

## Le PALP cherche

### Un(e) Chargé(e) de projet Terroir & Gastronomie à 50%

Le PALP Festival est un projet pluridisciplinaire qui s'étend sur 16 communes partenaires valaisannes. Il propose chaque année, de mai à septembre, une vingtaine de concepts inédits où s'entremêlent concerts d'artistes suisses et internationaux, gastronomie régionale, expositions, mise en valeur du patrimoine valaisan et réactualisation contemporaine de certaines traditions.

Parallèlement au Festival, le PALP a lancé en 2019 un projet pour les régions de montagne intitulé PALP Village : un laboratoire de culture et de tourisme, un pôle de recherche et de créations, en lien étroit avec l'économie locale et participative d'un village de montagne qui explore de façon interdisciplinaire la réalité du monde alpin avec des événements, expositions, projets participatifs, recherches, résidences, ateliers, conférences, marchés.

#### **Modalités**

**Taux d'activité** : lissé et annualisé à 50%, avec activité soutenue de mai à septembre.

**Entrée en fonction** : 1<sup>er</sup> décembre 2025 ou à convenir.

**Type de contrat** : Contrat à durée indéterminée (CDI).

**Salaire brut** : CHF 2'500.-.

**Lieu de travail** : Bruson, Val de Bagnes (bureau) et canton du Valais (Festival).

#### **Cahier des charges**

##### **Gestion des expériences culinaires**

- Coordination des événements où l'alimentation joue un rôle central : terroir, banquets, raclette, brunchs, etc. ;
- Conception et développement de l'offre de restauration, en lien avec les valeurs du PALP (local, circuit court, originalité, créativité) ;
- Recherche, sélection et suivi des partenaires (producteurs, fromagers, traiteurs, chefs, artisans, etc.) : contrats, coordination, présence sur site, fidélisation ;
- Organisation logistique liée à la restauration en coordination avec les autres secteurs : anticipation des besoins en matériel, infrastructures, vaisselle, électricité, etc. ;
- Coordination et présence sur le terrain lors des événements : montage, service, suivi des équipes, démontage ;
- Garantie de la qualité des produits, de la cohérence des fournisseurs et de l'originalité des expériences culinaires proposées ;
- Mise en valeur du terroir, de la raclette et de la tradition qui l'entoure.

##### **Personnel**

- Recherche, engagement et gestion des équipes de restauration pour les événements ;
- Gestion et suivi du planning des équipes en coordination avec la Direction : suivi des budgets, notes de frais, heures effectuées, etc. ;

## Organisation du Grand Marché des Terroirs Alpains

- Coordination globale l'événement, mise en valeur des producteurs, artisans et savoir-faire alpins ;
- Sélection des exposants, proposition du programme (animations, ateliers, créations, tables rondes, dégustations en lien avec le patrimoine alpin), conception du plan et coordination de la communication ;
- Rédaction de contenus pour les exposants, partenaires, public en lien avec les secteurs communication et graphisme : dépliant, textes promotionnels, fiches techniques, etc. ;
- Coordination avec l'entreprise de dédouanement pour les producteurs étrangers et suivi ;
- Recherche et fidélisation de producteurs et artisans de l'arc alpin, y compris à l'international ;
- Suivi logistique et relationnel avec les exposants : réservations, besoins matériels, hébergements, accueil, etc. ;
- Coordination du plan du village en fonction des exposants, des infrastructures nécessaires et des aspects techniques (stands, électricité, circulation, sécurité, hygiène, etc.) en lien avec les autres secteurs ;
- Suivi administratif, budgétaire et organisationnel en lien avec la Direction ;
- Participation au bilan et à l'amélioration continue de l'événement.

## Profil souhaité

- Expérience confirmée dans la gestion de projets, la gastronomie ou le développement local ;
- Connaissance du terroir valaisan et intérêt marqué pour les produits locaux, les savoir-faire artisanaux et la culture alpine ;
- Compétences organisationnelles solides : coordination d'événements, logistique, gestion de partenaires et de budgets ;
- À l'aise autant sur le terrain que derrière un ordinateur : capacité à passer de la stratégie à l'action concrète ;
- Esprit d'initiative, d'anticipation et prise de décisions ;
- Proactivité et envie d'apporter sa contribution au développement du Festival ;
- Flexibilité dans les horaires (travail les soirs et les week-end lors des événements) ;
- Personne curieuse, dynamique avec un esprit solidaire ;
- Excellentes qualités relationnelles, autonomie, fiabilité et esprit d'initiative ;
- Très bonne gestion du stress et des imprévus et sens pratique ;
- Facilité à travailler en équipe et en autonomie ;
- Domicile en Valais ou projet de s'installer en Valais, avec présence au bureau (télétravail occasionnel) ;
- Permis de conduire et véhicule personnel indispensable.

## Vous êtes intéressé(e) ?

Les entretiens auront lieu à Bruson (Val de Bagnes) la semaine du 8 au 12 septembre 2025.

Nous nous réjouissons de recevoir votre lettre de motivation accompagnée des documents usuels d'ici au **24 août** par voie électronique exclusivement et en un seul document pdf à l'adresse suivante : [emploi@palpfestival.ch](mailto:emploi@palpfestival.ch) avec mention « Poste Chargé(e) de Terroir & Gastronomie ».