

Pierre Borgen lance le menu du déjeuner à prix libre !

La Cabane à Jules évolue avec une nouvelle carte qui laisse davantage de place aux produits du terroir. L'esprit «cabane» arrive maintenant en cuisine. Mais ce n'est pas tout. En mars dernier, Pierre Borgen avait fait parler de lui dans toute la France en lançant l'opération permettant à ses clients de fixer eux-mêmes le prix de leur repas. Un joli coup de pub qui lui a permis de faire le plein... Cette fois-ci, à La Cabane à Jules, Pierre Borgen a décidé de relancer ce principe en l'appliquant au menu du déjeuner. Un

menu différent est proposé chaque jour à un prix indicatif. Il s'agit bien d'un tarif «indicatif» car le client sera libre de payer ce qu'il estimera devoir en fonction de son appréciation du repas... Pourquoi Pierre recommence-t-il ? C'est ce que nous lui avons demandé...

La Baule+ : *On a parlé de vous dans toute la France avec l'opération, que vous avez menée en mars dernier, consistant à laisser le client fixer lui-même le prix de son repas. Vous récidivez, en permettant à chaque client de régler la somme qu'il*

souhaite, mais seulement s'il commande le menu du déjeuner. Qu'est-ce qui vous a conduit à prendre cette décision ?

Pierre Borgen : Cette opération a très bien marché au début de l'année. J'ai pensé qu'il était judicieux de recommencer, pour le plus grand plaisir de mes clients. C'est une opération exclusivement ciblée sur le menu du déjeuner, où nous avons une clientèle pressée qui n'a pas envie de dépenser trop. Je propose donc un menu «Découverte», avec un prix indicatif à partir duquel

le client peut juger bon de payer plus ou moins pour son repas. Cette fois-ci, je donne une référence de prix car, l'année dernière, de nombreux clients étaient perturbés. Souvent, on me disait : «*Je n'ai aucune idée de ce que je dois donner...*» Si le client estime que le prix indicatif est sous-évalué, il pourra évidemment mettre plus, mais s'il estime que la prestation n'est pas à la hauteur, il sera libre de payer une somme inférieure.

Par ailleurs, vous modifiez votre carte en intégrant des plats «bistrot». Est-ce une

manière d'accentuer l'esprit cabane ?

Oui, la carte est vraiment tournée vers les produits du terroir, avec beaucoup de nouveautés, sans oublier le grill. On va pouvoir lire la carte sur des grands tableaux noirs afin de donner un réel accent traditionnel à cette cuisine familiale et mitonnée.

*La Cabane à Jules se trouve au rond-point de Léniphen à Saillé (à 2 minutes de la gare du Pouliguen).
Tél. 02 40 88 78 24.
Site internet :
www.lacabaneajules.com*



Visite de Jacques Auxiette sur la presqu'île...

Tl y avait de l'effervescence sur la presqu'île le 13 octobre dernier. Un auditeur a travaillé sur mes dossiers et j'estime être plus utile à Paris où je défends des projets pour la presqu'île

Jeune couple professionnel de la Restauration