



LE BRISTOL
PARIS

FRANCESCO COSCI NOMMÉ NOUVEAU DIRECTEUR DE LA SOMMELLERIE DU BRISTOL PARIS

Le Bristol Paris a le plaisir d'annoncer l'arrivée de Francesco Cosci en tant que nouveau Directeur de la Sommelierie de la maison, à compter du 23 février 2026. Fort d'un parcours international et animé par une passion communicative pour le vin et le service, Francesco Cosci mettra son expertise et sa vision de la sommellerie au service de la prestigieuse maison du Faubourg Saint-Honoré.

«*Le vin est un outil de travail fantastique*», explique Francesco Cosci. Originaire de Cortona, en Toscane, il découvre le vin à 16 ans lors d'un stage à l'Osteria del Teatro. À 18 ans, il part à Londres, véritable épicerie mondiale du vin, où il fait ses premières armes chez Novikov et Clos Maggiore. Cette expérience londonienne lui a permis «*d'avoir une vision globale du monde du vin*», tout en se forgeant une technicité hors pair, dans un environnement ultra stimulant. Mais, comme il le confie, «*il me manquait une approche plus poétique*». C'est en France, terre qui a selon lui élevé le fine wine au rang d'art de vivre, qu'il trouvera cette

dimension émotionnelle de la culture du vin.

Arrivé en France en 2018, Francesco rejoint le restaurant Les Climats en tant que Directeur de la Sommelierie. Il y approfondit sa connaissance des vins de Bourgogne et parcourt les vignobles, multipliant les rencontres avec les vignerons. «*La France m'a apporté le vocabulaire amoureux du vin*», souligne-t-il, illustrant sa capacité à conjuguer technicité et sensibilité pour transmettre l'émotion du vin à ses convives. «*Il faut parler par l'émotion et laisser de côté le jargon*» : Francesco garde la technique pour lui-même, afin de construire avec chaque client un véritable lien imagé et sensible autour du vin.

En 2021, il renoue avec son Italie natale en prenant les rênes de la sommellerie du George, le restaurant italien étoilé du Four Seasons - Hôtel George V. Il y retrouve toute la convivialité et l'esprit de partage chers à ses racines italiennes. Élu meilleur sommelier d'Italie en 2023 il est diplômé de la Court of Master Sommeliers où il obtient le meilleur score de sa promotion.



Francesco Cosci se dit extrêmement reconnaissant de sa très belle nomination au Bristol Paris. Il exprime un respect infini pour cette institution et son héritage, et souhaite y déployer une vision moderne où «*la cuisine, la sommellerie et le service travaillent à l'unisson*», tout en restant fidèle à la tradition et à la richesse exceptionnelle de sa cave, qu'il estime la plus importante de tous les palaces parisiens.

Il s'agira pour lui de relever un nouveau défi : passer de la gestion de la carte d'un restaurant à celle de l'écosystème complexe d'un palace et

de ses nombreuses entités. Humilité et patience guideront son approche : il ne s'agit pas de tout révolutionner d'un coup, mais de savoir, comme un bon vin, s'acclimater à la maison, comprendre sa culture, pour y déployer par la suite sa vision avec la plus grande justesse possible.

Le Bristol Paris est fier d'accueillir Francesco Cosci dans cette nouvelle aventure, annonçant des expériences œnologiques qui sauront séduire et surprendre les amateurs de vin, tout en apportant une vision moderne à la sommellerie de l'établissement.