

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
**« CUISINES OUVERTES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE »**

Paris, le 19 mai 2025

**La première édition des « Cuisines ouvertes de la gastronomie française »  
se déroule le mardi 20 mai 2025**

**Les cuisines sont des écrins de création, de transmission et d'excellence où chaque talent doit pouvoir s'épanouir dans le respect et la reconnaissance de son art.**

**La gastronomie française, que les Cheffes et Chefs défendent, incarne ces valeurs d'humanisme, de respect et de partage.**

**Fiers de cette évolution, ils ouvrent les portes de leurs établissements le 20 mai 2025, partout en France, la première édition des « Cuisines ouvertes de la gastronomie française », afin de présenter les dispositifs de qualité de vie au travail déployés au cœur de leurs établissements.**

Fédérés par leur passion pour l'art culinaire, les Cheffes et Chefs se rassemblent autour d'un manifeste et initient la première édition des « Cuisines ouvertes de la gastronomie française ».

La cuisine française s'inscrit dans une tradition d'excellence et d'innovation perpétuelle.

Le patrimoine gastronomique, reconnu mondialement, s'accompagne d'une attention particulière accordée à l'épanouissement professionnel de celles et ceux qui font rayonner de l'art culinaire.

Les Cheffes et Chefs participants, qui ont vécu l'évolution de leurs métiers, mesurent mieux que quiconque les enjeux, les exigences et les singularités inhérentes à la restauration.

Ces expériences les ont naturellement conduits à faire évoluer leurs organisations et à instaurer des mesures concrètes qui favorisent la qualité de vie au travail et assurent l'épanouissement de toutes leurs équipes, quelle que soit leur spécialité (cuisine, pâtisserie, sommellerie, service en salle).

Aujourd'hui, de nombreux dispositifs existent pour améliorer la qualité de vie au travail dans le domaine de la gastronomie et de l'hospitalité.

Les établissements signataires ont d'ores et déjà mis en œuvre un certain nombre de ces mesures inspirantes pour toutes les Maisons qui souhaitent les appliquer :

#### **1. PRÉVENTION ET FORMATION**

- Des consultations régulières avec des professionnels de santé (ostéopathe, psychologue...), dans un cadre confidentiel et personnalisé, pour prévenir la fatigue physique et psychologique
- L'investissement dans des équipements ergonomiques adaptés aux contraintes du métier (climatisation performante, tables de dressage ajustables, arrondis des angles de cuisine...)

- Des espaces dédiés au bien-être des équipes (salles de repos, cantines avec large choix de repas...)
- Des canaux de signalement et d'alerte anonymes et une politique de tolérance zéro en cas de comportement inapproprié
- Des cycles de formation structurés pour le développement personnel et professionnel, adaptés aux spécificités de chaque métier (cuisine, pâtisserie, sommellerie, service en salle...)
- Des instances de communication régulières entre services (tables rondes mensuelles, newsletter interne...)

## **2. PLANNING**

- Des systèmes d'organisation offrant plus de flexibilité aux équipes (rotations sur trois semaines, alternances matin/soir/coupure ou fermetures deux jours consécutifs...)
- La planification des congés annuels avec une année d'anticipation
- Une valorisation salariale spécifique pour les personnels acceptant de travailler un sixième jour, avec récupération compensatoire

## **3. INCLUSIVITÉ**

- Une politique de rémunération équitable, incluant l'intéressement au pourcentage pour les équipes de salle
- L'application de standards de respect, de diversité et d'équité définis avec les écoles
- L'adhésion à la campagne nationale #StOpE contre le sexisme ordinaire en entreprise
- Une collaboration entre les écoles et les établissements pour échanger sur les bonnes pratiques
- L'instauration d'une culture d'entreprise fondée sur le respect, avec une politique ferme contre les comportements inappropriés

Cette initiative démontre notre engagement à mener une transformation en profondeur pour améliorer la qualité de vie au travail, en garantissant l'épanouissement et le confort des équipes dans l'ensemble du secteur de la gastronomie et de l'hospitalité.

### **Signataires :**

Arnaud LALLEMENT, Fabrice BONNOT, Laurent BOUVIER, Nicolas MASSE, Olivier CANAL, Frédéric FASS-THOULÉ, Mauro COLAGRECO, Christophe ROURE, Lieven VAN AKEN, Fanny REY, Philippe ETCHEBEST, Frédéric COTE, Alexandre MAZZIA, Sylvestre WAHID, Alain DUCASSE, Christophe MARGUIN, Julia COLAGRECO, Frédéric BERTHOD, Sébastien RICHARD, Yannick ALLENO, Joseph VIOLA, Olivier COUVIN, Alexandre BAUMARD, Mathieu VIANNAY, Philippe BERNACHON, Cédric BECHADE, Marc HAEBERLIN, Armand ARNAL, David TOUTAIN, Jean-François TETEDOIE, Christophe CHIAVOLA, Hélène DARROZE, Florent PIETRAVALLE, Christopher COUTANCEAU, Angélique PERSE, Sébastien FARAMOND, Emmanuel RENAUT, Glenn VIEL, Florian COUDRIN, Gilles GOUJON, Alan GEAAM, Philippe MILLE, Gilles REINHARDT.