

Menu « Trajectoire GDD »

Dans la grande tambouille de la DG et de la DR Grand-Est...

Ingrédients :

- Un pavé de plan stratégique 2020 bardé et ficelé,
- Un DG mûr à point, une DR de compétition, un DRAPS (DRH) nouveau,
- Un beau panier d'agents GDD et bi-compétents cueillis de frais,
- Une pincée de primes de renoncement à vertu digestive,
- Des zestes d'éléments de langage,
- Une marinade d'EPA,
- Un bouquet de feuilles d'expertise,
- Quelques graines de préconisations,
- Une louche de piment d'élus CE et CHSCT,
- Un grand verre d'alcool à 180° (si la Direction n'a pas tout bu...)
- zèle, poivre, épices (faut que ça pique un peu...)



1. Saupoudrer les agents GDD et bi-compétents, ainsi que les ELD, des zestes d'éléments de langage.
2. Les couvrir de la marinade d'EPA. Réserver.
3. Dans un fait-tout (ou, à défaut, un fait-n'importe quoi), faire revenir à feu vif le pavé de plan stratégique bardé et ficelé jusqu'à ce qu'il soit doré sur tous les côtés.
4. Y adjoindre le DG mûr à point, la DR de compétition et le DRAPS nouveau, jusqu'à ce que l'ensemble caramélise.
5. Assaisonner avec le zèle, le poivre, et les épices.
6. Verser dans le fait-tout (ou le fait-n'importe quoi) le panier d'agents GDD et bi-compétents, ainsi que les ELD, sortis de leur marinade ; poursuivre la cuisson à feu vif, jusqu'à ce qu'ils aient rendu tout leur jus.
7. Verser le verre d'alcool à 180° (s'il en reste...) et faire flamber.
8. Ajouter la louche de piment d'élus CE et CHSCT.
9. Poursuivre la cuisson à feu réduit pendant le temps du dialogue social.
10. Dans un pilon, écraser et réduire en poudre le bouquet de feuilles d'expertise et les graines de préconisations.
11. Servir à l'assiette, et saupoudrer au dernier moment d'une pincée de primes de renoncement à vertu digestive.

Accompagner avec une sauce GPEC...

Le truc en plus : rouler dans la farine le panier d'agent GDD et bi-compétents avant la fricassée.

Pour compléter le plat : salade en entrée, flan en dessert...

La cantine de la DR jure, la main sur le cœur, respecter les normes et garantir la survie du consommateur,

Le rapport qualité-prix n'est clairement pas à l'avantage du client...

Les associations de consommateurs tirent le signal d'alarme...

Le centre anti-poison prévoit une intoxication de masse...

Refusez de payer l'addition !

Le menu « Trajectoire GDD » est indigeste, laxatif, contagieux, et potentiellement mortel.

Il est conseillé à minima de ne pas consommer la marinade d'EPA.