

23.05.2024 - 09:29 Uhr

Xavier Thuizat wird neuer Chef-Sommelier bei Air France



Xavier Thuizat wird neuer Chef-Sommelier bei Air France

Air France hat Xavier Thuizat, Chef-Sommelier des Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, ausgewählt, um die künftige Wein-, Champagner- und Spirituosenkarte in allen Reisekabinen und Lounges an den Pariser Flughäfen zu gestalten. Der aus dem Burgund stammende Sommelier wird auch eine neuen Palette französischer Biere zusammenstellen.

Xavier Thuizat, der als «Meilleur Sommelier de France 2022» und «Meilleur Ouvrier de France 2023» ausgezeichnet wurde und kürzlich den «Grand Prix de la Sommellerie 2024» des Guide Michelin gewonnen hat, ist für die Qualität und Relevanz seiner Auswahl bekannt. Um dieses neue Angebot zu realisieren, wird er an der Seite der Teams von Air France grosse Blindverkostungen in allen Weinregionen Frankreichs organisieren, um aussergewöhnliche Weine zu finden, die an Bord oder beim Entspannen am Flughafen genossen werden können.

Ob Champagne, Bordeaux, Burgund, Rhône-Tal, Languedoc-Roussillon, Loire-Tal oder Elsass: Die besten französischen Rebsorten werden auf der neuen, vom Sommelier signierten Weinkarte ihren Platz finden. Die Karte wird die Passagiere bei ihrer Weinauswahl begleiten, ein Höhepunkt jeder Reise mit Air France.

Xavier Thuizat wird Nachfolger von Paolo Basso, der 2013 zum weltbesten Sommelier gekürt wurde und seit 2014 für eine hochkarätige Wein- und Champagnerkarte für die Gäste der Fluggesellschaft verantwortlich zeichnete. «Ich möchte Paolo Basso danken, der sich seit zehn Jahren dafür einsetzte, die besten Weine aus Frankreichs Weinbergen für alle unsere Fluggäste in unseren Lounges und an Bord unserer Flugzeuge verfügbar zu machen. Ich freue mich sehr, Xavier Thuizat begrüßen zu dürfen, der diese Aufgabe mit ebenso viel Talent und Leidenschaft weiterführen wird», so Fabien Pelous, SVP Customer Experience bei Air France.

In allen Reisekabinen, auch in der Economy Class, sowie in den Lounges am Flughafen bietet Air France ein raffiniertes Angebot an Weinen, Champagnern und Spirituosen an, das die Weingüter und die französische Produktion würdigt. Jedes Jahr werden über eine Million Flaschen Champagner und über acht Millionen Flaschen Wein an die Gäste der Fluggesellschaft ausgedient.

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich; Alkohol sollte in Massen genossen werden.

Über Xavier Thuizat

Xavier Thuizat stammt ursprünglich aus der Weinbauregion Burgund und hat eine besondere Vorliebe für diese Region Frankreichs, die er in seiner Arbeit zum Ausdruck bringt. Nachdem er in renommierten gastronomischen Einrichtungen wie dem Le Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, dem Restaurant Pierre Gagnaire und dem Peninsula gearbeitet hat, ist er nun für Wein und Spirituosen im Pariser Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel zuständig. Er ist für die Qualität und Aktualität seiner Auswahl bekannt und trägt insbesondere zur Entwicklung des Weinkellers des Hotels bei, der mit über 2500 Referenzen einer der reichsten in Frankreich ist. Als Rosewood Sommelier Europe ist Xavier Thuizat auch für die Präsentation des europäischen Portfolios der Gruppe verantwortlich. Das Jahr 2022 markierte einen Wendepunkt in seiner Karriere mit der Auszeichnung zum «Meilleur Sommelier de France» und 2023 wurde er mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France» geehrt. Aufgrund dieser Auszeichnungen ist er bestrebt, sein Wissen und seine Werte an seine Kolleginnen und Kollegen weiterzugeben, in der Hoffnung, die nächste Generation von Talenten auszubilden. Im Jahr 2024 wurde er bei der Verleihung des Michelin-Führers mit dem grossen Preis für Sommellerie ausgezeichnet. Im selben Jahr wurde er zum Chef-Sommelier von Air France ernannt.

Über das Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Das von der majestätischen Architektur von Ange-Jacques Gabriel geprägte Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel blickt auf den spektakulären Place de la Concorde in Paris, einen der schönsten Plätze der Welt. Das auf Wunsch von Ludwig XV. errichtete Hotel war viele Jahre lang die Residenz des berühmten Grafen de Crillon und seiner Familie und wurde 1909 unter der Leitung des Architekten Walter-André Destailleux in ein Hotel umgewandelt. Auf der Gästeliste stehen seither Berühmtheiten, Politiker, Künstler, Prinzen und Königinnen, die alle von dem einzigartigen Ruf des Hotels angezogen werden. Das Hôtel de Crillon hat sich längst seinen Kultstatus als einzigartiges Haus gesichert und ist ein lebendiges Zeugnis der besten Lebensart, die Frankreich zu bieten hat. Nach einer vierjährigen Umgestaltung wurde das Hotel 2017 wiedereröffnet und verfügt nun über 124 Gästezimmer und Suiten, vier Restaurants, Sense – A Rosewood Spa, einen neu geschaffenen Swimmingpool, drei denkmalgeschützte Salons für Tagungen und Veranstaltungen und vieles mehr.

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

Medienstelle Air France-KLM Schweiz

c/o Panta Rhei PR AG

Weinbergstrasse 81

CH-8006 Zürich

+41 (0)44 365 20 20

airfrance-klm@pantarhei.ch

Medieninhalte



Xavier Thuizat ist neuer Chef-Sommelier bei Airfrance ©Victor Bellot/AF



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100919680> abgerufen werden.