

2 /
Edition
2017

LE MAGAZINE
LUXE, BUSINESS AND CHAMPAGNE CLUB

LES CHEFS DE CAVES
MAÎTRES
DU STYLE

**La champagne
passe au vert**

CLEMAGAZINE.COM



À 34 ans, elle a décroché l'un des postes les plus convoités de la sommellerie française au nez et à la barbe de la gent masculine. Depuis bientôt 2 ans, Estelle Touzet est la chef d'orchestre de la sommellerie au Ritz Paris.

At 34, she was appointed to one of the most highly sought-after jobs in French sommellerie, right under the nose of her male peers. For nearly 2 years, Estelle Touzet has run the show as head sommelière at the Ritz.



Estelle Touzet

Sommelière pétillante A sparkling sommelière

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

PAR GÉRARD MUTEAUD PHOTOGRAPHIES GREG GONZALEZ

Tirée à quatre épingles dans son frac soulignant sa silhouette à la Jiminy Cricket, Estelle Touzet distille une énergie et une bonne humeur qui semble irradier les différents univers de L'Espadon. Native du Berry, « *le pays du sauvignon blanc* », elle a fait ses classes dans les plus hauts lieux de la gastronomie : le Château de Cordeillan-Bages sous Thierry Marx, le restaurant Guy Savoy, le Bristol, le Crillon et chez Tom Aikens à Londres. En mars 2008, elle rejoint l'équipe de Yannick Alléno au Meurice, où elle décroche rapidement le titre de Chef Sommelier, avant de prendre la tête, huit ans plus tard, d'une brigade de cinq sommeliers au Ritz Paris. Là, elle gère l'ensemble des caves, des bars et restaurants, sans oublier les caves privées des chambres, suites et suites de Prestige. Un trésor de quelques 50 000 flacons.

La réouverture en juin 2016, après une interminable rénovation, du plus prestigieux des hôtels parisiens, sonne la consécration du quator qu'elle forme avec Nicolas Sale, Chef exécutif, François Perret, Chef pâtissier et Philippe Cousseau, Directeur du restaurant gastronomique. Parmi les mille et une associations qu'elle aime mettre en avant, comme le rancio d'un vieux banyuls avec les fromages et les fruits secs, l'une lui tient particulièrement à cœur : le champagne. Et bien sûr les champagnes "Barons de Rothschild - Réserve Ritz" que le Ritz Paris a choisi pour ses bars et ses restaurants. « *Le champagne fait partie de mes vins préférés*, explique Estelle Touzet. *Sa sapidité aiguisé les papilles et ouvre l'appétit, sa digestibilité laisse la bouche toujours fraîche et la bulle apporte une touche de magie supplémentaire* ».

Autre atout : chaque cuvée se prête à des associations originales. « *Avec le rosé, j' imagine un poisson aux agrumes pour faire rebondir les accords sur le fruité élégant de cette cuvée. Mais on pourrait aussi le boire sur un dessert peu sucré comme une main de Bouddha (agrumes d'origine asiatique, ndlr), pour jouer avec la vivacité du chardonnay tout en mettant en relief le fruité du pinot noir. Mais on peut le déguster aussi pour lui-même, dans son plus simple appareil à l'apéritif ou au goûter. La droiture et la délicatesse du blanc de blancs, elle, réclame des poissons travaillés à cru. Avec cette cuvée, j'ai envie de jouer sur la tension du vin et l'associer avec un ceviche à l'huile de sésame grillée d'Eric Vigeau.*

Avec le millésime 2008, d'une juste vinosité, à la fois minéral et complexe, j' imagine une poularde de Bresse cuite en vessie, pour obtenir ce moelleux de la chair sur lequel reposera l'accord. Elle pourra être servie avec des asperges au jus de volaille pour en atténuer le caractère végétal. Ou alors avec un turbot de ligne ».

Estelle Touzet connaît ses accords sur le bout de la langue. Derrière ses choix, on sent poindre la recherche de l'harmonie. « *Nous sommes des marchands de bonheur*, explique-t-elle dans un sourire. *Nous devons apprécier l'état d'esprit des convives, être à leur écoute et les guider dans leurs choix sans ne jamais rien imposer. Le client n'est pas là pour supporter le diktat du sommelier* ».

Un art de la fugue qu'elle pratique à merveille. Qui se risquerait à résister au regard d'Estelle et à ses jolis yeux bleus qui reflètent si bien les nuances colorées de la lumière ?

All spruced up in a tail-coat highlighting her Jiminy Cricket look, Estelle Touzet contains an energy and mood that seem to radiate from L'Espadon's dining room. Originally from Berry, "*the land of Sauvignon Blanc*", she earned her stripes in famous gastronomic hotspots: Château de Cordeillan-Bages under Thierry Marx, Restaurant Guy Savoy, Le Bristol, Le Crillon and with Tom Aikens in London. In March 2008, she rejoined Yannick Alléno's team at Le Meurice where she quickly earned the title of Chef Sommelier before taking over, eight years later, a brigade of five sommeliers at the Ritz. There, she manages the cellars of the famous L'Espadon gastronomic restaurant, the Vendôme bar and the Ritz bar, without forgetting the prestigious accommodation like the Coco Chanel suite. A treasure of some 50,000 bottles.

Reopening in June 2016 after interminable renovations, the most prestigious of Parisian palaces confirmed its team of four with Estelle working alongside Nicolas Sale, Head Chef of L'Espadon, François Perret, Head Pastry Chef and Philippe Cousseau, Dining Room Manager. From the thousand and one combinations she likes to promote, like the rancio flavour of an old Banyuls with cheese and dried fruit, one is particularly dear to her: champagne. And, of course, "Barons de Rothschild - Réserve Ritz", a champagne the hotel has chosen for its bars and restaurants. "*Champagne is one of my favourite wines*," Estelle Touzet explains. "*Its palatability sharpens the taste buds and whets the appetite. Its digestibility always leaves the mouth fresh and the bubbles add an extra touch of magic.*"

Another asset: each champagne is ideal for an original match. "*With rosé, I imagine a fish with citrus fruit to bring the elegant fruity harmony of this champagne to the fore. But you could also drink it with a dessert that is not very sweet like Buddha's Hand (an Asian fingered citron, Ed.) to toy with the liveliness of the Chardonnay whilst highlighting the fruitiness of the Pinot Noir. And it can also be enjoyed by itself, in its simplest form as an aperitif or afternoon drink. The straightness and delicateness of the Blanc de Blancs demands raw fish. With this champagne, I would like to toy with the tautness of the wine and match it with a ceviche with toasted sesame oil from Eric Vigeau.*" "*With the 2008 vintage, perfectly balanced in strength, both mineral and complex, I imagine a fattened Bresse chicken cooked in vessie, to achieve the soft meat that goes so perfectly with the champagne. It could be served with asparagus with a chicken jus to soften the plant flavours. Or with line-caught turbot.*"

Estelle Touzet has all her wine matches at her fingertips. Behind her choices, you can sense her quest for balance and harmony. "*We are the merchants of happiness*," she explains with a smile. "*We must appreciate the state of mind of our guests, be open to them and help them in their choices without ever being insistent. The customer is not there to put up with the sommelier's authority.*" A subtle art that she practices with exceptional skill. Who could possibly resist Estelle and her pretty grey eyes reflecting the colours of the light?