

Entre 2 canicules, des chefs étoilés français appellent à couper le gaz en cuisine

Des chefs étoilés au Michelin demandent un soutien renforcé aux restaurants dans le cadre du plan français d'électrification, soulignant que l'induction permet également de réduire les températures en cuisine

1 Juillet 2026, Paris

Alors que les températures dans les cuisines de nombreux restaurants français ont atteint les 50°C fin juin, certains établissements ont été contraints de fermer temporairement leurs portes afin de protéger la santé de leurs équipes. Et tandis qu'une nouvelle vague de chaleur pourrait toucher la France dès la semaine prochaine, un collectif de chefs étoilés appelle le gouvernement à renforcer le soutien apporté aux restaurants dans le cadre du plan français d'électrification.

La question devient particulièrement importante cet été. Avec des fourneaux au gaz, la température en cuisine peut dépasser les 50°C pendant le service. À l'inverse, l'induction n'émet quasiment pas de chaleur résiduelle, et la température en cuisine reste en moyenne de 5 à 10°C inférieure à celle observée avec le gaz. L'induction permet également de climatiser efficacement l'espace de travail, contrairement aux cuisines au gaz, où la flamme continue de chauffer l'air en permanence. Pour les équipes en cuisine, il s'agit désormais autant d'un enjeu de sécurité au travail que de confort.

Récemment, Les chefs étoilés **David Gallienne, Gaëtan Gentil, Tabata Mey, Michel Dussau, Laurent Lemal, Oscar Garcia** and **Erwan Houssin** ont salué les ambitions du gouvernement français d'accélérer l'électrification d'ici 2030 - tout en appelant à un soutien financier supplémentaire pour accompagner la transition des cuisines professionnelles vers une cuisson sûre, performante et sans énergies fossiles. Selon eux, électrifier les cuisines professionnelles permettrait non seulement de réduire les émissions de gaz à effet de serre du secteur, mais aussi d'améliorer les conditions de travail dans un contexte de vagues de chaleur de plus en plus fréquentes.

« Nous avons choisi l'induction à Ombellule pour réduire la chaleur en cuisine », a déclaré **Tabata Mey, co-chef et propriétaire du restaurant Ombellule à Lyon, et demi-finaliste de Top Chef**. « Avant, travailler en cuisine était particulièrement éprouvant physiquement. Les générations précédentes de cuisiniers accordaient peu d'importance aux conditions de travail : j'ai moi-même travaillé dans une cuisine au gaz à 56°C dans un grand restaurant des Champs-Élysées. Aujourd'hui, le bien-être au travail est devenu essentiel. »

Cette prise de position intervient dans la foulée du [discours](#) prononcé par le président Emmanuel Macron le 26 mai, dans lequel il a réaffirmé [le plan du gouvernement](#) visant à réduire la part des énergies fossiles à 40 % du mix énergétique national d'ici 2030, et à 30% d'ici à 2035, dans le cadre d'une transformation profonde du secteur de l'énergie.

Si le plan du gouvernement prévoit [un fonds de 16 millions d'euros](#) pour aider les artisans, notamment les boulangers, à électrifier leurs fours, les chefs estiment qu'un soutien dédié à la restauration constitue l'ingrédient manquant pour faire de cette transition une réalité dans l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration.

En tant que derniers ambassadeurs en date de la **Global Cooksafe Coalition** (GCC), l'organisation internationale en faveur d'une cuisine sans énergies fossiles, les sept chefs rejoignent l'association dédiée à l'amélioration de la qualité de l'air, **Respire**, également membre de la GCC, pour appeler à la création d'un fonds dédié accompagnant les restaurants dans leur transition vers la cuisine électrique.

David Gallienne, chef étoilé Michelin et vainqueur de Top Chef 2020, a déclaré : « Je suis heureux de voir le gouvernement français nous orienter vers un avenir moins émetteur en misant sur l'électrification, et cette ambition représente une opportunité majeure pour le secteur. Il est essentiel d'y inclure la cuisine et la restauration.

