CHEF.FE,

POURQUOI TE JOINDRE À NOUS?

Boulangerie artisanale

Café & Gastronomie de quartier

Ateliers

www.mypapaver.be



RAISON D'ÊTRE DE PAPAVER



Pourquoi?

Think Different, Act Different

Papaver casse les codes: nous refusons d'accepter le statu quo, nous croyons en la réflexion et l'action différentes; nous devons «faire ce qui est juste pour la planète, pour les gens».

Nous voulons prouver qu'il est possible d'entreprendre de manière rentable et durable.

Comment?

En concentrant nos efforts sur l'expérience de nos fans via la **cohabitation de plusieurs activités et expériences complémentaires au sein d'un même lieu**. Et, en offrant des produits et services Délicieux, Sains et Bons pour la Planète.

Pour créer une expérience de « Retour à la terre », de retour aux bases.

Quoi?

On combine le pain artisanal, avec une gastronomie de quartier, saisonnière et locale, et un espace ateliers.

Où?

Au cœur de **Hoeilaart** en Belgique, en lisière de la Forêt de Soignes et à la frontière de Bruxelles.

QUI?



Un.e Chef.fe à la recherche d'un cadre pour créer un impact:

Prêt.e à

- rejoindre / s'associer à 3 passionnés qui veulent changer le monde avec le pain artisanal, la gastronomie et la musique;
- reconsidérer la manière de travailler…
- en conservant / développant créativité et innovation, et offrant des plats et recettes de saison et mémorables;
- imprimer sa marque, créer une empreinte;
- découvrir, apprendre, se former toujours plus.

Et qui apporte de la créativité en recettes et un savoir-faire culinaire.

REJOINS-NOUS SI C'EST IMPORTANT,
SI TU VEUX AVOIR UN IMPACT,
AVEC UN SENTIMENT D'APPARTENANCE ET DE RESPONSABILITÉ.

CONTACT



Robin Claessens

Tel: +32 484 47 63 33

Email: robin.claessens@gmail.com

Stéphanie Schramme

+32 497 80 36 34

Email: schramme.logo@gmail.com

Yann Verstraeten

Tel: +32 476 98 20 51

Email: verstraeten_y@hotmail.com

www.mypapaver.be

REJOINS-NOUS SI C'EST IMPORTANT,
SI TU VEUX AVOIR UN IMPACT,
AVEC UN SENTIMENT D'APPARTENANCE ET DE RESPONSABILITÉ.