




GABRIELE DEL CARLO

UNE ÉTOILE MONTANTE À LA TÊTE
DE LA SOMMELLERIE
DU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS



LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS



ÉLU MEILLEUR
SOMMELIER D'ITALIE
EN 2011 ET 2017,
GABRIELE DEL CARLO
PREND LA TÊTE
DE L'EXPERTISE
SOMMELIÈRE DU PALACE
AVEC POUR AMBITION
DE REDONNER À CE
SAVOIR-FAIRE TOUTE LA
LUMIÈRE QU'IL MÉRITE,
ENTRE SIMPLICITÉ,
TECHNICITÉ ET
GÉNÉROSITÉ.



LA NAISSANCE D'UNE VOCATION SOMMELIÈRE

Si pour certains, la question de l'orientation professionnelle ne laisse pas de place au doute, pour d'autres, elle donne parfois lieu à de très belles surprises. C'est le cas de Gabriele Del Carlo, qui a débuté son parcours par une formation à l'école hôtelière F. Martini Montecatini, dans la région de Florence, en Italie, avant de faire ses classes en tant que commis.

« TRÈS VITE, J'AI COMPRIS QUE CE QUE J'AIMAIS LE PLUS, C'ÉTAIT D'ÊTRE AU CONTACT DE LA CLIENTÈLE. A L'EXCEPTION PRÈS QUE CES INCURSIONS EN SALLE N'ÉTAIENT PAS DU TOUT DU GOÛT DE MON CHEF ! »

glisse non sans humour le nouveau Directeur de la Sommellerie Europe Raffles et Orient Express.



Lorsqu'il n'est pas en cuisine, le commis met à profit son temps libre à découvrir les étiquettes des bouteilles de vins qui jalonnent la salle.

« DANS MA FAMILLE, LA CONSOMMATION DE VIN A TOUJOURS ÉTÉ ÉPISODIQUE. MA PASSION DU VIN NE RÉSULTE PAS D'UNE TRANSMISSION, MAIS D'UN COUP DE CŒUR MUTUEL ET SPONTANÉ. ENTRE LE VIN ET MOI, IL S'EST JOUÉ UN « LOVE AT FIRST SIGHT » COMME J'AIME À DIRE, AU POINT DE RENDRE ÉVIDENTE MA RECONVERSION »

En 2007, le jeune homme décroche son diplôme de Sommelier Professionnel. Il rejoint alors l'équipe d'un restaurant basé à Lucca, dont la carte se démarque par une large place donnée aux champagnes, plus de 50 références au total. Un choix inédit pour la région, qui façonne sa culture.

UN PARCOURS AU SEIN DES PLUS GRANDS ÉTOILÉS

Interrogé sur ses idoles, le Directeur de la Sommellerie Europe Raffles et Orient Express répond sans hésiter Enrico Bernardo, un italien élu « Meilleur Sommelier du monde » en 2004. Si l'idée de passer à son tour des concours commence à germer, Gabriele Del Carlo donne la priorité à la réalisation de son premier rêve, celui d'officier au sein d'un restaurant étoilé. Sans relation, Gabriele Del Carlo joue la carte de l'audace. Accompagné de son ami, il rassemble ses économies pour s'offrir un dîner au sein du restaurant milanais Cracco, deux étoiles au Guide Michelin. Sa sympathie et son enthousiasme lui permettent de décrocher le poste de sommelier à la fin du repas. Une première expérience formatrice pour le nouveau venu.

« AU CONTACT DE CETTE CLIENTÈLE EXIGEANTE, J'AI DÉCOUVERT DES VINS D'EXCEPTION, À L'INSTAR DE LA ROMANÉE-CONTI, QUI ONT INFLUENCÉ MON UNIVERS ».



L'ambition du jeune homme, et son goût pour le challenge, le poussent à franchir un nouveau jalon dans son parcours professionnel : celui de travailler pour la Cheffe Annie Féolde au restaurant Enoteca Pinchiorri, seule femme à la tête d'une table trois étoiles en Italie. La technique ayant fait ses preuves, Gabriele Del Carlo réitère l'initiative d'une réservation à diner pour nouer contact avec les équipes. Ses parents sponsoriseront le fameux dîner, qui lui ouvrira les portes du prestigieux trois étoiles.

« CETTE EXPÉRIENCE A LANCÉ MA CARRIÈRE. MON DIRECTEUR ÉTAIT TRÈS EXIGEANT, ET CELA M'A EN RÉALITÉ BEAUCOUP SERVI CAR J'AI TOUT APPRIS À SON CONTACT ».

