

# La restauration n'a pas besoin d'immigration !

DESSINS : FABRIEN CLAIREFOND



## STÉPHANE MANIGOLD

★ La crise de la restauration française ne découle pas d'une pénurie de main-d'œuvre étrangère, mais d'un chômage volontaire et d'un coût du travail trop élevé, limitant les marges et l'attractivité du secteur, estime le fondateur du groupe de restauration Eclore\*.

**D**isons-le clairement : la restauration française traverse une crise profonde, mais certainement pas à cause d'un manque de bras venus d'ailleurs comme certains voudraient nous le faire croire. Avant de réclamer plus d'immigration, effectuons un diagnostic réaliste et honnête des causes profondes qui fragilisent notre secteur.

Regardons objectivement les données officielles : selon France Travail (anciennement Pôle emploi), notre pays dispose immédiatement de 45 241 serveurs et de près de 57 000 cuisiniers. À Paris même, ce sont 7 655 cuisiniers et 5 399 serveurs prêts officiellement à travailler immédiatement. À Marseille, on dénombre plus de 4 000 professionnels du secteur en attente d'une embauche, tandis qu'à Agen, ce sont 638 cuisiniers et 631 serveurs immédiatement disponibles. Où est donc cette pénurie chronique ?

Posons clairement la question : pourquoi une telle cette ressource humaine reste-t-elle inutilisée ? En réalité, nous faisons face à une nouvelle forme de chômage volontaire, justifié par un discours dangereux : « *J'ai cotisé, donc j'ai le droit de me reposer.* » Si nous appliquions cette logique à l'assurance-automobile, les assurés provoqueraient un accident simplement parce qu'ils ont payé l'assurance ? La comparaison est brutale, mais elle est révélatrice.

Le cœur du problème est ailleurs : le coût exorbitant du travail en France. Un restaurant bien géré, respectueux des normes et du fait maison, atteint péniblement une marge de 10 %. Ce chiffre très faible ne permet pas d'augmenter significativement les salaires, limitant ainsi l'attractivité du secteur. De plus, l'augmentation incontrôlée du coût de l'énergie réduit encore ces marges déjà limitées. Le cercle vicieux est renforcé par les allègements Fillon qui poussent à embaucher des salariés à bas salaire (jusqu'à 1,6 fois le smic). Il est urgent de repenser notre modèle économique pour revaloriser les métiers, sans pénaliser l'équilibre fragile de nos régimes sociaux.

Ajoutons un autre enjeu de taille : des salariés sont actuellement en poste sous de fausses identités. Pour clarifier cette situation confuse,

**« Ajoutons un autre enjeu de taille : des salariés sont actuellement en poste sous de fausses identités. Pour clarifier cette situation confuse, je propose d'instaurer une pause de six mois sur l'immigration dans le secteur »**

je propose d'instaurer une pause de six mois sur l'immigration dans le secteur. Pendant cette période exceptionnelle, les restaurateurs et les préfectures pourraient coopérer activement pour identifier ces travailleurs déjà intégrés mais mal enregistrés, afin de leur offrir enfin une régularisation officielle et transparente. Ce serait là une mesure juste, responsable et nécessaire pour la clarté de notre marché du travail.

Regardons autour de nous : l'Allemagne ou l'Europe du Nord ont su faire face à ces défis sans immigration massive, grâce à des politiques ciblées, comme l'apprentissage en alternance, des incitations fiscales précises ou encore des mécanismes efficaces d'insertion professionnelle. Ces exemples démontrent que l'appel systématique à l'immigration n'est ni incontournable ni souhaitable.

La restauration française n'a donc pas besoin d'un afflux massif de travailleurs étrangers. Ce qu'elle réclame, c'est du courage politique pour réformer enfin les coûts du travail et de l'énergie, une transparence administrative sans faille et une vraie réelle politique d'emploi valorisante pour les talents déjà présents en France.

Voilà la recette d'un renouveau économique durable. Faisons-la maintenant, faisons-la ensemble. ■

\* Le groupe Eclore compte huit restaurants gastronomiques et 6 étoiles Michelin.