



## UNE RESTAURATION PLUS JUSTE, INCLUSIVE ET DURABLE SE DESSINE AVEC LE MOUVEMENT RESTAURE

Un vent de renouveau souffle sur la restauration ! Une alliance inédite composée de chef•fe•s, gérant•e•s d'établissement, chef•fe•s de rang, journalistes et membres de structures à impact lance cet automne un mouvement pour réinventer leur milieu. **Baptisé Restaure, il compte bien réparer un secteur cabossé et assurer un environnement de travail bienveillant et inclusif aux nouvelles générations.**

Explosion du nombre de postes vacants, fort turn over, multiplication des témoignages d'abus et de violences... le secteur de la restauration traverse une crise profonde. Le mouvement **Restaure fait le pari d'en sortir par le haut**, en créant une palette de ressources pour aider les restaurateur•ice•s à redonner du sens et créer un environnement de travail bienveillant et épanouissant pour leurs équipes. Restaure est persuadé que la transition sociale, écologique et solidaire dont le secteur a besoin doit se faire par et pour les professionnel.le.s au niveau national. Un [manifeste](#), clamant haut et fort sa vision d'une restauration juste, inclusive, éthique et durable, déjà signé par plus de 300 professionnel.le.s du milieu, va désormais circuler au sein de la profession, partout en France.

**Ils et elles soutiennent le mouvement :**



**GEORGIANA VIYOU**



**HAROUNA SOW**



**MANON FLEURY**



**CHLOÉ CHARLES**

“ Notre volonté ? Que les employés soient écoutés et valorisés, que les chefs d'entreprise soient soutenus et entendus, que les futurs talents aient envie de se former à nos métiers. En un mot, nous souhaitons combler dignement les 200 000 postes vacants, et retrouver le plaisir et la fierté de vivre de notre métier. (extrait du [manifeste](#)) ”

**Le mouvement Restaure lance un appel à la profession et entend en faire bouger les lignes.** Comment ? En restaurant l'envie de rejoindre les métiers de la restauration, en améliorant les conditions de travail, en fédérant les équipes autour d'engagements RSE qui donnent du sens et en outillant mieux les restaurateur•ice•s.

Pour faire évoluer les pratiques, le mouvement Restaure s'appuie sur quatre axes clés: **“des cuisines mixtes et accueillantes pour toutes et tous”, “un management bienveillant et inclusif”, “une restauration plus écoresponsable” et “la lutte contre la précarité alimentaire”.**



Pour que son ambition ne reste pas à l'état de vœu pieux, Restaure propose **des outils concrets pour initier une bascule dans le milieu**. Tout d'abord une plateforme digitale, **véritable guichet unique de l'engagement** nourri par des dizaines d'associations pour proposer aux professionnel.le.s des opportunités « clés en main ». Accessible à partir du 19 novembre prochain, celle-ci permettra d'embarquer son restaurant dans une démarche sociale et durable : aux équipes de (re)trouver du sens dans leur travail et aux établissements d'améliorer leur marque employeur. Restaure propose également un **catalogue de formations** pour accompagner la transformation des restaurants : prévention des violences sexistes et sexuelles, management juste, écoresponsabilité, gestion de l'interculturalité. Ces formations sont tirées de l'expertise développée par les plus grandes structures à impact du secteur et adaptées aux besoins des professionnel.le.s. Le mouvement mise sur l'élan collectif, le **partage d'expériences** et les témoignages inspirants des restaurateur•ice•s qui ont mis en place de nouvelles manières d'exercer leur métier.

Ce n'est que le début. Ces outils sont les premiers jalons posés par le mouvement. De nombreuses autres solutions seront lancées dans le futur.

### COMMENT REJOINDRE RESTAURE ?

Que vous soyez chef•fe d'entreprise, cuisinier•e, serveur•euse ou apprenti•e, la première étape pour rejoindre le mouvement est de signer son manifeste\*. Sa signature massive montrera que la profession est prête à changer. Rendez-vous ensuite sur la plateforme de Restaure\* (à partir du 19 novembre), pour trouver la manière de vous engager qui vous convient ainsi qu'à vos équipes, découvrir les offres de formations qui seront enrichies au fur et à mesure.

### QUI EST DERRIÈRE LE MOUVEMENT RESTAURE ?

Restaure est un mouvement d'envergure nationale initié par Festin. Il est né à Marseille, au sein d'un vivier professionnel•le•s de la restauration désireux de faire bouger les lignes de leur profession. Restaure rassemble aujourd'hui les forces d'une coalition de sept structures à impact engagées au niveau national pour une restauration plus vertueuse : **Festin**.

“Chaque association fait un travail remarquable à son échelle, que ce soit sur l'inclusion, les questions de mixité, l'aide alimentaire... On fait le pari que c'est en s'unissant et en travaillant ensemble que l'on fera changer les choses.” Iris Liberty, Responsable engagement et communauté de chef•fes, Association Festin.

### SOIRÉES DE LANCEMENT



À **Marseille**, capitale de la gastronomie inclusive  
**Mardi 19 novembre** à la Vieille Charité



À **Paris**, capitale aux plus de 15 000 cafés-restaurants  
**Mercredi 27 novembre** au Refettorio