouteux » et populaire.

Fort de ce succès, le restaurant Jaune Poussin enregistre pour le 1^{er} trimestre 2013 une augmentation de son chiffre d'affaires de 30 % !



© Nicolas RAVINAUD - NR PHOTO

Chiffre d'affaire en hausse et recrutement en vue

Pour faire face à cette augmentation d'activité, l'équipe du restaurant Jaune Poussin devrait prochainement s'étoffer.

Employant aujourd'hui 8 personnes, Gérard Caillé prévoit le recrutement de 3 salariés supplémentaires pour la rentrée de septembre 2013. Passionné et animé par le goût du partage et des défis, Gérard Caillé ouvre ses portes à tous les entrepreneurs et restaurateurs qui souhaiteraient lui emboîter le pas en dupliquant le concept Jaune Poussin.

A propos de Jaune Poussin

Depuis le lancement de son restaurant Jaune Poussin en septembre 2008, le restaurateur Gérard Caillé a toujours proposé sa formule « buffet à volonté ».

Son objectif : concurrencer la malbouffe en permettant à tous d'accéder à un repas de qualité à petit prix. Sa formule, inédite de par son incroyable rapport qualité/prix, a séduit de nombreux médias qui s'en sont fait l'écho : J-P Géné du magazine Le Monde - JC Martineau de Notre Temps- France dimanche- Cuisine Actuelle - M6 100% Le Mag- FR3 Périgord et FR3 National- Journal l'Hôtellerie - Objectif Aquitaine - Sud Ouest et Dordogne Libre - Sud ouest le Mag - France bleu Périgord - Wit FM- Sud Radio - La Revue des comptoirs - La Vie économique - Enfant magazine...

Voir le dernier reportage de France 3 au sujet de Jaune Poussin :

<https://docs.google.com/file/d/0B7TWFwH9aHZKSzBTOFJuUjBYWVU/edit?usp=sharing>

Contact presse

Gérard Caillé Portable : 06.83.87.07.25 Fixe :05.53.06.90.70 Fax :05.53.53.21.64

Mail : jaunepoussin@wanadoo.fr Site internet : www.jaune-poussin.com