

## GARDINIER

### LES CHEFS SOMMELIERS DES RESTAURANTS DU GROUPE GARDINIER

Le groupe Gardinier, dont le triptyque fondateur est la gastronomie, le vin et l'hospitalité, compte parmi ses prestigieuses propriétés : le Domaine Les Crayères, les Maisons Taillevent et Drouant. Chaque Maison dispose d'une identité vin très forte et propre à chacune, dont les chefs sommeliers de talent sont les garants.

Vingt-cinq chefs sommeliers, sommeliers et apprentis contribuent à valoriser le patrimoine viticole exceptionnel des restaurants de Gardinier. Ils peuvent compter sur l'accompagnement du directeur exécutif de la sommellerie, pour ensemble le faire évoluer et que chaque expérience client soit unique.

Attention portée au vieillissement des flacons, qualité du service, excellence des conseils : rares sont les groupes où le vin occupe une place aussi centrale et les compétences des Hommes sont à la hauteur des exigences de la clientèle. Dotés de parcours riches, tant académiques qu'en termes d'expériences, Gardinier veille toujours à nourrir la connaissance de ses équipes de sommellerie, dans l'univers du vin et même au-delà (conférences sur les arts de la table, cours de théâtre, visites de tonnellerie...) à travers le programme de formation interne « 3C : curiosité, compétence, culture ».

Des chefs sommeliers de grande qualité et engagés pour nourrir ce patrimoine rare et en perpétuelle évolution, tel est l'un des atouts forts de Gardinier, acteur de référence de l'art de recevoir à travers la gastronomie, le vin et l'hospitalité.



#### Paul Robineau - *Directeur Exécutif de la Sommellerie Gardinier*

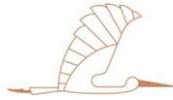
Paul Robineau, doté d'une expertise exceptionnelle et d'une passion débordante pour le vin et la sommellerie, occupe le prestigieux poste de Directeur Exécutif de la Sommellerie Gardinier. Sa mission principale est de mettre en lumière et de promouvoir l'expertise du vin inégalée du groupe.

Petit fils de vigneron dans la Loire, Paul a toujours été immergé dans le monde du vin. Sous l'impulsion du Meilleur Sommelier d'Europe 2008, Paul Robineau s'est vu décerner de multiples récompenses.

En mars 2020, il a été couronné Meilleur Jeune Sommelier du Royaume-Uni, témoignant ainsi de son talent prometteur et de son engagement inébranlable.

Après une année en Australie à la découverte des vignobles du nouveau monde, il débute sa carrière au Royaume-Uni en travaillant dans deux restaurants étoilés. Puis il commence son ascension au sein des Maisons Taillevent en tant que Chef Sommelier des 110 de Taillevent Londres.

Prêt à relever le défi de promouvoir l'excellence de Gardinier dans le monde du vin et de la sommellerie, Paul Robineau est un ambassadeur idéal par son sens aiguisé des saveurs, sa connaissance approfondie des cépages et sa capacité à créer des accords exceptionnels entre mets et vins. Son travail acharné et sa passion contagieuse contribuent à faire rayonner les Maisons de Gardinier, en France comme à l'international.



## GARDINIER



### Thomas Millet – *Chef Sommelier du Taillevent*

Thomas Millet a parcouru un chemin hors du commun dans le monde du vin. Sa passion et son palais se sont développés parallèlement à ses études de lettres : Baccalauréat littéraire, classe préparatoire Khâgne, il intègre le CELSA où il décroche un Master en communication.

Il a débuté sa carrière dans des bars à vins, où il a cultivé une passion débordante et affiné son sens du goût, puis s'est plongé dans de nombreuses lectures complémentaires, élargissant ses connaissances.

Son talent et sa persévérance ont été récompensés lorsque le célèbre chef étoilé Antonin Bonnet lui a confié le poste de directeur et chef sommelier de son restaurant renommé, Quinsou. Il a occupé cette fonction avec brio pendant plus d'un an et demi, consolidant ainsi sa réputation dans le domaine.

