VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Julien Beltzung, *Head Sommelier*



Julien Beltzung stammt aus dem Elsass, einer Region mit ausgeprägter Wein- und Genusskultur. Seine fachliche Grundlage legte er am Lycée Hôtelier Joseph Storck in Guebwiller, wo er eine mehrjährige Ausbildung in Gastronomie und Service absolvierte und diese um eine Spezialisierung in Wein und Sommellerie ergänzte.

Seine Laufbahn führte ihn in einige der renommiertesten Häuser der internationalen Spitzengastronomie. 2018 begann er in der Villa René Lalique im elsässischen Wingen-sur-Moder, wo er unter der Mentorschaft von Romain Iltis, Chef Sommelier der Villa René Lalique und Weindirektor bei Lalique Hospitality, prägende Erfahrungen sammelte. Im dortigen Zwei-Sterne-Restaurant entwickelte er sich vom Commis Sommelier zum Assistant Head Sommelier. Es folgten Stationen im Mandarin Oriental in Hongkong und im The Glenturret Lalique Restaurant in Schottland, wo er während dreieinhalb Jahren vom Sommelier zum Restaurant Manager und Head Sommelier aufstieg.

Im Jahr 2024 führte ihn sein Weg erneut in die Lalique-Welt, diesmal in das Zwei-Sterne-Restaurant Lalique im Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes. 2025 setzte Beltzung seine Weiterbildung über die Uccelin Foundation fort und erhielt Einblicke in führende Restaurants wie das Alchemist in Kopenhagen, El Celler de Can Roca in Girona, Mammertsberg und Schloss Schauenstein. Anschliessend war er als Sommelier im IGNIV by Andreas Caminada in Bad Ragaz tätig.

Seit Februar 2026 ist Julien Beltzung Head Sommelier der Villa Florhof in Zürich. Er verantwortet die Wein- und Getränkekultur des Hauses und prägte den Aufbau einer anspruchsvollen Weinkarte.