Directeur de salle-Maître d’Hôtel-Sommelier H/F

Le Grand Hôtel du Lion d’Or est un hôtel Relais & Châteaux de 16 chambres avec un restaurant gastronomique étoilé Michelin, membre des Grandes Tables du Monde, situé à Romorantin-Lanthenay, capitale de la Sologne, au coeur du triangle d’or des Châteaux de la Loire.

La maison est dirigée par Marie-Christine, Hélène et Didier Clément.  Nous recherchons un proche collaborateur, directeur de salle, ayant les fonctions de maître d’hôtel et de sommelier officiant en toute complicité avec le chef Didier Clément, pionnier de la cuisine d’auteur, qui travaille en complète osmose avec son terroir.

Expérience en restaurant gastronomique étoilé requis et Relais Châteaux souhaitable, bilingue anglais, vous serez responsable de l’équipe de salle et d’une cave de 800 références faisant la part belle aux vins de Loire. Vous assurez avec aisance, dynamisme, sans ostentation, un service attentif et bienveillant mais surtout vous serez l’ambassadeur de l’univers de notre famille.

Poste à pourvoir pour le printemps 2021.

Votre CV et lettre de motivation sont à adresser à [mchclement@hotel-liondor.fr](mailto:mchclement@hotel-liondor.fr)