



Paul Robineau prend la direction de la Sommellerie des Maisons Taillevent présentes à Paris, Londres, Tokyo & Beyrouth



Paul Robineau - anciennement Chef Sommelier du restaurant londonien **Les 110 de Taillevent** – prend aujourd’hui la tête de la **Sommellerie des Maisons Taillevent** (Le Taillevent, Les 110 de Taillevent, Les Caves de Taillevent, Les Tables de Taillevent dont les établissements sont présents à Paris, Londres, Beyrouth, Tokyo et Yokohama).

Sa nomination en tant que **Chef sommelier exécutif des Maisons Taillevent** s’intègre dans la volonté de développer le groupe Maisons Taillevent en renforçant ses marqueurs, notamment le vin et la gastronomie.

Dans ses nouvelles fonctions, **Paul Robineau** aura pour missions de valoriser et faire rayonner l’expertise vin & sommellerie des Maisons Taillevent en France et à l’international. Cela s’effectuera notamment par le développement d’événements exclusifs autour du vin et la montée en compétences des sommeliers du groupe Maisons Taillevent (programme interne « S de Taillevent » : master classes mensuelles, visites de domaines et de manufactures annexes au vin, etc.).



Si **Paul Robineau** ne se destinait pas à une carrière de Chef Sommelier, le vin était là depuis ses débuts, de toutes les occasions, tel un refrain accompagnant ce passionné de rugby à chaque instant. Et jusqu'au bout du monde.

Diplômé d'une licence dans le marketing des vins à Angers (2015), le jeune Paul part pour Melbourne (Australie) pour valider un master international en vins.

Sur place, il rencontre des Sommeliers inspirants, et se met à dévorer la littérature vinicole et œnologique. C'est alors qu'il décide de changer d'orientation professionnelle, de quitter le commerce du vin, de se tourner vers le service et devenir Sommelier.

Rapidement, la profession ne s'y trompe pas et lui accorde sa confiance à l'instar de son mentor **Isa Bal** (Chef sommelier et Master Sommelier du restaurant gastronomique Fat Duck***) qui lui offre le poste de Commis Sommelier. A ses côtés, il s'entraîne tous les jours pour obtenir le titre le plus prisé dans le monde : **Master Sommelier**. Sous l'impulsion du Meilleur Sommelier d'Europe 2008, ce compétitif de nature multiplie les concours en sommellerie et se voit accorder de prestigieuses récompenses : 3^e meilleur Jeune Sommelier du Royaume-Uni en 2019 ; finaliste du Meilleur Sommelier du Royaume-Uni en 2020 ; et finalement Meilleur Jeune Sommelier du Royaume-Uni en mars 2020.

En septembre 2019, sa passion le conduit à rejoindre le Groupe Ducasse en tant qu'Assistant Chef Sommelier aux côtés de **Pierre-Marie Faure** (restaurant Alain Ducasse, The Dorchester hotel).

Un an plus tard, le restaurant œnologique Les 110 de Londres lui offre sa première place de **Chef Sommelier** et sous son impulsion remporte le prix de la **Meilleure Carte des Vins de Londres** (*Star wine list 2021*).

Son ascension fulgurante et sa connaissance internationale du monde du vin, propulse aujourd'hui Paul Robineau à la tête de la Sommellerie des Maisons Taillevent, en tant que Chef Sommelier Exécutif à seulement 28 ans.

«Rejoindre les Maisons Taillevent constitue une sorte de Graal pour tout sommelier. J'ai le privilège de travailler au sein d'un véritable paradis viti-vinicole comprenant plus de 5000 références, et c'est un honneur pour moi de pouvoir le faire perdurer et le développer.»

Paul Robineau