

DOSSIER DE PRESSE / PRESS KIT 2026

DANIEL BARATIER

DEPUIS 1998, DE LA TERRE À L'ASSIETTE

SINCE 1998, FROM SOIL TO PLATE

CHEF EXÉCUTIF GROUPE / GROUP EXECUTIVE CHEF

MARRAKECH | 2026

Le récit d'une vie de cuisine façonnée par les produits, les territoires et les personnes qui les font vivre.

A personal view of a life in cooking, shaped by ingredients, places and the people behind them.



Photo d'archives / Archive photograph - 2021



LA SOURCE / WHERE IT BEGAN

À cinq ans, je savais

At five, I already knew

FR

Je suis né à Saint-Étienne et j'ai grandi en Haute-Savoie. À cinq ans, je savais déjà que je voulais devenir cuisinier. Rien, dans le métier de mes parents, ne me destinait à cette voie. C'était une certitude d'enfant qui ne m'a jamais quitté.

En 1998, le CFA de Groisy m'a donné les bases: cuisine, pâtisserie, dessert de restaurant, puis brevet professionnel. J'y ai appris la rigueur du geste, la répétition et le respect de la matière. Tout ce qui suit part de là: apprendre, partir, recommencer et ne jamais considérer un produit comme acquis.

EN

I was born in Saint-Étienne and grew up in Haute-Savoie. At five, I already knew I wanted to become a cook. Nothing in my parents' professions pointed me towards that path. It was a childhood certainty that never left me.

In 1998, the CFA de Groisy gave me the foundations: cuisine, pastry, plated desserts and advanced professional cookery. I learned discipline, repetition and respect for raw materials. Everything that followed grew from that base: learn, leave, begin again and never take an ingredient for granted.

1998

ENTRÉE DANS LE MÉTIER / ENTRY INTO THE PROFESSION

La technique comme socle, la curiosité comme moteur.

Technique as the foundation, curiosity as the driving force.

Partir pour apprendre à regarder

Leaving in order to learn how to look

FR

Voyager n'a jamais été une collection d'adresses. C'était une manière de comprendre que la cuisine change avec le climat, les habitudes, les équipes et les produits disponibles.

Des Caraïbes au Canada, de Bora Bora à la Corse, des Alpes à Londres, chaque étape m'a obligé à observer avant de décider. La technique donne un cadre; le lieu, lui, impose la réalité.

EN

Travel was never about collecting addresses. It taught me that cooking changes with climate, habits, teams and the ingredients available.

From the Caribbean to Canada, Bora Bora to Corsica, the Alps to London, each move forced me to observe before deciding. Technique provides a framework; the place defines the reality.

S'ADAPTER

ADAPT

COMPRENDRE

UNDERSTAND

RECOMMENCER

BEGIN AGAIN



Un produit n'arrive jamais seul

An ingredient never arrives alone

« Si le produit est exceptionnel, vivant et de saison, derrière je n'ai plus rien à faire. »

“If the ingredient is exceptional, alive and in season, very little needs to be added.”

DANIEL BARATIER - DOSSIER 2021

LE SOL

THE SOIL

La vie qui précède le produit.
The life that comes before it.

LA SAISON

THE SEASON

Le moment juste, pas une date fixe.
The right moment, not a fixed date.

LA MATURITÉ

RIPENESS

Goûter avant de décider.
Taste before deciding.

LA MÉTÉO

THE WEATHER

Accepter ce qui change.
Accept what changes.

LE VOLUME

AVAILABILITY

Composer avec ce qui existe.
Work with what is available.

LE GESTE

THE CRAFT

Intervenir sans effacer.
Intervene without masking.

Aller à la source

Go to the source

FR

À L'Auberge Sur-les-Bois, travailler en direct signifiait appeler, visiter, goûter, attendre et parfois renoncer. Les légumes venaient principalement de petites structures, les farines de blés paysans, la viande était travaillée en carcasses et de nombreuses plantes étaient cueillies.

Le direct n'était pas un argument de communication. Il modifiait réellement la carte: calibres variables, volumes limités, ruptures liées à la météo et maturité exacte du produit.

EN

At L'Auberge Sur-les-Bois, direct sourcing meant calling, visiting, tasting, waiting and sometimes doing without. Vegetables came mainly from small farms, flour from farmer-grown wheat, meat was worked as whole carcasses and many plants were foraged.

Direct sourcing was not a communication claim. It changed the menu in practical ways: variable sizes, limited quantities, weather-related shortages and the exact ripeness of each ingredient.

Le principe: appeler cent producteurs pour un produit plutôt qu'un distributeur pour cent produits.

The principle: call 100 producers for one ingredient rather than one distributor for 100 ingredients.





Archive - Daniel Baratier et Sylvain Leroux, Haute-Savoie

UNE RENCONTRE / ONE ENCOUNTER

Quand le plat se met au service du légume

When the dish serves the vegetable

FR

Dans les serres de Ceux qui sèment, à Annecy, le travail ne commençait pas avec une fiche technique. Il commençait en marchant entre les rangs, en regardant ce qui était prêt et en acceptant ce qui ne l'était pas.

Le maraîcher Sylvain Leroux décrivait Daniel comme un cuisinier qui venait cueillir, s'adaptait aux volumes et plaçait le plat au service du légume. Cette relation inverse la logique habituelle: le producteur ne se plie pas au plat; le plat naît de ce que la terre peut donner.