Oscar Garcia, Chef exécutif et propriétaire de La Cueillette, a déclaré :

« Dans les années 50, la cuisine c'était un métier qui usait les gens. Des cuisines à 70 degrés, des brûlures... ça abîmait vraiment les corps. Aujourd'hui on ne peut plus accepter ça. C'est impossible de demander à des équipes de travailler dans ces conditions. Et climatiser une cuisine où il y a un fourneau à gaz, c'est tout simplement impossible. L'induction, c'est une révolution en termes de confort de vie au quotidien. »

Selon la GCC, l'électricité produite à partir d'énergies renouvelables sera résiliente face à l'instabilité croissante des prix du gaz - une motivation majeure du plan d'électrification du gouvernement.

Aurélie Faugier, responsable France de la Global Cooksafe Coalition, a déclaré :

« Nous saluons l'engagement du gouvernement français en faveur de l'électrification du réseau et du bâti - essentielle pour garantir la sécurité et l'accessibilité énergétique, tout en réduisant les émissions.

Le volet du plan consacré à l'électrification des bâtiments prévoit un soutien à la transition vers des systèmes de chauffage électriques. Pour éliminer totalement les énergies fossiles des bâtiments, cette aide doit également s'étendre aux plaques de cuisson électriques, afin de permettre au secteur de la restauration de participer pleinement à la transition énergétique française. »

La GCC réunit des experts de différents secteurs pour promouvoir l'accès à une cuisine sans énergies fossiles et mettre en lumière les bénéfices du passage des cuisines au gaz à la cuisine électrique. [Son dernier rapport](#) montre qu'en passant à l'électrique, les restaurants peuvent réaliser jusqu'à 20 % d'économies sur leurs coûts énergétiques, réduire leur consommation d'énergie jusqu'à 64 %, et diminuer leurs émissions de CO2 jusqu'à 65 % par an, tout en créant des environnements de travail plus frais et plus sûrs pour les équipes.

Parmi les autres bénéfices, on compte des cuisines plus saines : la cuisson au gaz est associée au rejet de substances chimiques toxiques aux effets néfastes sur la santé, notamment un risque accru d'asthme chez l'enfant.

Tony Renucci, Directeur Général de Respire, a déclaré : *« Électrifier la cuisson, c'est protéger la santé. 150 000 enfants souffrent d'asthme infantile en France à cause du dioxyde d'azote émis par la cuisson au gaz. Il faut donc aussi s'atteler à ce sujet qui est une préoccupation de santé publique. »*

/

FIN

Citations supplémentaires des chefs ambassadeurs de la GCC en France

Laurent Lemal, Chef exécutif de La Balette, à Collioure, a déclaré :

« L'induction, c'est aussi du temps gagné à chaque étape. Pendant le service, on gagne 20 à 25 minutes : on réagit immédiatement, on corrige immédiatement, sans attendre que ça chauffe ou que ça refroidisse. Après le service, c'est pareil : le nettoyage est rapide, pas de brûlé incrusté comme avec le gaz dès que quelque chose déborde. Au final, les services sont plus courts, et ça veut dire de vraies pauses pour l'équipe. »

Gaëtan Gentil, Chef exécutif et propriétaire du Prairial, à Lyon, a déclaré :

« La précision et la régularité sont essentielles dans ma cuisine. L'induction apporte cette maîtrise tout en offrant un environnement de travail plus propre, plus confortable et plus respectueux du produit. C'est une manière de cuisiner plus juste, en phase avec l'exigence gastronomique d'aujourd'hui. »

Michel Dussau, Chef exécutif et propriétaire de La Table de Michel Dussau, à Agen, a déclaré :

« L'induction a transformé notre façon de travailler. La chaleur a disparu des cuisines, le rythme est plus calme, les équipes moins épuisées en fin de service. Avant, tout le monde se brûlait, plusieurs fois par semaine. Aujourd'hui, on compte deux brûlures par an, grand maximum. Et les économies de temps sont réelles : 30 à 60 minutes gagnées après chaque service, rien qu'au nettoyage. Et ça change tout : une cuisine où il ne fait jamais chaud, où les accidents sont rares, où les services sont plus courts et les pauses réelles - c'est devenu un argument pour recruter. Les jeunes cuisiniers font attention à ça aujourd'hui. »