A l'époque, l'hôtel est réputé pour détenir la plus grande collection de vins français au monde, des crus de renoms, aujourd'hui inaccessibles, qui contribuent à aiguïser le palais du Sommelier.



En 2010, Gabriele Del Carlo se lance le défi personnel de remporter un concours.

« A L'INSTAR DE MES IDOLES, J'AI RESSENTI L'ENVIE ET LE BESOIN D'OBTENIR UNE DISTINCTION PROFESSIONNELLE, POUR VALIDER MON PARCOURS ».

En 2011, il réalise un doublon en devenant Meilleur Sommelier de Toscane et d'Italie AIS. En 2017, il récidive en décrochant le prix du Meilleur Sommelier d'Italie ASPI, l'association concurrente de l'ASI. Gabriele Del Carlo met alors le cap sur Paris, pour devenir en 2010 commis sommelier puis Sommelier au restaurant deux étoiles Le Cinq, du Palace George V. Appelé par le Ritz pour assurer l'ouverture du restaurant l'Espadon en 2015, il est de retour au George V en 2017, cette fois au restaurant gastronomique 1 étoile Le George, en tant que Chef Sommelier. En 2021, Gabriele Del Carlo est recruté pour assurer l'ouverture du très attendu hôtel Bulgari à Paris.

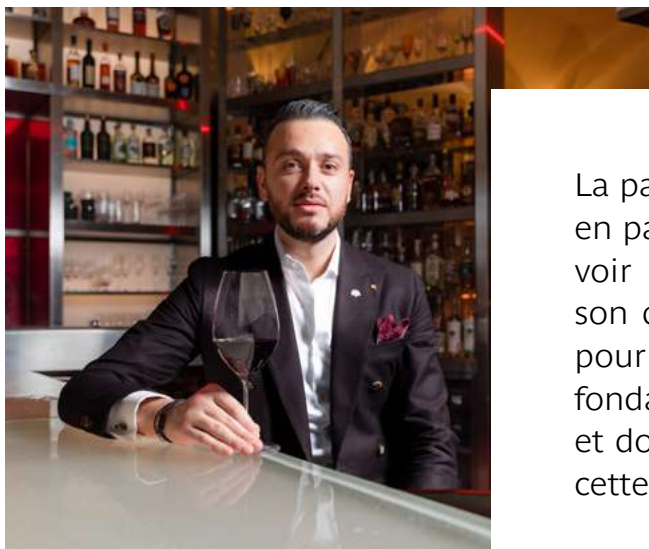




Un parcours impressionnant pour cette étoile montante, qui n'a pas hésité une seconde à rejoindre les équipes du Royal Monceau - Raffles Paris pour donner un nouvel élan à la Sommellerie des trois restaurants du Palace, dont le Matsuhisa Paris, Il Carpaccio et Le Bar Long. Son objectif ? Construire une équipe qui se démarque à la fois par son savoir-faire et sa grande maîtrise des 700 références proposées par l'hôtel, et par un style convivial et simple.

« JE SOUHAITE REPLACER L'EXPÉRIENCE CÉNOLOGIQUE DANS SA FINALITÉ PREMIÈRE, CELLE D'OFFRIR UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET DE PLAISIR »

avance avec conviction le Directeur de la Sommellerie. Pour lui, cela passe aussi par la création de nouvelles expériences autour du vin : des master class pour les néophytes, comme des blind tests pour les fins connaisseurs, ou encore des expériences créatives placées sous le signe de la mixologie...les occasions ne manquent pas pour se lancer de nouveaux défis autour des vins et spiritueux au Royal Monceau – Raffles Paris !



La passion du vin, Gabriele Del Carlo la transmet en partage avec une générosité touchante. Il faut voir son visage s'animer lorsqu'il vous raconte son dernier voyage sur les terres d'un vigneron, pour comprendre que chez lui, le lien humain est fondamental. Ses anecdotes piquent la curiosité, et donnent envie de le suivre à la découverte de cette sélection de vins qui prend vie à son contact.

« LE MEILLEUR ACCORD EST CELUI QUI FERA LE PLUS PLAISIR »,

répète-t-il à l'envi, à la façon d'un mantra. Avec Gabriele Del Carlo, une chose est sûre, l'émotion sera au rendez-vous du Royal Monceau – Raffles Paris.





LE ROYAL MONCEAU

RAFFLES PARIS

LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS
37 AVENUE HOCHÉ
75008 PARIS

PARIS@RAFFLES.COM
+33 (0)1 42 99 88 00

WWW.LEROYALMONCEAU.COM