



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 ce projet se trouve le restaurant « The Harvest » : une cuisine 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.

Alors que nous préparons notre ouverture en mars 2027, nous recherchons un Chef de cuisine qui partage cette vision et souhaite créer un concept de restaurant du premier menu au premier service.

Une opportunité

En tant que Chef de cuisine, vous façonnerez l'identité culinaire du restaurant et donnerez vie à la vision gastronomique du Domaine de Graux. Vous créerez un restaurant où les récoltes de la ferme inspirent chaque assiette. 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 le Directeur des Opérations et l'équipe agricole, vous transformerez cette vision en une expérience culinaire singulière. Une fois le restaurant ouvert, vous dirigerez la cuisine au quotidien et accompagnerez votre équipe dans l'évolution des menus au fil des saisons.

Ce que vous allez créer et diriger

Développer le concept culinaire et les menus

- Développer le concept culinaire et les menus du restaurant selon la charte alimentaire du Domaine de Graux : de la ferme à l'assiette, de saison, durable, nutritionnel et à faible empreinte carbone.
- Créer une cuisine raffinée, savoureuse, colorée et appétissante, sans basculer dans la gastronomie formelle : accessible, généreuse et fidèle à l'identité du Domaine.
- Concevoir des buffets attrayants adaptés aux tailles des groupes et aux différents repas : petit-déjeuner, déjeuner, pauses, dîner, walking dinners... tout en évitant la surabondance et le gaspillage alimentaire.
- Composer des menus végétaux où les options végétariennes et véganes constituent la base, enrichis de propositions de protéines choisies avec soin : bœuf Black Angus et porc Mangalica, tous produits au Domaine !

Collaborer avec la ferme et les fournisseurs

- Créer des liens entre la cuisine, la ferme et les producteurs locaux. Travailler main dans la main avec l'équipe agricole pour composer les menus à partir de ce que produit le Domaine — une trentaine de variétés de légumes, des herbes et fleurs comestibles, des fruits des vergers, des pommes de terre et, à terme, des produits céréaliers — et contribuer à orienter les cultures avec l'équipe du maraîchage selon les besoins de la cuisine.
- S'approvisionner pour les produits que la ferme ne peut fournir, en privilégiant les producteurs bio locaux situés dans un rayon d'environ 30 km, selon les disponibilités, la qualité et les coûts.

Préparer la cuisine avant l'ouverture

- Mettre en place la cuisine du restaurant avant l'ouverture de mars 2027 : équipements opérationnels, fournisseurs, stocks et procédures de sécurité alimentaire.
- Recruter et former une équipe de cuisine, puis organiser des dégustations et des services tests avant l'ouverture.

Diriger la production quotidienne et l'équipe de cuisine

- Planifier et superviser la production et le service au quotidien, en adaptant les menus, la préparation et les effectifs aux réservations, à la taille des groupes et aux disponibilités.
- Veiller à la régularité de la qualité, de la présentation et des portions pour l'ensemble des services convenus, afin de répondre aux attentes des clients.
- Coordonner les menus, les horaires, les régimes alimentaires et les transmissions opérationnelles avec le Directeur des Opérations, l'équipe F&B, les équipes commerciales et événementielles ainsi que les traiteurs MICE externes, le cas échéant. L'équipe de service du restaurant et des banquets relève de la direction F&B.

Gérer une cuisine sûre et durable

- Mettre en œuvre et contrôler au quotidien les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire, notamment la traçabilité, les températures, le nettoyage, la conservation des produits et une information claire sur les allergènes ; former l'équipe de cuisine à ces procédures.
- Gérer les achats, les livraisons, la rotation des stocks et les inventaires avec la ferme et les fournisseurs externes, en conciliant qualité, disponibilité et saisonnalité.
- Élaborer les fiches techniques des recettes et les standards de portions ; maîtriser les coûts matières dans le cadre des budgets et objectifs convenus et en rendre compte au Directeur des Opérations.

À quoi ressembleront vos premiers succès ?

Avant l'ouverture, vous aurez :

- Finalisé un concept culinaire et une structure de menus conformes à la charte alimentaire et aux ambitions du Domaine.
- Établi une relation de travail avec l'équipe agricole, afin que la planification des cultures commence à intégrer les besoins de la cuisine.
- Identifié et mobilisé un premier réseau de producteurs bio locaux.
- Préparé une cuisine entièrement équipée, dotée d'une équipe complète et conforme aux exigences de sécurité et d'hygiène, avec une équipe et un service éprouvés lors de services tests.

Quel profil recherchons-nous ?

Nous recherchons avant tout une personne motivée et sincèrement ouverte à notre modèle.

- Une expérience professionnelle en cuisine : vous savez gérer une cuisine et diriger une petite équipe, sans nécessairement avoir un long parcours de Chef exécutif.
- Une réelle curiosité et une adhésion à la philosophie du Domaine de Graux : de la ferme à l'assiette, de saison et à faible empreinte carbone. Vous aimez cuisiner avec ce que la saison et la ferme offrent.
- Créativité et souplesse : vous savez composer et adapter les menus selon les produits disponibles, sans dépendre d'une chaîne d'approvisionnement standardisée.
- Vous vous sentez à l'aise dans un environnement entrepreneurial en évolution, où l'offre se construit collectivement.
- Des capacités d'organisation pour mener à bien la mise en place de la cuisine puis assurer les services quotidiens à des volumes variables, des petits groupes aux événements de plus grande ampleur.
- Français et/ou anglais, le néerlandais est un atout.

Pourquoi rejoindre l'équipe du Domaine de Graux ?

- Une occasion unique de créer votre propre concept de restaurant et votre cuisine, du premier menu au premier service.
- Un accès direct à une ferme bio de 120 hectares : de nombreux légumes, herbes et fleurs comestibles, des vergers, des bovins Black Angus, des porcs Mangalica et bien plus encore.
- Une véritable possibilité de contribuer à un monde meilleur : une collaboration étroite avec l'équipe agricole et la liberté de contribuer concrètement au projet.
- Une équipe soudée, animée par une mission commune, qui construit 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