

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Avril 2017

Frédéric Hardy, nouveau Chef Sommelier du Cap d'Antibes Beach Hotel



A sa réouverture le 31 mars 2017, le Cap d'Antibes Beach Hotel a été ravi d'accueillir Frédéric Hardy pour le poste de Chef Sommelier au Cap d'Antibes Beach Hotel.

« C'est un coup de foudre que j'ai eu pour la sommellerie » nous confie-t-il, avant de continuer « le vin est similaire à une plante, il est vivant et évolue ». Dans une autre vie, il aurait probablement été une syrah du nord de la vallée du Rhône. Car ce sont des vins accessibles, gourmands et complexes.

Ce qu'il aime dans son métier c'est créer sa carte des vins, sélectionner des références aussi bien de petits producteurs que de grandes appellations et le contact avec la clientèle.

Le restaurant Les Pêcheurs lui permet aujourd'hui de travailler auprès d'une clientèle d'exception dans une atmosphère confidentielle et intime. Les clients restent généralement pour des moyens et longs séjours, ce qui permet de créer une véritable relation avec eux.

Au restaurant Les Pêcheurs, Frédéric Hardy, propose de nombreuses bouteilles d'excellence comme les plus grands vins de Provence, le Domaine d'Auvenay et les vins du Domaine de la Romanée Conti. « Ces vins arrivent à un tel niveau d'exception que l'on peut les qualifier de haute couture » nous précise-t-il.

Actuellement, il propose 250 références sur sa carte des vins. Par la suite, il souhaite continuer à la développer et y ajouter des références originales.



Rétrospective du parcours de Frédéric Hardy :

Après une formation professionnelle, il se tourne vers la sommellerie un peu par hasard. A partir de là, c'est le coup de foudre ! Durant son parcours, il a eu la chance d'exercer dans de grandes Maisons comme l'Hôtel du Cap-Eden-Roc, Le Bristol Paris aux côtés d'Éric Fréchon, l'hôtel Cheval Blanc auprès de Yannick Alléno et ainsi que Le Meurice. Frédéric Hardy aime aller à la rencontre des producteurs. C'est notamment en Provence, au milieu des oliviers, qu'il a participé aux vendanges et à la vinification. Il devient Chef sommelier au Cap d'Antibes Beach Hotel en 2017 et y apporte son savoir-faire et sa bonne humeur contagieuse.

A propos du Cap d'Antibes Beach Hotel :

Le Cap d'Antibes Beach Hotel, établissement Relais & Châteaux est un lieu de détente par excellence entre amis ou en famille avec sa plage privée de sable fin. L'hôtel offre un choix de restauration raffinée avec son restaurant gastronomique - 1 étoile Michelin « Les Pêcheurs » et son restaurant de plage « Le Cap ».

Ouvert en Mai 2009, ce cadre magique abrite aujourd'hui 35 chambres et suites à l'architecture contemporaine et aux lignes épurées.

Le Cap d'Antibes Beach Hotel s'est agrandi en 2016 et propose 8 nouvelles chambres et suites. Deux nouvelles suites Design et Executive forment aujourd'hui un appartement de 2 chambres de plus de 130 m2 surplombant la mer. Cette double suite dispose d'un accès privé et d'un jacuzzi offrant une vue imprenable sur les îles de Lérins. Les 6 nouvelles chambres bénéficient quant à elles d'un panorama tout aussi spectaculaire sur le Cap d'Antibes. Les restaurants et lobby de l'hôtel ont également été repensés et décorés pour une métamorphose complète.

Contact Presse :

Valentine Besch

Directrice des Ventes

v.besch@ca-beachhotel.com

+33 (0)4.92.93.13.30

