

# 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](#)