

ESTELLE TOUZET

Chef Sommelière des palaces à l'entrepreneuriat



Pétillante,
passionnée,
gourmande ...

Estelle Touzet se définit ainsi. Cette grande professionnelle du vin a réalisé sa carrière au sein des plus beaux établissements français et étrangers. Elle a arpenté les vignobles, rencontrés les acteurs les plus prestigieux du monde viticole, dégusté les plus grandes cuvées, transmettant sa passion à ses clients et distillant ses connaissances à ses équipes. Enfant elle se rêvait boulangère-pâtissière...

Retour sur l'itinéraire passionnant
de cette sommelière de renom.

Amour du goût

Originaire du Berry, Estelle Touzet se passionne très tôt pour la gastronomie et la musique. Deux univers qui dialoguent naturellement et dans lesquels elle s'épanouit pleinement. « Bec sucré », elle s' imagine aux commandes d'une petite pâtisserie & salon de thé de province, où elle pourrait créer, composer et jouer la carte des accords complices et harmonieux. Pourtant la vie va en décider autrement....

A l'adolescence, Estelle Touzet rencontre un professeur d'histoire féru de vin, inspirant, ayant l'art de partager sa passion et ses connaissances. C'est un tout nouvel univers qui s'offre à elle dans lequel les codes de la musique se marient aux codes de l'art de vivre. Estelle intègre l'école hôtelière pour y étudier la gastronomie, l'art de la table et du service mais aussi le vin. Entre deux visites dans les vignobles, Estelle devient également violoniste au sein de plusieurs orchestres parisiens avec un objectif : trouver l'accord parfait.

“ J'aime mêler le champ lexical du vin et de la musique. Ils sont complémentaires, et je peux conjuguer mes deux passions au quotidien. ”

La vie de palace

C'est en 2003 qu'Estelle Touzet débute sa carrière à Paris, au sein de l'Hôtel Le Bristol. Elle découvre la capitale et prend goût à cette quête quotidienne d'excellence, de raffinement et de savoir-faire. Quelques années plus tard, elle rejoint la brigade de l'Hôtel de Crillon en tant que Sommelière puis décide de perfectionner sa connaissance des vins étrangers et choisit Londres comme ville d'accueil au sein du restaurant Tom Aikens 1 *Michelin..

A son retour en France, elle retrouve l'univers des palaces en intégrant l'Hôtel Le Meurice. Elle deviendra en 2010 la Première femme Chef Sommelière au Monde d'un restaurant triplement étoilé de Palace.

En 2015, lors de sa réouverture, Le Ritz Paris fait appel à Estelle Touzet et la nomme Directrice de la Sommellerie. Elle réussit le pari de moderniser la cave tout en préservant l'héritage et l'ADN de la Maison.

Une nouvelle partition

Aujourd'hui, Estelle Touzet ouvre un nouveau chapitre de sa carrière et crée son cabinet de conseil. A travers sa société, elle s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels de l'hôtellerie & restauration, grands groupes ou cabinets de conseils. Elle apporte ainsi son expertise sur toute la partie vin, mais également en hospitality, gestion de projets & stratégie, expérience client, management, formation des équipes, évènementiel. Une expertise à 360° où la formation et la transmission s'allient à l'humilité et excellence.

Forte de son parcours professionnel hors du commun, Estelle Touzet est toujours restée fidèle à ses valeurs et ses origines. Elle a à cœur d'accompagner les étudiants dans les préparations pratiques et comportementales aux concours.

Dynamique, pleine de vie et énergique Estelle Touzet anime et participe très régulièrement des talks et des conférences autour de thématiques d'actualités : management et leardership au féminin

De la musique à la gastronomie, de la boulangerie au vin, des palaces à l'entrepreneariat, le parcours d'Estelle Touzet illustre sa capacité à conjuguer toutes ses passions.

Son humour, sa vivacité et sa joie de vivre ont forgé son style et sa vision de l'hospitality, qu'elle transmet aujourd'hui.

Estelle Touzet en quelques dates

2003 : Commis Sommelier à l'Hôtel Le Bristol
2005 : Sommelière à l'Hôtel de Crillon
2006 : Assistante Chef Sommelier au Tom Aikens, à Londres
2008 : Assistante Chef Sommelier à l'Hôtel Le Meurice
2010 : Chef Sommelier à l'Hôtel Le Meurice
2010 : Sommelière de l'Année, élue par Le Guide Pudlowski
2011 : Sommelier de l'Année, élu par l'Académie Internationale Culinaire
2011 : Chevalier de l'Ordre National des Arts et des Lettres
2012 : Sommelière de l'Année, élu par le Magazine Le Chef
2015 : Directrice de la Sommellerie du Ritz Paris
2019 : Chevalier de l'Ordre National du Mérite Agricole
2020 : Création de sa société de conseil