

Le chef Gérard Caillé invente le restaurant idéal après 40 ans de carrière

Au mois de mai dernier, le journal télévisé de France Télévisions a signalé qu'en 2014, le chiffre d'affaires dans la restauration est (encore) en baisse de -0,3 %.

Les raisons principales évoquées : Les Français veulent de la qualité, plus que de la quantité, à un prix abordable... et surtout justifié !

Entre la tendance à souhaiter moins dépenser, les émissions qui dénoncent "la malbouffe" et l'importance d'un repas équilibré et gustatif, les Français deviennent de plus en plus exigeants.

Le prix moyen d'un repas est estimé à 8,82 € car les clients ont, aujourd'hui, tendance à sauter les entrées et les desserts... Autant dire que le prix concerne en réalité le plat de résistance...

Comment ce restaurant de Périgueux fait-il pour servir 250 repas faits maison (*) par jour à 10,80€... et pour finir 3ème du Concours 2015 du "Pro de l'année 2015" organisé par METRO France ?

(*) Entrées, plats garnis et desserts, tout est compris... à volonté !



© Nicolas RAVINAUD - NR PHOTO

Plus de 40 années d'épreuves, de dur labeur et d'acharnement pour atteindre son but

Jaune Poussin a su au fil des années assembler les ingrédients pour que chacun soit satisfait.

La recette ?

Un sacré patriote, qui prend soin de ses clients quels qu'ils soient

Les produits, d'origine française et labellisés, sont toujours frais et "faits maison".

Les clients de toutes les couches sociales sont réunis, et partagent leur repas dans un cadre convivial. Ensemble.

Le prix ne change en rien la qualité des repas !

Gérard Caillé n'accepte en aucun cas la baisse de qualité des plats qu'il propose.



En plus des analyses bactériologiques régulières qu'il fait pratiquer sur ses produits, et pour 10,80 €, ses préparations éveillent les papilles des plus fins gourmets.

Un restaurant ouvert uniquement les 5 midis de la semaine, pour préserver du temps pour se ressourcer et être toujours au sommet de sa forme !

Rien ne sert à travailler 7/7, midi et soir, et toute l'année... Un chef-cuisinier et son staff ne peuvent pas être bons et opérationnels dans ces conditions !

Gérard Caillé l'a compris et préserve ses soirées, ses week-ends, ses vacances d'été et celles d'hiver, pour pouvoir toujours être en forme, créatif et efficace.

Être une entreprise éco-responsable et à la pointe de l'économie circulaire

"Rien ne se perd, tout se transforme !" est l'une des devises préférées de Gérard Caillé.

Son entreprise veille au respect de l'environnement et à la responsabilité de chacun pour limiter les pertes et le gaspillage de la nourriture.

Tous les emballages perdus sont triés (plus de 110 m³ annuels) pour être recyclés.

Aujourd'hui, le pari est gagné !

Gérard Caillé peut être fier d'avoir gagné son pari et réussi son objectif qu'il entend bien faire perdurer !

Chaque année, Jaune Poussin sert près de 55 000 repas (près de 250 repas par jour).

90% des plats proposés dans son établissement sont traditionnels, frais et entièrement "faits maison"

12 000 œufs, 3 500 kilogrammes de riz au lait, 600 litres d'huile, 2 000 litres de glaces et de sorbets, 5 500 litres de lait, 1 tonne de pommes de terre et 300 kilogrammes de carottes, sont quelques exemples de ce que le restaurant peut consommer annuellement.

8 salariés, dont 5 seniors conceptualisent un buffet à volonté qui, chaque jour, compte 20 entrées différentes, un plat du jour et ses garnitures, plus de 12 desserts au choix, du fromage, des glaces et des sorbets.

Tous les clients sont les bienvenus dans l'établissement et sont traités avec déférence, quel que soit leur niveau social ou leurs métiers.

Gérard Caillé précise :

En plus de la qualité des produits frais que nous proposons, l'accueil et le service aux clients sont primordiaux pour moi et nous devons toujours être très réactifs auprès de notre clientèle.

Ouvriers, employés, chefs d'entreprises, avocats, médecins, familles... tous se côtoient durant le déjeuner avec respect et dans la bonne humeur.

Des enfants de 3 semaines, aux seniors de 95 ans, toutes les générations partagent les buffets.

Une formule "juste", qui continue d'intriguer...

L'entreprise vient récemment d'emporter la troisième place du podium du concours Cach & Carry, "Le pro de l'année 2015", organisé par METRO France. L'originalité de son concept a eu raison des 213 concurrents parmi les 216 qui ont concouru.

Gérard Caillé n'en est pourtant pas à sa première interview, et malgré cela, son concept et son prix ne cessent d'interpeller les médias.

Plusieurs passages en télévision : M6, France 2 et France 3, Envoyé Spécial, BFM, et plusieurs articles dans Le Monde, le Figaro, Marianne, et toute la presse

spécialisée, s'intéresse à la qualité et au prix de ses prestations tout en continuant à se dire : "***Mais comment est-ce possible ?***"

Tout en veillant à la fraîcheur de ses aliments, le chef privilégie les fruits et les légumes de saison qui sont, par conséquent, bien moins chers que les "hors saison".

Sa politique est donc depuis toujours la même : proposer un repas complet, fait maison, au JUSTE prix !

Zoom sur Jaune Poussin et son créateur

Gérard Caillé, chef cuisinier depuis plus de 40 ans, a créé Jaune Poussin en 1999.

Jaune Poussin est tout d'abord une rôtisserie (d'où le nom et le logo). Installé dans un local relativement grand, Gérard Caillé décide de transformer sa rôtisserie en restaurant proposant des buffets à volonté.



Gérard Caillé précise :

Nous avons basculé sur le buffet à volonté, car nous avons la capacité à accueillir beaucoup de monde et le libre-service permet de générer du volume en chiffre d'affaires.

Aujourd'hui que le pari est gagné, Gérard Caillé s'attelle à de nouveaux objectifs : Partager son aventure avec le plus grand nombre de ses collègues en mal de notoriété, et agrandir la "fratrie" de Jaune Poussin...

Contact Presse

Gérard Caillé

Tél. 06.83.87.07.25

Fixe : 05.53.06.90.70

Mail : jaunepoussin24@gmail.com