



Le Moulin de Léré recrute un(e) Directeur(trice) de salle

Entre Lac Léman et sommets du Chablais, Le Moulin de Léré (étoile rouge et étoile verte au Guide Michelin, 25 couverts et 5 chambres) est un monde en soi.

Lové dans les alpages et la forêt, cette Auberge familiale - une dizaine de salariés - séduit par son cadre chaleureux et authentique : un moulin de meunier du 17^{ème} siècle restauré encore en activité.

Le propos culinaire écoresponsable du Chef Frédéric Molina est audacieux et poétique. Sous la houlette de son épouse Irene, qui a remporté à Omnivore le Prix de l'Accueil en 2022, l'atmosphère est simple et singulière, ressourçante, invitant au partage.

Chaque jour, se joue ici une symphonie alpestre, révélant les meilleurs produits du territoire. Une cuisine d'auteur, fine et sincère. Un hymne au monde végétal et lacustre, sans renoncer aux plaisirs carnés. Et une philosophie du vin et des accords mets-jus tout aussi engagée.

Rejoindre notre Maison, c'est créer un art de vivre en osmose avec les cycles de la nature. Choisir un projet de vie entre rencontres, émotions et découvertes. De la cuisine à la salle en passant par la sommellerie, notre équipe pleine d'envie fusionne ses compétences et sensibilités, pour co-crée une vision très personnelle et enracinée de la haute cuisine. La proximité et l'authenticité sont au cœur de notre ADN ainsi que notre volonté de partager un savoir-faire. En vivant notre aventure, vous intégrez une intelligence collective aux valeurs fortes.

Vous rêvez de pouvoir impulser vos idées, vous réaliser et grandir. Vous pourrez compter sur l'expérience et l'écoute du Chef et de son épouse, qui ont choisi ce petit coin de paradis après avoir œuvré 15 années dans quelques-unes des plus grandes Tables du monde de Sydney à San Sebastian.

Habité(e) par l'âme du territoire et par l'identité culinaire, vous managez l'équipe de salle (recrutement, formation, encadrement...). Passionné(e) par votre métier, aimant apprendre et transmettre, sensible, ouvert(e), vous jouerez un rôle essentiel aussi bien dans la gestion de la Maison que dans l'expérience vécue par les hôtes (propos, art de la table, prises de commandes, personnalisation du service, hospitalité...).

Vous avez déjà œuvré avec succès dans un restaurant étoilé au Guide Michelin. Charisme, facilités relationnelles et verbales, amour du beau et du bon, lien viscéral à la nature, sens de l'observation et du détail, capacité à prioriser et gérer le temps, rigueur et organisation, mais aussi gentillesse naturelle et humilité sont dans vos gênes ! Des connaissances en langues étrangères et/ou en sommellerie seraient un plus.

Horaires :

43h lissé à l'année, 2 jours de congé consécutifs et 2 demi-journées

Contrat :

CDI temps plein (43h), travail les week-ends et jours fériés, non logé.