

Pressemitteilung

07/2024 – 21. Mai 2024

Air France ernennt Xavier Thuizat zum Chefsommelier

Der Nachfolger von Paolo Basso ist mehrfach ausgezeichnet



Air France hat Xavier Thuizat, den Chefsommelier des Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, ausgewählt, um die künftige Wein-, Champagner- und Spirituosenkarte in allen Reisekabinen und Lounges auf den Pariser Flughäfen zu signieren. Der aus dem Burgund stammende Sommelier wird auch ein neues Sortiment französischer Biere zusammenstellen.

Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022, Meilleur Ouvrier de France 2023 und kürzlich mit dem Grand Prix de la Sommellerie 2024 des Guide Michelin ausgezeichnet, ist bekannt für die Qualität und Relevanz seiner Auswahl. Um dieses neue Angebot zu schaffen, organisieren er und die Teams von Air France Blindverkostungen in allen Weinregionen Frankreichs, um außergewöhnliche Weine zu finden, die Air France-Passagiere an Bord oder beim Entspannen am Flughafen genießen können.

Mit Champagne, Bordeaux, Burgund, Rhône-Tal, Languedoc-Roussillon, Loire-Tal und Elsass sind die besten Rebsorten Frankreichs auf der neuen, vom Sommelier signierten

Weinkarte von Air France vertreten. Die Liste wird die Passagiere bei ihrer Weinauswahl begleiten – ein Höhepunkt jeder Reise mit Air France.

Xavier Thuizat tritt die Nachfolge von Paolo Basso an, der 2013 zum weltbesten Sommelier gekürt wurde und seit 2014 eine erstklassige Wein- und Champagnerkarte für die Kunden der Fluggesellschaft erstellt.

„Ich möchte Paolo Basso danken, der sich seit zehn Jahren dafür einsetzt, die besten Weine aus Frankreich für alle Kunden in unseren Lounges und an Bord unserer Flugzeuge zu fördern. Ich freue mich, Xavier Thuizat willkommen zu heißen, der diese Rolle mit ebenso viel Talent und Leidenschaft weiterführen wird“, sagte Fabien Pelous, SVP Customer Experience von Air France.

Air France bietet in allen Kabinen, auch in der Economy Class, sowie in den Flughafenlounges eine große Auswahl an edlen Weinen, Champagnern und Spirituosen an, die für französische Weingüter und Châteaux werben. Jedes Jahr schenkt Air France mehr als eine Million Flaschen Champagner und über acht Millionen Flaschen Wein an ihre Passagiere aus. Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Es empfiehlt sich ein Konsum in Maßen.

Über Xavier Thuizat

Xavier Thuizat stammt aus der Weinbauregion Burgund und hat eine besondere Vorliebe für diese französische Region, die er durch seine Arbeit hervorhebt. Nachdem er in renommierten gastronomischen Einrichtungen wie dem Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, Pierre Gagnaire und dem Peninsula gearbeitet hat, ist er nun für Wein und Spirituosen im Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel zuständig. Thuizat ist für die Qualität und Aktualität seiner Auswahl bekannt und trägt insbesondere zur Entwicklung des Weinkellers des Hotels bei, der mit über 2.500 Referenzen einer der am besten bestückten 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. 2023 wurde er mit dem Titel Meilleur Ouvrier de France geehrt. Aufgrund dieser Auszeichnungen ist er bestrebt, sein Wissen und seine Werte an seine Kollegen weiterzugeben, in der Hoffnung, die nächste Generation von Talenten auszubilden. Im Jahr 2024 erhielt er den großen Preis für Sommelierie bei der Verleihung des Michelin-Führers und wurde er zum Chefsommelier 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 Stadtplätze der Welt. Das auf Wunsch von Ludwig XV. errichtete Bauwerk 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 und immerwährenden 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.

Pressestelle AIR FRANCE KLM Deutschland:

f2kreation, Susanne Freitag, Eberbacher Straße 61, 65346 Eltville, Tel. 06123 – 60 52 51,
E-Mail: s.freitag@f2kreation.de