

communiqué de presse

[voir la version en ligne](#)



Arrière-Cuisine, le nouveau podcast qui révèle les coulisses de l'emploi dans la restauration

Paris, 15 septembre 2025 - **200 000 postes restent à pourvoir chaque année dans l'hôtellerie-restauration. Comment attirer, recruter et fidéliser les meilleurs talents dans un secteur en tension permanente ? Pour répondre à ces enjeux, Rosk lance Arrière-Cuisine, un podcast animé par Florent Malbranche, entrepreneur engagé dans la transformation du monde du travail en restauration.** Dans ce nouveau format, pas de théories abstraites, mais des retours d'expérience concrets, des pratiques inspirantes et des conversations sans filtre avec celles et ceux qui innovent en matière de recrutement, de formation et de fidélisation dans les cuisines comme en salle.

Florent Malbranche part à la rencontre de restaurateurs, chefs, DRH ou fondateurs d'établissements qui réinventent l'emploi au quotidien. L'objectif : décrypter ce qui fonctionne vraiment pour faire revenir les talents vers la restauration et les y faire rester.

Cette première saison accueillera notamment Jean Covillault (Top Chef), Chloé Charles (Top Chef), Annaïg Ferrand (Co-Founder & COO, Ephemera Group), Bertrand Jelensperger (TheFork & Mure), Grégoire de Scorbiac (Canard Street), Inès El Baba (DRH, Loulou Groupe), et Nicolas Bergerault (Atelier des Chefs).

Dans ce premier épisode, Jean Covillault, candidat remarqué de la saison 14 de Top Chef. Il ne mâche pas ses mots : il dénonce notamment la violence managériale héritée d'un autre temps, qu'il considère comme un aveu de faiblesse. Pour lui, il est urgent de rompre avec ces pratiques et de redonner du sens au métier. Il s'insurge aussi contre les plannings en "coupure" qui cassent le rythme de vie et découragent les nouvelles générations. Sa conviction est claire : un restaurant doit se construire autour de son équipe, pas l'inverse. À travers ses projets éphémères et son engagement anti-gaspi, il esquisse une restauration où l'on travaille autrement : plus de respect, plus de plaisir et plus d'humanité.

Extraits : « Si on est encore à proposer des horaires en coupure, c'est logique et normal que les gens ne veulent plus travailler... Il est important de concevoir que la jeune génération ne va pas passer 15 ans sur le même poste à faire la même chose. Ça, ce n'est pas possible. »

Disponible sur toutes les plateformes d'écoute, Arrière-Cuisine donne rendez-vous toutes les deux semaines à partir du 15 septembre, pour des épisodes de 30 minutes. Une série de 7 épisodes prévue jusqu'en 2025, pour écouter autrement ceux qui font battre le cœur de la restauration.

« Avec Arrière-Cuisine, nous rendons hommage à celles et ceux qui font vivre la restauration. Ce podcast, c'est une boîte à idées et à inspirations pour relever le défi du recrutement et construire un futur plus sain pour nos métiers. Dans un secteur où attirer, recruter et fidéliser les talents est devenu un défi quotidien, ce podcast donne la parole à ceux qui osent réinventer les pratiques RH et proposer une nouvelle vision managériale » se réjouit **Florent Malbranche, co-fondateur de Rosk et hôte du podcast Arrière-Cuisine.**

Lien pour écouter le podcast (premier épisode le 15 septembre)

: <https://www.rosk.com/arriere-cuisine>



À propos de Rosk

Lancé en 2024, Rosk est une solution experte de l'emploi en hôtellerie-restauration. Elle permet aux professionnels et entreprises de se connecter pour

des opportunités en CDI ou intérim adaptées à leurs aspirations et à leurs besoins.