

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

XAVIER THUIZAT, « L'ÉTOILE MONTANTE » DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE.



Le 20 juin 2023, Xavier Thuizat, Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon et Sommelier Rosewood Europe, s'est vu officiellement consacré Meilleur Ouvrier de France en sommellerie.

Quelques mois après sa distinction de Meilleur Sommelier de France et après un parcours remarquable au sein des plus grandes maisons de la gastronomie française telles que : le Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, Pierre Gagnaire et le Peninsula, Xavier Thuizat, Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel a été consacré **Meilleur Ouvrier de France**.

Depuis 6 ans, il met au service des hôtes de l'Hôtel de Crillon ses connaissances et son savoir et a notamment participé à l'élaboration de la cave du Palace, l'une des plus riches de France avec plus de 2.500 références. Désormais détenteur du col bleu, blanc, rouge, Xavier Thuizat transmet avec passion son savoir-faire à ses collaborateurs en inculquant les belles valeurs qu'offrent ce titre de **Meilleur Ouvrier de France**, et pourquoi pas dans le futur être le mentor d'un prochain médaillé.

« Un rêve tricolore qui devient réalité et qui va marquer pour moi le début d'un nouveau chemin. Celui de perpétuer la tradition du savoir-faire français et l'héritage que nous avons reçu de nos prédécesseurs, de continuer à transmettre jour après jour passion et dynamisme autour du monde du vin que nous aimons tant » précise Xavier Thuizat.

Natif de l'une des plus belles régions viticoles de France : la Bourgogne, cette terre qu'il affectionne et qu'il aime tant valoriser au travers de son travail, Xavier Thuizat est proche des nouvelles générations de vignerons qu'il prend plaisir à découvrir et valoriser.

« Défenseur d'une sommellerie généreuse et sans artifices, je pense à toutes les personnes qui m'ont construit, ces innombrables rencontres, source d'enrichissement dans le vignoble et en dehors » indique-t-il.

En complément de sa double consécration, le groupe Rosewood Hotels & Resorts a le plaisir d'annoncer la nomination de Xavier Thuizat en tant que **Rosewood Sommelier Europe**. Dans ses nouvelles fonctions, Xavier continuera à diriger la programmation autour des vins et spiritueux de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hôtel, tout en mettant en valeur celui du portefeuille européen du groupe Rosewood, ainsi que les activations et les récompenses qui y sont liées. Il jouera un rôle clé en collaborant avec les établissements sur les initiatives et les lignes directrices afin d'assurer leur succès.