

## Антикризисное меню |

Author: Ольга Юркина, [Сион](#) , 19.08.2009.



Паспорт гурмана открывает двери лучших ресторанов [[www.passeport-gourmand.ch](http://www.passeport-gourmand.ch)]  
Рестораны low-cost набирают высоту.

В период кризиса рестораны ищут новые способы привлечь клиентов и вдохновляются системой, введенной в моду бюджетными авиакомпаниями в 90-х годах: предлагают невероятные скидки в обмен на некоторые неудобства. Правда, рестораны low-cost скорее намерены баловать клиентов.

Концепт «бюджетного ресторана» развил Клод Луизье, хозяин Vieux-Bourg в Сайоне (Во): «Хорошей репутации теперь недостаточно. Прошло то время, когда кафе можно было заполнить, привлекая посетителей живописным видом, изысканными блюдами и приветливым персоналом». Поэтому репутацию Vieux-Bourg поддерживает гибкой системой скидок: первые восемь клиентов, зарезервировавшие столик по Интернету, оплачивают только 50% заказа. Следующие восемь – 75%. А «третья» восьмерка получает 10-процентную скидку. Идея появилась у Клода Луизье во время полетов на самолетах бюджетных авиакомпаний. Успех low-cost показался ему занятным, и он адаптировал систему к ресторанному бизнесу. Видимо, подобная концепция пришлась по душе и клиентам: доход ресторана вырос на 30%.

Еще более смелую позицию отстаивает марокканский ресторан Le Bled в Невшателе. С 1 апреля клиенты сами решают, сколько заплатить за обеденный ланч. Хозяин заведения Осин Акрид стал адептом «свободных цен», прочитав в Интернете, что в

некоторых ресторанах Лондона и Парижа система пользуется большим успехом: «Идея меня соблазнила. Я молод, я люблю рисковать. Экспериментируя, мы всегда чему-то учимся». Если же доход заведения начнет падать, Le Bled вернется к традиционной форме оплаты. Но пока об этом даже не заходит и речи: «Посетители совершенно не злоупотребляют нашей системой. Напротив, они проявляют щедрость и оставляют даже больше, чем я сам бы предложил за блюдо дня».

Кризис играет на руку и таким эксклюзивным предложениям, как Паспорт гурмана (Passeport Gourmand), Лозаннский ключ (Clef lausannoise) и Женевская тарелка (Assiette genevoise). В принципе, все три системы скидок основаны на одном и том же принципе, который представляет собой нечто вроде «абонентской платы за рестораны». Паспорт гурмана действителен один год и дает право на посещение 350 гастрономических ресторанов. Владелец паспорта, приглашая на ужин еще одного человека, получает скидку 50% на весь заказ. Правда, скидка не распространяется на напитки и «обеденные меню» и снижается до 20%, если владелец Паспорта желает угостить более пяти человек за один раз.

Женевская тарелка – карточка, действующая в 82 ресторанах кантона Женева. Концепт прост: Вы едите вдвоем, а платите только за одного. Но напитки, опять же, оплачиваются отдельно. Лозаннский ключ открывает двери не только ресторанов, но и театров и музеев. Члены клуба получают свои билеты и заказы в ресторанах совершенно бесплатно. Правда, с условием: их надо своевременно зарезервировать. Кроме того, в ресторанах действителен только один «волшебный ключ» на столик. Скидка на напитки не предоставлена, а заказ минимум одного напитка обязателен.

Вот, пожалуй, и все неудобства гастрономии low-cost. Что же касается преимуществ, их явно предостаточно, потому что все Паспорта гурманов и Лозаннские ключи, количество которых ограничено, уже раскуплены до следующего года.

Дополнительная информация:

[Passeport Gourmand](#)

[Clef lausannoise](#)

[Assiette genevoise](#)

[Женева](#)

---

**Source URL:** <https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/antikrizisnoe-menyu>