

DANIEL BARATIER

EXECUTIVE CHEF GROUPE

Stratégie culinaire et transformation opérationnelle

Marrakech, Maroc

+212 6 98 96 08 06

chef@danielbaratier.fr

Nationalité française



PROFIL EXÉCUTIF

Executive Chef Groupe avec plus de 20 ans d'expérience internationale, des maisons étoilées Michelin et restaurants en propre aux concepts de restauration haut de gamme et de nightlife à Dubaï et Marrakech. Direction actuelle de quatre établissements, de plus de 100 collaborateurs et d'une moyenne de 900 couverts par jour. Capacité éprouvée à reprendre des cuisines complexes, développer les managers et renforcer la qualité tout en préservant l'identité de chaque concept.

DOMAINES D'EXPERTISE

Stratégie culinaire et performance multisite
Management de grandes équipes et développement des talents
Maîtrise du food cost, des achats et des stocks
HACCP, standardisation et assurance qualité
Travail des carcasses, charcuterie et boulangerie

Création de concepts et pilotage des préouvertures
Développement de cartes et ingénierie commerciale
Négociation fournisseurs et sourcing premium
Gastronomie française et concepts internationaux
Gestion des volumes et maîtrise opérationnelle

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

EXECUTIVE CHEF GROUPE

Sept. 2025 - aujourd'hui

Groupe de restauration indépendant | Marrakech, Maroc

Direction culinaire de quatre sites distincts représentant en moyenne 900 couverts par jour : Le Grand Café de la Poste et Sahbi Sahbi à Guéliz ; Bô Zin au km 3,5 de la route de l'Ourika ; et R-Matt au km 28, en préparation de réouverture.

LE GRAND CAFÉ DE LA POSTE

Brasserie française de caractère : classiques de bistro et produits du terroir marocain.

Repères de concept : Maison Ani / Beaumaryl — brasserie patrimoniale.

SAHBI SAHBI

Cuisine marocaine de transmission, recettes traditionnelles et identité culturelle affirmée.

Repères de concept : La Grande Table Marocaine / Dar Yacout — héritage marocain sublimé.

BÔ ZIN

Cuisine fusion asiatique dans un cadre de jardin, avec une expérience de dîner festif.

Repères de concept : Buddha-Bar / Ling Ling — table panasiatique et nightlife.

R-MATT — RÉOUVERTURE EN PRÉPARATION

Table de domaine dans l'Ourika : cuisson au feu et projet de jardins nourriciers.

Repères de concept : Babylonstoren / Heckfield Place — table de domaine et jardin nourricier.

Repères limités au concept et à l'expérience client ; aucune affiliation aux marques citées.

- Management de plus de 100 collaborateurs, avec relais des chefs de cuisine ; reporting au propriétaire et au directeur général de chaque établissement.
- Développement des cartes et dégustations de contrôle ; pilotage du food cost, des achats et des stocks.
- Participation aux négociations fournisseurs pour le groupe et au sourcing des produits.

RÉALISATIONS ET DÉVELOPPEMENT DES ÉQUIPES

- **Grand Café de la Poste** — Conduite du changement auprès d'une brigade comptant plus de 18 ans de maison : formation des chefs de partie, autonomie à leur poste en deux mois et accompagnement des évolutions internes.
- Formation à la charcuterie maison : terrines de foie gras et de campagne, pâtés en croûte et saucisses ; accompagnement sur un an pour améliorer les produits, le dressage et la qualité du service.
- Mise en place des procédures HACCP et renouvellement du matériel de précision.
- Mise en place de la maturation des viandes sur carcasse au Grand Café de la Poste, à partir de viandes du terroir marocain.
- **Sahbi Sahbi** — Formation et accompagnement d'une équipe présente depuis l'ouverture, soit 4 ans, dans l'adoption des fiches techniques complètes et des nouveaux process.
- **Bô Zin** — Introduction ciblée de premières cuissons sous vide et de nouveaux process de fiches techniques.
- **R-Matt** — Mise en place du stockage en chambre froide et des équipements de maturation pour la réouverture.
- Conception des plans de culture en permaculture pour 5 hectares de jardins à R-Matt, avec l'objectif d'une autonomie en légumes tout au long de l'année.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE - SUITE

