



Photo The Peninsula



## La carte de l'expérience Florent Martin

Après un passage au lycée professionnel hôtelier Finosello d'Ajaccio, Florent Martin acquiert les bases de son métier à la Cala Rossa, à Porto-Vecchio, sous l'aile de Patrick Fioramonti. Il se dirige ensuite vers l'hôtellerie étoilée avec une première expérience à L'Auberge de l'Ill (deux étoiles), aux côtés de Pascal Leonetti et de Serge Dubs. D'autres postes vont lui permettre de naviguer entre l'île de Beauté, Monaco et Londres, où il découvre la cuisine de Gordon Ramsay au Claridge's. Il retourne par la suite à Monaco, à l'Hôtel de Paris, où il prend le poste de premier commis sommelier au Louis XV Alain Ducasse – trois étoiles). En 2009, Florent Martin met le cap sur Paris et rejoint Éric Beaumard au George V, où il peaufinera son savoir-faire pendant douze ans. Expérience qui lui a permis de remporter le titre de Meilleur Sommelier de France en 2021 et de rejoindre l'équipe du Peninsula, où il occupe le poste de chef sommelier de l'établissement et de ses trois restaurants : L'Oiseau Blanc, Le Lili et Le Lobby. « Avec 12 000 bouteilles et 850 références, le fond des cartes est plus ou moins le même, mais les accords ne sont pas constitués de la même façon. Notre sélection est faite toujours dans l'optique de trouver de jeunes vigneronns surprenants. On n'est pas effrayés d'aller dans le monde du nature, du sans-soufre, car on est convaincus que les nouveaux vins du moment peuvent venir de divers choix de culture et de vinification. » Florent Martin souhaite que le bonheur de déguster soit un moment pour tous les goûts et tous les porte-monnaie. « L'exception accessible est possible grâce aux vigneronns et à tout le personnel. Au Lobby, vous trouverez une ambiance conviviale, il y a plus de place pour la simplicité avec l'efficacité d'un grand cru. Par exemple, en ce moment, on met des doubles magnums de **Château Le Puy** à la carafe : un pichet façon palace. Alors qu'au Lili on est dans une démarche exotique, où on va rechercher des accords avec des vins du monde. À L'Oiseau Blanc (deux étoiles), on se permet des audaces. L'idée est de surprendre le client. Comme le menu est en six temps, c'est l'occasion d'accords insolites. Actuellement, j'apprécie particulièrement le rouget un peu plus concentré avec une sauce façon bouillabaisse légèrement liée au vin rouge, ce qui donne un plat avec beaucoup de caractère et d'épices qu'on sert avec un cabernet franc en appellation Bourgueil du domaine du Bel Air. Effet surprise garanti ! »

The Peninsula Paris, 19, avenue Kléber, 75116 Paris  
01 58 12 28 88 – peninsula.com