Aujourd'hui, Thomas Millet ajoute un nouveau chapitre à son parcours peu commun en rejoignant début 2023 l'équipe du Taillevent en tant que chef sommelier, aux côtés du chef doublement étoilé Giuliano Sperandio. Cette prestigieuse institution gastronomique lui offre un lieu inégalable pour exprimer sa passion, son expertise et sa connaissance approfondie des vins. Dans ce restaurant mythique, les quelques 3800 références de vins dont 1500 de Bordeaux et de Bourgogne sont le reflet de l'histoire depuis 1946. Sa nomination au Taillevent est une reconnaissance de son talent et de son parcours inspirant.

Thomas Millet partage sa passion pour le vin auprès des clients habitués comme ceux du monde entier garant des accords mets et vins, véritable signature des Maisons Taillevent.

### Antoine Gauthier – *Chef Sommelier des 110 de Taillevent Paris*

Antoine Gauthier, a embrassé le monde du vin, par ses origines Saumuroises où il était entouré de viticulteurs, éveillant sa curiosité et son amour pour cette noble boisson.

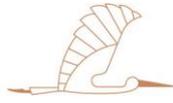
Son cheminement professionnel a débuté par des expériences enrichissantes dans le Tonnerrois.

Désireux d'élargir son horizon, Antoine a poursuivi sa formation en alternance à Tours, auprès du renommé Jacky Blot. Cette expérience lui a offert une solide formation de caviste et une compréhension approfondie du travail en restauration.



Sa passion pour le vin et son désir de travailler dans le milieu culinaire l'ont finalement mené à gérer une cave à vins pendant deux ans. Cette opportunité lui a permis d'affiner ses compétences en matière de sélection de vins et de développer sa sensibilité à l'écoute des clients.

Aujourd'hui, il a l'honneur d'occuper le poste de chef sommelier du restaurant Les 110 de Taillevent après avoir été sommelier puis assistant chef sommelier. Lieu mythique de l'accord mets & vins, la clé d'entrée de la carte se fait donc par les vins. 110 ont été sélectionnés pour être servis au verre en accord avec les plats, alors que la carte présente 2000 références dont 200 venues de l'étranger.



## GARDINIER

### Martin Jean – *Chef Sommelier du Domaine Les Crayères*

Dès ses débuts, Martin Jean a été immergé dans l'univers passionnant du vin et sa quête de connaissance en est devenue une seconde nature pour lui.

Les terres ardennaises étant dépourvues de vignes, c'est auprès de son père, qui anime depuis 30 ans une association œnologique et un salon de vignerons rassemblant jusqu'à 3000 passionnés, que Martin a tout appris.

Reconnu rapidement pour son talent, Martin Jean a gagné la confiance de mentors éminents tels que Catherine Doré, Jean-Louis Bottigliero, Cédric Pilot et Philippe Jamesse, à qui il a succédé au Domaine Les Crayères avant même d'atteindre l'âge de 30 ans.

Il a naturellement trouvé sa place aux côtés de Philippe Mille, chef auréolé de deux étoiles au guide Michelin.

A la tête d'une cave unique, comptant plus de 3000 références de vins dont plus de 1000 de Champagne où se mêlent vignerons et maisons de renom, Martin Jean s'est imposé comme une figure incontournable au Domaine Les Crayères. Sa maîtrise de la sommellerie et son attachement indéfectible à des valeurs fortes font de lui un professionnel d'exception, partageant avec humilité et bienveillance sa passion, ce qui lui confère un attachement particulier de la part de son équipe et de ses clients.



### Guillaume Sicsic – *Chef Sommelier de Drouant*

Guillaume Sicsic, a développé son amour du vin grâce à ses parents passionnés par les produits locaux, la cuisine traditionnelle authentique et les vins de qualité.

Il a rapidement choisi une carrière de sommelier en suivant une formation hôtelière, et depuis, sa passion pour le vin ne l'a jamais quitté.

Son parcours professionnel est marqué par des expériences enrichissantes dans des établissements prestigieux. Il a travaillé chez Guy Savoy à Paris, au Château des Îles à La Varenne Saint-Hilaire, aux Forges du Pont d'Oye dans les Ardennes belges, chez Drouant et Coq Rico sous la direction du chef Westermann, et il a passé sept années aux côtés du chef Alain Ducasse chez Allard et Ducasse Sur Seine.

De retour chez Drouant, Maison qu'il connaît bien, il met à profit son expérience pour valoriser les 2000 références de la cave. Comportant plus de 1000 références de la Vallée du Rhône, une rareté à Paris, Guillaume Sicsic se voit confier un terrain de jeu rêvé pour tout chef sommelier.