



## HOTEL DU CAP - EDEN - ROC CAP D'ANTIBES

### *Parcours du Chef Sommelier, Xavier Dinet*

Veillant jalousement sur la cave du restaurant gastronomique Eden-Roc depuis 2006, il est de ces destins qui sont inscrit dans l'histoire d'un homme dès sa plus tendre enfance...

Alors à peine âgé de 6 ans, c'est en suivant les traces de son frère et de sa sœur, que Xavier Dinet apprendra les différents métiers de la restauration et développera au fil des années une passion sans fin pour l'œnologie.

Débutant ainsi sa carrière à l'âge de 15 ans en tant qu'Apprenti de salle au Château de Beaulieu à Joué-les-Tours, il gravira les échelons du métier un à un pour devenir à 18 ans Commis Sommelier dans le Relais & Châteaux de La Côte Saint Jacques.

Appelé à 21 ans au poste de Sommelier dans le très réputé restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Bristol à Paris il quittera malgré tout, quatre années plus tard, la capitale française pour rejoindre la Côte d'Azur et l'Hôtel du Cap-Eden-Roc... accédant enfin au poste tant convoité de Chef Sommelier du restaurant gastronomique Eden-Roc.

Avec une carte comptant plus de 585 références, les coups de cœur de ce jeune Chef Sommelier s'expriment pour des vins fins, élégants et fruités tels que le Saint Romain 2006 – Domaine Philippe Colin Chardonnay, le Côte de Provence La Londe – Domaine Château les Valentine 2008 ou encore le Côte de Provence cuvée columelle 2004 – Domaine Richeaume.

Citation de Xavier :

Le bon vin réjouit le cœur de l'homme, celui qui sait le déguster ne boit plus jamais, mais il goûte ses suaves secrets...