



Château de Mercuès

Rejoignez une expérience unique au cœur de l'Histoire !

Le Château de Mercuès****, un joyau du XIII^e siècle surplombant la vallée du Lot (46), vous invite à plonger dans l'Histoire de France et à vivre une aventure inoubliable. Ancienne résidence d'été des comtes-évêques de Cahors, ce lieu chargé d'histoire est aujourd'hui un prestigieux Relais & Châteaux viticole depuis 1959, réputé pour son charme intemporel.

Avec ses 30 chambres et suites élégantes, un restaurant étoilé Michelin, une bistronomie conviviale et une terrasse avec vue imprenable, le Château offre une expérience exceptionnelle. La cuisine et la salle à manger, rénovées avec soin, marient le charme historique à une touche contemporaine. Ici, la gastronomie s'associe à l'art de vivre, autour des grands vins de Malbec, produits directement au domaine, dans notre Chai architectural par M. Vigouroux, propriétaire et vigneron passionné.

Nous recherchons un(e) **Sommelier(e)** pour rejoindre notre équipe et contribuer à offrir une expérience unique à nos clients.

Vous êtes fait pour cette mission si :

- Vous êtes passionné par la sommellerie et l'œnologie et avez envie de vous investir dans une Maison productrice de Malbecs
- Vous avez envie de progresser dans un restaurant dont la cuisine est étoilée
- Vous désirez accompagner l'activité d'Oenotourisme sur le site doté de l'une des toutes premières caves d'architecte (1986)
- Vous avez envie de vous mettre au vert, entouré de vignobles que vous pourrez découvrir sur votre temps libre
- Vous êtes un créateur d'expériences de bonheur et aimez partager votre passion avec une clientèle agréable et bienveillante
- Vous aimez valoriser un terroir en proposant un accord mets & vins qui sublimera autant la cuisine du Chef que les vins
- Doté d'une force de vente naturelle, vous êtes motivé par une prime sur objectifs qui vous permet de vous dépasser
- La gestion d'une cave à vin, des achats de boissons et d'une carte n'a plus de secret pour vous
- Vous vous sentez à l'aise aussi bien en français qu'en anglais
- Vous avez envie de travailler dans un espace de restauration entièrement rénové et au concept d'hospitalité moderne avec la Table du Chef pour une expérience en immersion totale

dans une cuisine technico-design

- Vous cherchez à vous investir dans une entreprise à taille humaine et avez envie d'être accueilli par une équipe soudée, conviviale et bienveillante

Ce que nous offrons

- **Un cadre de travail exceptionnel** : au cœur d'un château médiéval et d'un domaine viticole d'exception.
- Un **contrat saisonnier à compter de fin janvier 2025 pour une durée de 9 mois. Possibilité de transformer en contrat à durée indéterminée à l'issue de la saison.**
- 39h/semaine, **rémunération brute à partir de 2200€** selon votre expérience + prime sur objectifs
- ****Avantages**** : nourri sur le temps de travail, possibilité de logement sur place, mutuelle & prévoyance.
- **2 jours de repos hebdomadaires.**
- Tarifs préférentiels sur les vins du domaine et bénéfiques membres Team Relais (Relais & Châteaux).
- ****Évolution**** : belles perspectives dans un groupe en constante expansion.

Pourquoi rejoindre le Château de Mercuès ?

- Intégrez une **Maison iconique**, Relais & Châteaux depuis 60 ans et Grand Prix d'Or des Trophées de l'Oenotourisme.
- Devenez l'ambassadeur d'une expérience gastronomique insolite, au cœur de la production du Malbec.
- Travaillez dans une ambiance à la fois **chaleureuse et professionnelle**, avec une équipe ambitieuse et soudée.
- Profitez d'un lieu mêlant Histoire, modernité et passion pour l'excellence.

Prêt(e) à relever le défi ? Envoyez votre candidature à Mme Sabatier Gaëlle à l'adresse suivante : direction@chateaudemercues.com

Nous avons hâte de vous rencontrer !

[Château de Mercuès****](#) | [SITE OFFICIEL](#) | [Meilleur tarif en direct](#)