

Communiqué de Presse
20 juin 2023

Florent Martin, Chef Sommelier du Peninsula Paris, décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France

Ce mardi 20 juin 2023, Florent Martin s'est vu remettre le titre officiel de Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie, au cours d'une cérémonie mémorable à La Sorbonne.



Composé de meilleurs sommeliers de France, d'Europe et du Monde, de journalistes et de grands spécialistes du vin, le jury d'experts a récompensé aujourd'hui Florent Martin pour son talent, la finesse de son palais, la subtilité de son nez, son savoir-faire et son savoir-être.

« C'est un immense honneur de recevoir ce titre qui représente l'aboutissement d'un long chemin parcouru. Être sommelier, c'est aussi un métier de partage et de transmission. Faire découvrir de nouveaux vins, être au contact de nos invités, mais aussi faire le lien entre les vignerons et le consommateur, sont les raisons d'être qui m'animent chaque jour » a déclaré Florent Martin lors de la remise de ce prix prestigieux.

Un concours d'excellence qui mêle professionnalisme et créativité

Synonyme d'exigence et d'excellence professionnelle, le concours du Meilleur Ouvrier de France en Sommelierie évalue au cours d'une dizaine d'épreuves la dextérité, les connaissances techniques modernes et traditionnelles, le savoir-faire, mais aussi la créativité et le bon sens artisanal des candidats. Incarner l'excellence, tout en prenant en considération les problématiques actuelles en matière d'environnement et de durabilité, est également un important critère d'évaluation. Au cours de ce concours, Florent Martin s'est ainsi distingué par son sens de l'éthique, en révélant son engagement social dans la protection de la biodiversité et le respect de la matière première. En créant une carte des vins réunissant plus de 200 références, réalisée dans son entièreté à partir de toile de plastique récupérée des océans et d'algues recyclées, Florent Martin sensibilise le public sur la protection de notre écosystème et des espèces marines.

« Il est essentiel de tendre aujourd'hui vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement, qui limite l'utilisation de matériaux énergivores et de produits chimiques. Conserver nos ressources naturelles et protéger les écosystèmes de nos terroirs est la seule solution pour nous permettre de continuer à produire à l'avenir des millésimes vibrants de saveurs, nuancés en goût, et incomparables » déclare le Chef Sommelier.



THE PENINSULA

P A R I S

Un parcours guidé par la passion et ponctué de multiples réussites

Très jeune, Florent Martin découvre l'amour de la restauration en faisant ses premiers stages dans l'hôtel de ses tantes au cœur des Gorges du Verdon, mais c'est vers la sommellerie que le jeune homme se tourne très rapidement, alors âgé de 15 ans.

Il quitte la France pour Londres à 18 ans et rejoint le fameux restaurant *Gordon Ramsay at the Claridge's*, puis un peu plus tard le Louis XV à Monaco en tant que premier commis sommelier.

En 2009, Florent Martin intègre Le Cinq, à Paris et se lance dans l'aventure des concours pour être finalement consacré Meilleur Sommelier de France le 31 mai 2021.

Un prix qu'il célèbre au Peninsula Paris, avec les équipes du Chef Exécutif David Bizet à L'Oiseau Blanc, alors étoilé au Guide Michelin. Ensemble, par le fruit de leur travail dévoué aux côtés de leurs équipes, le restaurant se voit décerner une deuxième étoile en 2022, maintenue en 2023.



Entre musicalité des vins et soft pairing

Depuis toujours, Florent Martin cultive son talent à travers sa curiosité naturelle. Il s'intéresse à la parfumerie, à la céramique et se passionne pour l'artisanat français, le respect des savoir-faire et le partage de ces valeurs incarnant l'art de vivre qui participent grandement au rayonnement de la France.

Pour susciter des rencontres culinaires toujours plus élégantes et raffinées, le jeune Chef Sommelier imagine avec le Chef David Bizet des mariages délicats. Le vin répond à la cuisine étoilée, telle une composition en mouvement racontant une histoire, emportant les convives dans un voyage gastronomique des plus féériques.

Afin de répondre aux besoins d'une clientèle en quête de nouveautés non alcoolisées, Florent Martin propose également au LiLi des accords qui sortent de l'ordinaire, en servant kombuchas ainsi qu'un large éventail de thés, deux alternatives originales et étonnantes aux plus classiques accords mets et vins.

« L'idée qui se cache derrière ce développement est la volonté d'offrir aux convives qui font le choix du non alcoolisé, la possibilité de vivre les mêmes émotions que celles provoquées par l'harmonie idéale entre un mets et un vin » partage le sommelier.

Créatif, passionné et brillant dans son domaine, Florent Martin ne cesse de surprendre. Le Palace de l'Avenue Kléber célèbre aujourd'hui la réussite de ce jeune Chef Sommelier au talent rare qui a su, à tout juste 35 ans, se hisser au sein de ce cercle très fermé, pour la plus grande fierté de ses équipes et collaborateurs.

« Nous sommes très fiers de cette nouvelle accolade reçue aujourd'hui par Florent, qui vient récompenser sa curiosité, son engagement pour une viticulture plus respectueuse et son envie de transmission. La magie du service Peninsula réside dans ce « je-ne-sais-quoi » à la croisée de l'élégance, de la passion et de la soif de partage si spontanée de nos talents. C'est grâce à eux que notre Palace se positionne aujourd'hui comme une destination gastronomique incontournable de la place parisienne » confie Vincent Pimont, Directeur Général de l'établissement.

THE PENINSULA

P A R I S

###

À propos de l'hôtel The Peninsula Paris

The Peninsula Paris est une joint-venture entre Katara Hospitality et The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH). L'hôtel The Peninsula Paris est idéalement situé au cœur de la capitale, à deux pas de quelques-uns des monuments, musées et boutiques de luxe les plus célèbres au monde. Le bâtiment iconique haussmannien se compose de 200 chambres luxueuses, dont 93 suites qui comptent parmi les plus spectaculaires de la capitale.

À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSH)

Constituée en 1866 et cotée à la Bourse d'Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels Limited, est la société holding d'un groupe d'investissements spécialisé dans l'acquisition, le développement et la gestion d'hôtels de prestige et de propriétés commerciales et résidentielles en Asie, aux Etats-Unis et en Europe. Elle est également active dans l'industrie des Loisirs et du Tourisme, ainsi que dans la gestion de clubs et d'autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend les établissements de Hong Kong, Shanghai, Pékin, Tokyo, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok, Manille, Paris, Londres et Istanbul. Le Groupe est également propriétaire des complexes de : The Repulse Bay, The Peak Tower, The Peak Tramways et The St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam, The Quail Lodge & Golf Club à Carmel, Californie ; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

Au sujet de Katara Hospitality

Katara Hospitality est à la fois propriétaire, développeur et gérant hôtelier, basé au Qatar. Avec plus de quarante-cinq ans d'expérience dans le secteur, Katara Hospitality concrétise ses plans de développement en investissant dans des établissements incroyables au Qatar tout en enrichissant sa collection d'hôtels emblématiques dans des marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality possède ou gère actuellement 40 hôtels et a pour objectif d'en avoir 60 dans son portefeuille d'ici 2026. En tant qu'emblème national du secteur hôtelier, Katara Hospitality soutient la vision économique à long terme du Qatar.

Pour toute information supplémentaire

Léa Blaize

Directrice Communication et Partenariats

19 avenue Kléber, 75116 Paris, France

Téléphone : +33 (0)1 58 12 66 33

Email : leablaize@peninsula.com

Website : www.peninsula.com/paris