

[View this email in your browser](#)



**Le premier label socialement engagé  
dans le secteur de la restauration, la Marianne de la Cuisine,  
est attribué au chef Éric Guérin.**



Précurseur du management bienveillant en cuisine, le chef étoilé Eric Guérin est connu pour sa prise de position en faveur de meilleures conditions de travail dans la restauration. Si le chef ne fait face à aucun souci de recrutement, c'est grâce aux actions mises en place au sein de son restaurant depuis 25 ans : fermeture à minuit, journées du personnel, évolution en interne, congés et primes, etc. Pour aller au bout de son engagement, **Éric Guérin** s'est lancé dans l'obtention du **label Marianne de la Cuisine**.

---

# LE CHEF ÉRIC GUÉRIN

## 1<sup>er</sup> Restaurateur Socialement Engagé labellisé

---

Premier label RSE dans la restauration, la Marianne de la Cuisine initiée par le collectif **#Respecte Ta Cuisine** part d'un constat critique : les violences dans la restauration sont encore trop présentes en 2022. Harcèlement, insultes, charge horaire excessive souvent non rémunérée et discriminations sont autant de problématiques que l'on retrouve régulièrement dans ce secteur. Éric Guérin, chef étoilé, a été l'un des premiers à briser l'omerta sur ces conditions de travail. Engagé en faveur du **management bienveillant**, il s'est immédiatement reconnu dans les valeurs prônées par le label.

Lancée le 8 mars 2022, la **Marianne de la Cuisine** récompense les restaurateurs mettant en place de bonnes pratiques sociales au sein de leurs établissements. Déjà membre de l'association **#Respecte Ta Cuisine**, Eric Guérin se lance rapidement dans la première étape de la labellisation: l'auto-évaluation. Celle-ci consiste en deux questionnaires fournis au restaurateur et à ses équipes, afin que le restaurant puisse obtenir un score de performance sociale. Recouvrant 4 piliers fondamentaux que sont **la prévention des violences, l'inclusion, la valorisation du collectif et le bien-être au travail**, les réponses à ces formulaires sont anonymes et confidentielles.

Par la suite, le restaurateur peut choisir de continuer la démarche pour obtenir la Marianne de la Cuisine. Un accompagnement personnalisé est mis en place sur une période de 1 à 12 mois, pour inscrire durablement les 4 piliers dans le quotidien du restaurant. En outre, la durée de la formation et la confiance qui s'instaure entre le chef, son équipe et le formateur en pérennisent les enseignements, dont l'inscription dans la durée est garantie par un suivi du restaurant sur 3 ans.

Pour finaliser l'obtention du label, un comité indépendant d'experts dans la RSE se rassemble pour attribuer ou non le label au restaurant sur la base d'une liste de 130 critères. Ce vendredi 2 septembre, c'est le restaurant du chef Guérin, La Mare aux Oiseaux, qui s'est vu attribuer la première Marianne de la Cuisine.



---

## Les multiples impacts positifs de la labellisation

Cette première labellisation marque un tournant pour le secteur de la restauration et sa réputation. Le label Marianne de la Cuisine est le **premier outil de reconnaissance grand public** pour les restaurateurs engagés dans de bonnes pratiques sociales.

En **facilitant le recrutement**, ce label répond à la principale préoccupation des restaurateurs aujourd'hui. Face aux difficultés d'embauche qu'ils rencontrent, cette attestation de leurs bonnes pratiques met en confiance les candidats, pour qui de meilleures conditions de travail sont une priorité. Grâce aux outils apportés par l'accompagnement, les employés sont fidélisés et le turnover est réduit, en plus d'améliorer la réputation de l'employeur. Enfin, l'accompagnement et la labellisation représentent d'excellents outils de mobilisation des collaborateurs. La carte des restaurants engagés est disponible sur le site de #Respecte Ta Cuisine ainsi que sur la plateforme d'emploi inclusive de l'association.

Dans le sillage du chef Éric Guérin, de nombreux autres restaurants ont suivi son exemple et commencé leur accompagnement, à l'instar de la holding Frenchie du chef Gregory Marchand.

## Un dispositif qui touche tous les acteurs du secteur

Au-delà des chefs et des restaurateurs, beaucoup d'organisations professionnelles s'engagent aux côtés de #Respecte Ta Cuisine. Pour agir à la source du problème auprès des jeunes en formation, de grandes écoles de cuisine font appels aux services de l'association pour sélectionner les meilleurs établissements où envoyer leurs étudiants. Ainsi, ils s'assurent des bonnes conditions d'évolution de leurs stagiaires et s'assurent jusqu'à l'entreprise d'accueil de la qualité de leur formation.

Des conventions de partenariats sont en cours de signature avec des organisations professionnelles du secteur CHR : ces collaborations assurent l'avènement d'un nouveau paradigme dans la restauration et garantissent l'expansion du label Marianne de la Cuisine.

**[www.respectetacuisine.com](http://www.respectetacuisine.com)**



