

Coup de gueule de Manigold : la restauration n'a pas besoin d'immigration

écrit par Christine Tasin | 26 mars 2025



Stéphane Manigold est le fondateur du groupe Eclore. *SEBASTIEN SORIANO/Le Figaro*



Stéphane Manigold est le fondateur du groupe Eclore. *SEBASTIEN SORIANO/Le Figaro*

Jusqu'alors, Manigold c'était pas notre tasse de thé... Ancien vendeur de voitures reconverti dans la restauration, propriétaire de 8 restaurants dont 6 étoiles à Paris, son côté Tartarin de Tarascon s'écrasant brutalement pendant la crise Covid ne nous avait pas laissé un souvenir impérissable, c'est le moins que l'on puisse dire...

<https://resistancerepublicaine.com/2021/02/05/philippot-demasque-et-ridiculise-le-guignol-stephane-manigold-du-collectif-restons-ouverts/>

Mais aujourd'hui il remonte dans notre estime ! Il appelle un chat un chat et explique pourquoi on a tant d'immigrés dans les cuisines de restaurant (notamment à Paris), pourquoi on ne trouve pas assez de volontaires pour travailler en restauration – travail fatiguant, mal payé, avec des contraintes rendant difficile la vie familiale...

Et il accuse :

Il n'y a pas de pénurie de main d'oeuvre étrangère, mais un chômage volontaire et un coût du travail élevé qui limite les marges et l'attractivité. On a sur le sol français des gens qualifiés qui pourraient travailler mais qui préfèrent être au chômage. On n'a pas besoin d'immigration.

Et il donne des informations tirées de France Travail : nous disposons de 45241 serveurs et de presque 57000 cuisiniers. Mieux encore, à Paris il y a 7655 cuisiniers et 5399 serveurs prêts à travailler immédiatement, à Marseille c'est 4000 personnes du secteur en attente d'une embauche, à Agen 638 cuisiniers et 631 serveurs qui sont disponibles.

Alors qu'elle est donc cette crise du secteur qui justifierait l'arrivée de milliers de migrants ?

Elle est triple.

D'abord il y aurait **une espèce de forme de chômage**

volontaire de nombre de salariés considérant que puisqu'ils ont cotisé ils auraient le droit de se reposer. Et nombre de salariés qui ont un emploi dans la restauration auraient une fausse identité !

Ensuite, et surtout, le problème est le coût exorbitant du travail en France. Même un bon restaurant, qui respecte les normes, le « fait maison » atteint difficilement une marge de 10%... difficile d'augmenter les salaires et donc d'attirer et conserver les bons éléments.

Enfin, le coût de l'énergie réduit les marges, interdisant toute marge de manoeuvre. Sans parler des [allègements Fillon](#) qui poussent à embaucher à bas salaire...

Pour sortir de cette situation, Manigold propose de faire une pause de 6 mois sur l'immigration dans le secteur de la restauration et d'utiliser ces 6 mois pour mettre les choses au clair, identifier les travailleurs, les régulariser...

Il donne l'exemple de l'Allemagne et de l'Europe du Nord qui ont réussi à embaucher sans faire appel à l'immigration en utilisant les formations en alternance, des incitations fiscales, des mécanismes d'insertion professionnelle...

[Source le Figaro](#)