« On me parle souvent de la peur de la coupure d'électricité. En vingt ans, j'ai fermé deux fois le restaurant pour coupure, sur 8 000 services. C'est un faux problème. Ce qui est réel, en revanche, c'est ce que l'induction apporte chaque jour : le temps gagné, le confort des équipes, les économies d'énergie. Mon conseil, c'est d'investir progressivement, mais d'y aller. »

Tabata Mey, Co-chef exécutif et propriétaire d'Ombellule, à Lyon, a déclaré :

« Les gens qui disent qu'ils préfèrent le gaz, c'est parce qu'ils ne connaissent pas l'induction. Ils restent dans leur zone de confort. Et souvent, ils confondent avec la vitrocéramique. Ce n'est pas la même chose du tout. Moi aussi, au début, je brûlais tout

: trop chaud, trop vite. Mais une fois qu'on a la main, c'est une rapidité et une facilité de travail qui est loin du gaz. Il faut juste apprendre. C'est comme tout. »

Oscar Garcia, Chef exécutif et propriétaire de La Cueillette, a déclaré :

« L'induction, c'est une révolution en termes d'efficacité et de rapidité de nettoyage, rien à voir avec le gaz. Souvent c'est l'inconnu qui fait peur, comme avec toute nouvelle technologie. Moi, j'ai essayé, et ça m'a convaincu. Je ne repasserai jamais au gaz. »

Erwan Houssin, Chef exécutif et propriétaire du Grand Cap, à Leucate, a déclaré :

« Je suis venu à l'induction par obligation : le site naturel protégé où se trouve le restaurant n'autorisait pas le gaz. Mais je ne l'ai jamais vécu comme une contrainte. On avance avec son temps, on évolue. Et finalement, je n'ai trouvé que des avantages : le confort thermique en cuisine, la réactivité pendant le service, le nettoyage qui n'a rien à voir avec le gaz. L'induction, c'est simplement l'évolution de la cuisine. »

Citations des partenaires français de la GCC

Estelle Anne-Vigne, Responsable Communication pour Résidétape, a déclaré :

« Chez Résidétape, nous sommes déjà engagés dans la transition. 100 % de nos cuisines sont électriques, mais notre ambition va bien au-delà. Avec la Global Cooksafe Coalition, nous nous engageons à sensibiliser nos habitants à décarboner leur alimentation, à optimiser leur usage, et à intégrer cette démarche ambitieuse dans une transition globale de nos résidences. Notre objectif ? Garantir une qualité de l'air intérieur optimale pour nos 2500 résidents chaque année, mais aussi et surtout, devenir un modèle de logement durable, où chaque détail - de la cuisinière sûre et sobre au réseau de chauffage - contribue à un avenir bas-carbone. »

À propos de la Global Cooksafe Coalition

La Global Cooksafe Coalition (GCC) œuvre pour un accès universel à une cuisine sûre et durable d'ici 2030 dans les nouvelles cuisines et d'ici 2040 dans les cuisines existantes.

Elle réunit une alliance inédite de grands chefs, d'entreprises immobilières et d'experts en santé publique, climat, pouvoir d'achat et développement, pour promouvoir l'accès universel à une cuisine sûre et durable.

Son dernier rapport, Making the Switch, est disponible sur <https://cooksafecoalition.org/making-the-switch/>
cooksafecoalition.org | [@cooksafeglobal](https://twitter.com/cooksafeglobal)

À propos de Respire

RESPIRE, l'Association nationale pour l'amélioration de la qualité de l'air et la défense des victimes de la pollution, est une organisation à but non lucratif (loi 1901) fondée en février 2011 et dédiée à l'amélioration de la qualité de l'air. Sa mission est de prévenir les impacts sanitaires de la pollution atmosphérique et de promouvoir un air plus pur.

Reconnue pour son expertise sur les enjeux liés à la pollution de l'air en France et en Europe, Respire s'appuie sur des données scientifiques pour informer, communiquer, développer des outils techniques et construire ses actions de plaidoyer.

À propos de Résidétape

Résidétape est une entreprise sociale qui imagine, conçoit et gère des logements pour accompagner la mobilité des personnes et des territoires, en agissant en faveur du lien emploi-habitat-territoire depuis 25 ans. L'organisation gère près de 1 800 logements dans cinq territoires et poursuit un projet de développement ambitieux centré sur les territoires en développement économique et en forte tension immobilière.