



LE GUIDE
MICHELIN

"Il faut prendre soin de la santé mentale des entrepreneurs !",

David Gallienne

prend la parole...

« À un moment, il faut dire stop ! »

Suite à son hospitalisation récente,

le chef **David Gallienne** a reçu en **48 heures plus de 2 000 messages**.

Il souhaite aujourd'hui s'exprimer publiquement, **au nom de la profession**, pour alerter sur la **santé mentale des hôteliers-restaurateurs** et, au-delà, de tous les indépendants de la filière.

Son témoignage, relayé hier, a déclenché une **vague de soutien inédite** et mis au jour une **fatigue systémique** et un **isolement structurel** chez nombre d'entrepreneurs de la restauration.



« Je parle pour nous tous »

« J'ai reçu plus de 2 000 messages. Des chefs, des restaurateurs, des artisans, des indépendants. Tous racontent la même chose : **charge mentale constante, tensions financières, impossibilité de lever le pied**, jusqu'à la rupture. **À un moment, il faut dire stop**. Dire ce qu'il se passe, **oser prendre la parole**. Si nous nous écroulons, c'est **tout un écosystème** qui s'effondre avec nous : **agriculteurs, maraîchers, pêcheurs, artisans, agences, fournisseurs...** »

Une alarme pour toute la filière

L'appel de David Gallienne dépasse son cas personnel : il **ouvre une brèche utile et salubre** pour une prise de conscience collective. Dans un contexte d'**hyper-vulnérabilité économique** (coûts, trésorerie, endettement post-crises) et d'**exigences opérationnelles** élevées (recrutement, conformité, saisonnalité), la

santé mentale des dirigeants devient un **enjeu prioritaire**. **La passion ne suffit plus à masquer la douleur** : la résilience ne peut pas être une injonction permanente.

Appel à l'action : trois chantiers immédiats

1. **Prévention & écoute sectorielle** : mise en place de **cellules d'écoute anonymes et gratuites** dédiées aux métiers de bouche et de salle, avec relais URSSAF/banques/assurances-santé.
2. **Filets de sécurité concrets : médiation bancaire et fournisseurs** accélérée en situation de détresse avérée, moratoires express sur certaines charges, orientation simplifiée vers les aides existantes.
3. **Culture managériale & temps de repos** : encourager des **cadences soutenables**, des **jours de déconnexion**, des **formations au repérage du burn-out** pour dirigeants et équipes.

« Ne refermons pas la parenthèse »

« Ce qui m'est arrivé, **d'autres l'ont vécu ou le vivent**. J'ai eu la force de le dire ; à **nous tous de ne pas refermer la parenthèse**. Je continuerai à parler, à **porter des propositions** et à rassembler celles et ceux qui veulent bâtir des solutions, **sans stigmatiser, sans opposer**. »

Situé dans le village emblématique de Giverny,

Le Jardin des Plumes est une adresse confidentielle
où l'art culinaire rencontre la nature.

Ce restaurant étoilé, niché dans une élégante demeure anglo-normande,
invite à un voyage gastronomique inspiré du terroir normand
et des inspirations du chef David Gallienne.

Au Jardin des Plumes,

le chef célèbre les richesses de la Normandie
avec des ingrédients soigneusement sélectionnés
auprès de producteurs locaux.

La carte évolue au fil des mois pour refléter la générosité de la nature :
poissons de la Manche, légumes du potager, viandes d'exception

et produits laitiers emblématiques de la région
s'invitent dans des compositions pleines de finesse et d'audace.



LE CHEF DAVID GALIENNE

Sacré gagnant de Top Chef en 2020, David Gallienne, chef étoilé au Guide Michelin, s'impose comme un cuisinier audacieux qui sublime les produits locaux avec une approche à la fois contemporaine et respectueuse des traditions. Son parcours, marqué par une recherche constante d'émotions et d'authenticité, le mène à proposer une cuisine sincère et raffinée, où chaque plat est une ode aux saisons.

SON PARCOURS

Originaire de Normandie, David Gallienne s'est forgé une solide expérience auprès de grands noms de la gastronomie avant de tracer sa propre voie. Après avoir fait ses armes auprès de chefs étoilés, il reprend Le Jardin des Plumes en 2020 et y insuffle son identité culinaire. Sa victoire dans l'émission Top Chef cette même année renforce sa notoriété et lui permet de faire rayonner son amour du terroir normand auprès d'un large public. Passionné par les produits locaux et l'art de la gastronomie, il met un point d'honneur à proposer une cuisine authentique, empreinte d'émotion et de sincérité.