

HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

*L'ART DE LA SOMMELLERIE
PAR XAVIER THUIZAT,
CHEF SOMMELIER DE L'HÔTEL DE CRILLON,
A ROSEWOOD HOTEL*



Depuis plus de 10 ans, Xavier Thuizat, Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon fait rayonner le Palace en France comme à l'international et perpétue la grande tradition de l'Art de Vivre à la française.

Au sein des restaurants de l'Hôtel de Crillon, Xavier Thuizat accompagne les hôtes dans le choix des vins. Au sein de La Cave, il dévoile des expériences exclusives où les convives peuvent découvrir les trésors de la collection de vins du célèbre Palace de la place de la Concorde.

LA SIGNATURE ŒNOLOGIQUE DES RESTAURANTS DE L'HÔTEL DE CRILLON

Au sein de L'Écrin, la **table gastronomique étoilée (1 étoile) du Palace**, les invités participent à une **expérience culinaire exceptionnelle** caractérisée par la subtilité des plats et des accords remarquables.

Xavier Thuizat accompagne les convives dans le choix de la boisson - sélection de vins d'exception et de sakés - avant de travailler de concert avec le **Chef Boris Campanella** et le **Chef Pâtissier Matthieu Carlin** dans l'élaboration de l'accord parfait d'un **menu en 5 ou 7 séquences**.

Les convives de L'Écrin peuvent également choisir d'**explorer des combinaisons sans alcool inspirées de voyages à travers le monde**. Du thé vert «UJI» Ujien Gotas de Kyoto aux cafés Grand Cru Geisha de Panama en passant par les élixirs de l'Alchimiste, ces accords offrent aux plus fins épicuriens des saveurs inédites.

Les hôtes qui découvrent quant à eux la cuisine de **Paul Pairet** au restaurant **Nonos** ont également l'opportunité de bénéficier de toute l'expertise et de tous les conseils de **Xavier Thuizat** lors de leur repas.



DÉCOUVRIR LES TRÉSORS DE LA COLLECTION DE VINS DE L'HÔTEL DE CRILLON

Les Rencontres Exclusives

Une à deux fois par mois, **Xavier Thuizat** propose de découvrir les meilleurs vins et champagnes de la cave qu'il dirige mais aussi des cafés d'exception. Lors de ces rendez-vous d'exception, le **Chef Sommelier accueille jusqu'à 12 personnes au cœur de La Cave**, une salle à manger privée et cave à vin exclusive. Pendant une heure et demie, il propose **cinq dégustations de vignobles singuliers et prestigieux** accompagnés de **cinq bouchées culinaires du Chef Exécutif Boris Campanella**.

En 2025, **Xavier Thuizat** accueillera notamment des **Rencontres Exclusives autour de grands vignobles tels que Puligny-Montrachet, Pommard et Pauillac**. Les grandes périodes de l'Histoire sont aussi mises en avant avec des **rencontres sur les vins à la cour de Versailles**, les **vins des présidents de la V^{ème} République** ou bien des **papes de Rome, fondateurs de la viticulture**.

LES DÎNERS DES ARTS MAJEURS

Tout au long de 2025, **Xavier Thuizat** et **Boris Campanella, Chef du restaurant étoilé l'Écrin**, proposent une **série de dîners des Arts Majeurs**. Cette expérience offre une immersion totale dans le monde de la gastronomie et de l'Art.

Chaque dîner est conçu pour **plonger au cœur d'un art et offrir aux hôtes une expérience immersive**. Le théâtre, la peinture, la photographie, la musique et la poésie sont célébrés à travers **cinq dîners exclusifs** en collaboration avec des experts exceptionnels de chaque domaine. Le **comédien Enzo M**, le **peintre Eric François**, le **photographe Kyriakos Kaziras**, le **violoniste Frédérique Laroque (1^{er} violon de l'Opéra de Paris)** et un dernier invité rejoindront ces dîners en cinq séquences.

UN CLUB EXCLUSIF, UNE IMMERSION UNIQUE DANS L'UNIVERS DU VIN

À partir de **septembre 2025**, les amateurs de grands vins pourront rejoindre le **nouveau club de l'Hôtel de Crillon**.

Les 100 membres de ce club privé pourront, entre autres, bénéficier des conseils personnalisés et de l'expertise de **Xavier Thuizat**, participer à des **événements exclusifs et expériences sur-mesure**, accéder à des ventes privées de vins rares ou encore aux domaines viticoles les plus prestigieux.



XAVIER THUIZAT, CHEF SOMMELIER DE L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL, SOMMELIER ROSEWOOD EUROPE

Xavier Thuizat est passé par de prestigieuses institutions gastronomiques telles que le Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, Pierre Gagnaire et le Peninsula.

L'année 2023 marque un tournant dans sa carrière avec une **double consécration de Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France**. Une **nouvelle distinction lui est décernée en 2024**, lors de la cérémonie du Guide MICHELIN. Ce Prix de la Sommellerie concrétise son parcours remarquable. C'est également en 2024 que la compagnie Air France choisit Xavier Thuizat, pour signer sa future carte de vins, champagnes et spiritueux dans toutes ses cabines de voyage et ses salons en aéroports parisiens.



Xavier Thuizat s'illustre par son expertise et ses compétences, contribuant notamment à l'élaboration de la **cave de l'hôtel** qui fait partie des **plus riches de France** avec plus de **2 500 références**.

Étant l'un des plus grands connaisseurs de Saké, **Xavier Thuizat** est le troisième français à rejoindre le **cercle très fermé des Saké Samourai**, désigné par Son Excellence l'Ambassadeur du Japon en France. Fort de son titre de Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuizat s'attache à transmettre son savoir et ses valeurs à ses collaborateurs, dans l'espoir de former la prochaine génération de talents.

Originaire de la région viticole emblématique de la Bourgogne, Xavier Thuizat entretient un attachement particulier à cette terre qu'il met en lumière à travers son métier. Défenseur d'une sommellerie authentique et généreuse, il exprime sa gratitude envers toutes les personnes qui l'ont accompagné dans son parcours, soulignant l'enrichissement continu que lui apportent les rencontres dans les vignobles.

HÔTEL DE CRILLON,
A ROSEWOOD HOTEL

Senda Baccar
senda.baccar@rosewoodhotels.com
01 44 71 15 01