EN

At the Ceux qui sèment greenhouses in Annecy, the work did not begin with a recipe sheet. It began by walking through the rows, seeing what was ready and accepting what was not.

Market gardener Sylvain Leroux described Daniel as a cook who came to harvest, adapted to available quantities and placed the dish at the service of the vegetable. The relationship reverses the usual logic: the producer does not bend to the dish; the dish begins with what the land can give.

TÉMOIGNAGE D'ARCHIVES / ARCHIVE TESTIMONY - DOSSIER 2021

Derrière chaque produit, une personne

Behind every ingredient, a person



COCOA VALLEY

COMPRENDRE L'AMONT

UNDERSTAND THE JOURNEY

La curiosité ne s'arrête pas au goût. Elle cherche l'origine, les pratiques et les personnes qui transforment la matière.

Curiosity does not stop at taste. It seeks the origin, the practices and the people who transform the raw material.



GUILLAUME VERDIN

PRENDRE LA CARCASSE ENTIÈRE

WORK WITH THE WHOLE CARCASS

Acheter entier oblige à penser chaque morceau, à limiter la perte et à donner une valeur culinaire à l'ensemble de l'animal.

Buying whole means considering every cut, limiting waste and finding culinary value across the entire animal.



RAPHAËL BALTASSAT

LAISSER LA FARINE CHANGER

LET THE FLOUR CHANGE

La farine de blés paysans évoluait chaque année. La recette du pain devait donc évoluer avec elle, et non l'inverse.

Farmer-grown wheat flour changed every year. The bread recipe had to change with it, rather than the other way around.

Rencontres et pratiques documentées dans le dossier de presse 2021 / Encounters and practices documented in the 2021 press kit



LE PAIN / BREAD

Une matière vivante, jamais une formule fixe

A living material, never a fixed formula

FR

Le pain n'était pas un simple accompagnement. Il concentrait une manière de travailler: choisir une farine issue de blés paysans, entretenir un levain naturel, observer la fermentation et accepter que la matière change.

Les champs de Raphaël Baltassat réunissaient de nombreuses variétés de blé. La farine évoluait d'une récolte à l'autre; la recette devait donc évoluer elle aussi. C'est une leçon qui dépasse le pain: la maîtrise ne consiste pas à figer le vivant, mais à savoir lui répondre.

EN

Bread was never a simple accompaniment. It brought together an entire way of working: selecting flour made from farmer-grown wheat, maintaining a natural starter, observing fermentation and accepting that the material changes.

Raphaël Baltassat's fields combined many wheat varieties. The flour evolved from one harvest to the next, so the recipe had to evolve as well. The lesson reaches beyond bread: mastery is not about fixing living material in place, but knowing how to respond to it.

Une méthode résumée dans un pain: connaître la technique, respecter la matière, accepter la variation et transmettre le geste.

A complete method contained in a loaf: know the technique, respect the material, accept variation and pass on the craft.



AUJOURD'HUI / TODAY

Faire vivre quatre identités

Sustaining four identities

Depuis 2025, à Marrakech, Daniel Baratier met ce parcours au service de quatre concepts complémentaires, sans effacer leur personnalité propre.

Since 2025, Daniel Baratier has applied this experience across four complementary concepts in Marrakech while preserving each one's distinct personality.

01 PRÉSERVER L'IDENTITÉ

PRESERVE IDENTITY

Donner une direction commune sans transformer quatre maisons en une seule cuisine.

02 RENDRE LA VISION CONCRÈTE

MAKE THE VISION PRACTICAL

Passer de l'intention à des cartes, des recettes et une exécution régulière.

03 FAIRE GRANDIR LES BRIGADES

DEVELOP THE TEAMS

Former, corriger, expliquer et donner aux chefs les moyens de décider.

04 TENIR DANS LA DURÉE

SUSTAIN IT OVER TIME

Maintenir le goût, la cohérence et la précision au-delà du jour de lancement.

Maintain flavour, coherence and precision beyond opening day.

UNE VIE DE CUISINE / A LIFE IN COOKING

Une exigence qui demeure

A standard that endures

Vingt-huit années de métier ne se résument pas à une suite de maisons. Elles se lisent dans une manière de travailler: observer, comprendre, cuisiner avec précision et transmettre sans perdre le sens du produit.

Twenty-eight years in the profession cannot be reduced to a list of restaurants. They show in a way of working: observe, understand, cook with precision and pass knowledge on without losing sight of the ingredient.

Daniel Baratier

Chef Exécutif Groupe / Group Executive Chef - Marrakech

chef@danielbaratier.fr

+212 6 98 96 08 06

SOURCES / SOURCES

- Dossier de presse 2021 - récits et témoignages de producteurs
- Gault&Millau - profil de Daniel Baratier
- Le Chef - transmission de L'Auberge Sur-les-Bois, 2023
- CV professionnel - fonction actuelle, mise à jour 2026

Mise à jour: 21 août 2026. Photographies d'archives extraites du dossier 2021.

Crédits photographiques: Laurent Dupont, Simon Valenti et Morgane Baghlali-Serres.



Merci / Thank you

Architecte: L'Auberge Sur-les-Bois, Annecy