

RESTAURATION. SOLUTIONS de Thierry Marx, Jean Terlon, Michel Guérard

Ils sont chefs, pour certains étoilés. Ils ont voué leur vie à ce noble métier. Pour le magazine « Marianne », ils ont concocté quelques possibles solutions. Qui ne manqueront pas de susciter le débat... extraits.*

LES SOLUTIONS DE THIERRY MARX Chef, notamment du Sur mesure ; à Paris.

1/- S'adapter aux aspirations des employés et augmenter les salaires. *Il faut envisager une nouvelle planification du travail et le fait que vous soyez en décalage avec le reste de la société doit être rémunéré* **2/- Mieux former les jeunes et au plus vite.** *.... Ils arrivent un peu tard sur le marché, ont eu le temps d'idéaliser fortement ce métier mais n'y restent pas* **3/- Proposer des recettes plus simples et plus fraîches.** *... C'est une garantie de qualité et de fraîcheur. Trois propositions de plat chaque jour, c'est suffisant.*

LES SOLUTIONS DE JEAN TERLON. *Ex-chef du Saint-Pierre, à Longjumeau (91), vice-président de l'U.M.I.H.* **1/- Baisser la TVA des seuls restaurants traditionnels.** – **2/- Remettre en selle les 15 % de service.**

LES SOLUTIONS DE MICHEL GUERARD. **1/- Miser sur la créativité et l'inventivité.** *La restauration, c'est un peu comme au théâtre. Il faut renouveler la mise en scène. ...* **2/- En finir avec le service compris et revenir au 15 % de service.**

Cf. Que faire pour ne pas boire le bouillon. Propos recueillis par Emmanuel Lévy et Marie - Estelle Pech. – Marianne / 23 au 29 juillet 2021 – N° 1271.