CHEF DE CUISINE

Temps plein
Date de début : 1er trimestre 2027
Lieu : Domaine de Graux,
Tournai — poste sur site





Au-delà de l'hospitalité. Un projet porteur de sens. Contribuez à donner vie à une nouvelle destination durable.

Domaine de Graux est une ferme agroécologique de 120 hectares située à Tournai, ancrée dans plus de 500 ans d'histoire. Aujourd'hui, le Domaine entame un nouveau chapitre en tant que lieu d'accueil pour les entreprises et les organisations : un endroit où l'alimentation, la nature, l'hospitalité, l'apprentissage et les liens humains se rencontrent.

Au cœur de cette destination, « The Harvest » est une cuisine événementielle ultra-locale, de la ferme à l'assiette, qui s'appuie sur les récoltes de notre maraîchage, nos champs et vergers, complétées par les produits de producteurs bio de la région. Elle accompagnera les événements accueillis au Domaine et leur spécificité : séminaires, réunions, banquets, buffets, walking dinners (...)

Alors que nous préparons notre ouverture en mars 2027, nous recherchons un Chef de cuisine qui partage cette vision ; capable d'imaginer et orchestrer une offre culinaire du premier événement aux prochaines saisons.

Une opportunité

En tant que Chef de cuisine, vous façonnerez l'identité culinaire et donnerez vie à la vision gastronomique duDomaine de Graux. Vous créerez une cuisine où les récoltes de la ferme inspirent chaque assiette. Votre terrain de jeu : buffets soignés allant du petit-déjeuner au dîner, walking dinners créatifs, déjeuners de séminaires et de banquets (...)

Avant l'ouverture, vous développerez le concept et les menus, participerez à la mise en place de la cuisine et recruterez et préparerez votre équipe. En étroite collaboration avec la Direction des Opérations et la Direction F&B ainsi que l'équipe agricole, vous ferez des récoltes du Domaine une expérience généreuse, durable et parfaitement maîtrisée sur le plan logistique.

Ce que vous allez créer et diriger

Concevoir une offre culinaire événementielle B2B

- Imaginer des menus et formats dédiés aux événements d'entreprises : buffets, walking dinners, banquets, petits-déjeuners, pauses et déjeuners de séminaire.
- Proposer une cuisine raffinée, colorée et généreuse, sans gastronomie formelle, pensée pour être servie avec fluidité à des groupes de tailles variables.
- Faire vivre la charte alimentaire du Domaine : ferme à l'assiette, saisonnalité, durabilité, équilibre nutritionnel et faible empreinte carbone.
- Placer le végétal au cœur de l'offre, avec des protéines choisies avec soin, notamment le bœuf Black Angus et le porc Mangalica élevés au Domaine.

Collaborer avec la ferme et les producteurs

- Construire les menus à partir des légumes, herbes, fleurs comestibles et fruits du Domaine ; anticiper les besoins avec l'équipe de maraîchage.
- Compléter les récoltes par des produits bio locaux, en privilégiant les producteurs situés à environ 30 km, selon la qualité et la disponibilité.

Préparer l'activité avant l'ouverture

- Mettre en place les équipements, fournisseurs, stocks, procédures d'hygiène et méthodes de production adaptées aux prestations événementielles.
- Recruter et former la brigade ; organiser des dégustations, essais de production et services tests avant mars 2027.

Piloter les événements et la brigade

- Anticiper les réservations, volumes, régimes spécifiques et timings ; établir les fiches de production et assurer les mises en place.
- Garantir la qualité, la présentation, les portions et le réassort des buffets, ainsi que la fluidité des walking dinners et banquets.
- Collaborer avec les équipes F&B, commerciales et événementielles, sous la coordination du Directeur des Opérations. Le service relève de la direction F&B.

Gérer une production fiable, sûre et durable

- Superviser HACCP, traçabilité, allergènes, températures, conservation et nettoyage ; limiter le gaspillage alimentaire.
- Piloter les achats, stocks, fiches techniques, coûts matières et besoins en personnel selon les événements et les budgets.

À quoi ressembleront vos premiers succès ?

Avant l'ouverture, vous aurez :

- Défini des offres claires de buffets, walking dinners et banquets, fidèles à l'identité du Domaine.
- Créé un dialogue opérationnel avec la ferme et un réseau de producteurs bio locaux.
- Préparé une cuisine, une équipe et des procédures adaptées aux volumes événementiels.
- Validé vos formats, leur qualité et leur fluidité au cours de prestations tests.

Quel profil recherchons-nous ?

Nous cherchons un chef de cuisine de production et d'événementiel, créatif, organisé et en accord avec les valeurs du Domaine.

- Une expérience solide en cuisine, idéalement en banqueting, traiteur ou événementiel B2B, et la capacité de piloter une petite brigade.
- Le sens de l'anticipation : volumes, organisation des mises en place, respect des horaires, régularité et adaptation aux imprévus.
- Le goût des buffets élégants, des pièces de walking dinner et des menus à partager, aussi savoureux que bien présentés.
- Une adhésion sincère au « de la ferme à l'assiette », au végétal, à la saisonnalité et à une cuisine à faible empreinte carbone.
- Une attitude collaborative et entrepreneuriale, à l'aise dans un projet en construction.
- Bilingue FR/NL, l'anglais est un atout
- Aisance de l'utilisation des outils informatiques.

Pourquoi rejoindre l'équipe du Domaine de Graux ?

- La liberté de créer une signature culinaire pour des événements professionnels, sans les contraintes d'un restaurant ouvert au public.
- Une ferme bio de 120 hectares à portée de cuisine : légumes, herbes, fleurs, vergers, bovins Black Angus et porcs Mangalica.
- Un rôle clé dans la création de formats événementiels exigeants, chaleureux et responsables.
- Une équipe engagée et l'occasion de contribuer à une destination agroécologique pionnière.

Nous accueillons les candidatures de personnes de tous horizons et de toutes identités.
Au Domaine de Graux, la diversité des points de vue fait la richesse de notre écosystème.



Comment postuler ?

Envoyez-nous votre CV ainsi qu'une courte lettre ou vidéo de motivation expliquant pourquoi ce poste et ce lieu vous parlent à info@domainedegraux.com