CHEF CONSULTANT - PAPA Dubai et développement de concepts

2024 - 2025

Dubai, Émirats arabes unis

- Conseil culinaire pour PAPA Dubai, destination de restauration et de nightlife associant cuisine Nikkei, lounge, bars et club.
- Conseil en préouverture et développement de marques ; création d'un concept de cloud kitchen dédié à la street food et à la livraison.
- Distinction de PAPA Dubai : « Best Club in UAE » — janvier 2026.

Repères de concept : COYA / Ling Ling — cuisine Nikkei et nightlife.

EXECUTIVE CHEF - Nahaté Restaurant & Club

2023 - 2024

Dubai, Émirats arabes unis | En moyenne 300 couverts par soir | Environ 8 000-10 000 couverts par mois

- Développement culinaire et ouverture d'un restaurant gastronomique international avec bar et club : classiques européens, influences asiatiques et produits d'exception.
- Recrutement de la brigade, conception de la cuisine, sourcing et création des menus, du dîner au service de fin de soirée.

Repères de concept : Zuma / Cipriani — fine dining social et service d'exception.

CHEF PROPRIÉTAIRE - L'Auberge sur les Bois

2018 - 2023

Annecy, France | Chiffre d'affaires annuel : 1,25 M EUR

- Direction d'une auberge associant restaurant gastronomique et bar à vin ; distinction de 15/20 au Gault & Millau.
- Cuisine de saison fondée sur les producteurs locaux et un sourcing durable ; achat des viandes exclusivement en carcasses entières, travaillées sur place.
- Création d'un fournil au sous-sol : pain à partir de céréales issues de semences paysannes ; boulangerie, pâtisserie et cuisine entièrement réalisées sur place.

Repères de concept : Les Sources de Caudalie / THE PIG — hospitalité de campagne et terroir.

CHEF PROPRIÉTAIRE - Les Déserteurs

2014 - 2018

Paris, France | Chiffre d'affaires annuel : 850 000 EUR

- Cofondation et exploitation d'un restaurant bistrannique parisien : cuisine de niveau gastronomique dans un cadre de bistrot ; 14/20 au Gault & Millau.
- Création d'une carte de marché renouvelée chaque semaine, centrée sur le terroir, la saison et les petits producteurs.

Repères de concept : Frenchie / Septime — bistrannique parisienne centrée sur le produit.

SOUS-CHEF - Le Sergent Recruteur

2012 - 2014

Paris, France

- Participation à la préouverture en 2012, au cours de huit mois de travaux : revue des plans avec le designer Jaime Hayon et structuration de la vision et de l'organisation culinaires.
- Production entièrement maison : fabrication du pain, charcuterie et maturation des viandes et volailles.
- Contribution à la première étoile Michelin obtenue dès 2013, quelques mois après l'ouverture, aux côtés d'Antonin Bonnet.

SOUS-CHEF - The Greenhouse

2008 - 2012

Londres, Royaume-Uni

CHEF DE PARTIE - Parcours international

2003 - 2008

France, Royaume-Uni, Polynésie française, Canada, États-Unis et Antilles françaises

Le Belvédère - Corse, France

Hameau Albert 1er - Chamonix, France

St. Regis Resort - Bora Bora, Polynésie française

La Pinsonnière - Québec, Canada

Mirabelle - Beaver Creek, États-Unis

Le Clos Saint-Pierre - Côte d'Azur, France

Le Toiny - Saint-Barthélemy

L'Atelier Gourmand - Annecy, France

FORMATION CULINAIRE

CAMPUS DE GROISY - France

2000	Certificat d'aptitude professionnelle - Cuisine
2001	Certificat d'aptitude professionnelle - Pâtisserie
2001	Certificat spécialisé - Desserts de restaurant
2003	Diplôme professionnel de cuisinier

LANGUES

FRANÇAIS Langue maternelle | ANGLAIS Courant