



DANIEL BARATIER
PORTFOLIO
CULINAIRE

CULINARY PORTFOLIO

EXECUTIVE CHEF
GROUPE

GROUP EXECUTIVE CHEF

PROFIL EXÉCUTIF

EXECUTIVE PROFILE



Executive Chef Groupe avec plus de 20 ans d'expérience internationale : maisons étoilées Michelin, resorts de luxe, ouvertures et direction multi-établissements. Une cuisine de produit, saisonnière et précise, portée par le leadership, la maîtrise des coûts et la régularité opérationnelle.

Group Executive Chef with 20+ years of international experience across Michelin-starred restaurants, luxury resorts, pre-openings and multi-outlet leadership. Ingredient-led, seasonal and precise cuisine, supported by strong teams, cost control and operational consistency.

ASPERGES DE ROQUES-HAUTES

*ROQUES-HAUTES
ASPARAGUS*



Asperges légèrement étuvées, vinaigrette pralinée à la
noisette et crumble de cazette torréfiée.

*Lightly steamed asparagus, hazelnut-praline dressing
and roasted cazette crumble.*

BETTERAVE CONFITE

CANDIED BEETROOT



Betterave confite et pickles, gnocchi de ricotta
aérien, ikura mariné au saké et pointe d'agrumes.

*Candied beetroot and pickles, airy ricotta gnocchi,
sake-marinated ikura and a hint of citrus.*



FOIE GRAS D'OIE

GOOSE FOIE GRAS

Foie gras d'oie poché, rhubarbe forcée, gingembre, feuilles de tagète et vinaigrette umeboshi.

Poached goose foie gras, forced rhubarb, ginger, tagetes leaves and umeboshi dressing.

PALETTE LÉGUMIÈRE D'ÉRIC ROY

ÉRIC ROY'S VEGETABLE PALETTE



Jeunes légumes de Tours, cuissons précises et vinaigrette aigre-douce au géranium rosat.

Baby vegetables from Tours, precise cooking and sweet-and-sour rose-geranium dressing.



MAQUEREAU AU VIN BLANC

WHITE-WINE MACKEREL

Maquereau mariné au vin blanc, groseilles blanches et rouges,
groseilles à maquereau et crème de raifort.

*White-wine-marinated mackerel, white and red currants,
gooseberries and horseradish cream.*



RIS DE VEAU

VEAL SWEETBREAD

Ris de veau croustillant, purée de chou-fleur à l'ail, oxalis, ail noir et caramel d'ail.

Crispy veal sweetbread, cauliflower-garlic puree, oxalis, black garlic and garlic toffee.

GRONDIN ROUGE

RED GURNARD



Grondin rouge saisi, galette de pomme de terre croustillante, sureau lacto-fermenté, essence de bouillabaisse et rouille.

Seared red gurnard, crisp potato galette, lacto-fermented elderberry, bouillabaisse essence and rouille.

PITHIVIERS DE GIBIER

GAME PITHIVIER

Tétras, foie gras, venaison et sanglier, pâte de griotte et sauce Grand Veneur.

Grouse, foie gras, venison and wild boar, sour-cherry paste and Grand Veneur sauce.



PIGEON DE PORNIC

PORNIC PIGEON



Pigeon de Pornic rôti au foin, épinards, champignons et navet kabu.

Hay-roasted Pornic pigeon, spinach, mushrooms and kabu turnip.

BŒUF NORMAND MATURE

AGED NORMANDY BEEF

Bœuf normand mûré, blettes, jus de moelle,
poudre d'olive noire et mélisse.

*Aged Normandy beef, Swiss chard, bone-
marrow jus, black-olive powder and lemon
balm.*





MACARON SAPINETTE

SAPINETTE MACARON

Bourgeons de pin confits, gel de sapinette des
Aravis, vanille de Tahiti et neige pralinée.

*Confit pine buds, Aravis sapinette gel, Tahitian
vanilla and praline snow.*

TRIPLE C

TRIPLE C



Chocolat · cacahuète · caramel

Chocolate · peanut · caramel



SOUFFLÉ PRALINÉ

PRALINE SOUFFLÉ

Soufflé praliné, gianduja noisette et sorbet praliné.
Praline soufflé, hazelnut gianduja and praline sorbet.

PUR N'GASSA

PUR N'GASSA

Mousse chaude de pure pâte de cacao, biscuit sans farine,
sirop de fino Toro Albalá, noisettes, opaline et sorbet chocolat.

*Warm pure-cocoa mousse, flourless biscuit, Toro Albalá fino
syrup, hazelnuts, chocolate opaline and chocolate sorbet.*



LE GESTE ET LA PRÉCISION

CRAFT & PRECISION



EXIGENCE, TRANSMISSION, RÉGULARITÉ

EXCELLENCE, MENTORSHIP, CONSISTENCY

Une direction culinaire qui relie vision et exécution

*Culinary leadership connecting vision and
execution*

Création de concepts · ouvertures ·
développement de cartes · management des
brigades · food cost · sourcing · standards
qualité.

*Concept creation · pre-openings · menu
development · team leadership · food cost ·
sourcing · quality standards.*

Marrakech, Maroc

+212 6 98 96 08 06

chef@danielbaratier.fr

Échangeons sur votre prochain projet.

Let's discuss your next project.

