VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Julien Beltzung, *Chef Sommelier*



Originaire d'Alsace, région réputée pour sa culture viticole et gastronomique, Julien Beltzung a effectué sa formation au Lycée Hôtelier Joseph Storck de Guebwiller. Il y suit un cursus complet en hôtellerie et restauration, complété par une spécialisation en vins et sommellerie.

Son parcours l'a conduit dans plusieurs établissements parmi les plus prestigieux de la gastronomie internationale. En 2018, il rejoint la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder, où il se forme aux côtés de Romain Iltis, Chef Sommelier de Villa René Lalique et Directeur des vins de Lalique Hospitality. Au sein du restaurant doublement étoilé Michelin, il évolue du poste de Commis Sommelier à celui d'Assistant Chef Sommelier. Son parcours international le mène ensuite au Mandarin Oriental Hong Kong puis au Glenturret Lalique Restaurant en Écosse. En l'espace de trois ans et demi, il gravit les échelons de Sommelier à Restaurant Manager et Chef Sommelier, développant une expertise reconnue dans l'univers de la restauration gastronomique et de l'hôtellerie de luxe.

En 2024, Julien Beltzung retrouve l'univers Lalique en intégrant le restaurant doublement étoilé Michelin Lalique du Château Lafaurie-Peyraguey à Sauternes. En 2025, il poursuit son perfectionnement grâce à la Uccelin Foundation, qui lui permet de découvrir plusieurs établissements de renommée internationale, dont Alchemist à Copenhague, El Celler de Can Roca à Gérone, Mammertsberg ainsi que Schloss Schauenstein. Il rejoint ensuite IGNIV by Andreas Caminada à Bad Ragaz en qualité de Sommelier.

Depuis février 2026, Julien Beltzung occupe le poste de Chef Sommelier de la Villa Florhof à Zurich. Il est responsable de l'ensemble de l'offre vins et boissons de l'établissement et a contribué à la création d'une carte des vins d'exception, en parfaite adéquation avec les standards d'excellence de la maison.