

Lise. Donier-Meroz

Professionnelle du vin et de la gastronomie

Titulaire d'une formation initiale en gestion administrative, j'ai construit un parcours professionnel international au sein d'établissements gastronomiques parmi les plus reconnus en Suisse et à l'étranger. Cette expérience exigeante m'a permis de développer de solides compétences organisationnelles, une grande rigueur et une forte capacité d'adaptation.

078 217 68 48

hello@lisedoniermeroz.ch

Permis de séjour C

Née en 1997

LE GOÛT DES RENCONTRES.



01 / EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

02/2024 - 12/2026

Savièse, Suisse

Cheffe sommelière

Restaurant Gilles Varone **

- Direction de la sommellerie d'un restaurant gastronomique distingué de deux étoiles Michelin en 2025.
- Conception et actualisation de la carte des vins.
- Sélection des domaines, achats, gestion des stocks et relations fournisseurs.
- Création d'accords mets-vins et sans alcool.
- Encadrement et transmission des connaissances aux équipes.
- Accueil d'une clientèle internationale, conseil et représentation de l'établissement.
- Valorisation des vignobles suisse et alpin et contribution au rayonnement de l'établissement.

01/2023 - 01/2024

Martigny, Suisse

Cheffe sommelière

Restaurant Les Touristes

- Participation au lancement du restaurant avec l'équipe fondatrice.
- Constitution et développement d'une offre de vins exigeante et accessible.
- Conseil, service, organisation opérationnelle, sélection de producteurs et création de relations professionnelles.
- Adaptation de l'offre à la clientèle et aux objectifs économiques de l'établissement.

03/2021 - 09/2022

Valais, Suisse

Sommelière

Restaurant Damien Germanier *

08/2017 - 12/2020

Cartmel, Royaume-Uni

Sommelière

Restaurant L'Enclume ***

08/2013 - 07/2017

Bonnétage, France

Apprentie assistante de direction

Hôtel Les Perce-Neige

- Formation pratique pluridisciplinaire : accueil et relation client, service, organisation quotidienne et coordination entre services au sein d'une entreprise familiale.

Formation & distinctions.

02 / FORMATION INITIALE

Brevet de technicien supérieur (BTS) Assistant de gestion PME/PMI

Institution N.D. Saint-Jean, Besançon, France

2017 – Major de promotion et major régionale

Formation supérieure en gestion administrative, comptabilité, organisation, communication professionnelle et fonctionnement des petites et moyennes entreprises.

Baccalauréat professionnel Accueil – Relation clients et usagers (ARCU)

CFA La Tour du Diable, Mulhouse, France

2015 – Mention très bien, major de promotion

Formation aux techniques d'accueil, à la communication, au suivi administratif et à la relation client.

03 / FORMATION CONTINUE

Court of Master Sommeliers Europe (CMS)

Advanced Level – 2023, Royaume-Uni

Certification professionnelle internationale en sommellerie, dispensée et évaluée en anglais.

WSET Level 3

Wine & Spirit Education Trust
2018, Royaume-Uni

Lise.

DONIER-MEROZ

VIN & GASTRONOMIE

04 / DISTINCTIONS & BOURSES

Jeune Sommelière de l'année 2026

Gault & Millau Suisse

Meilleure Carte des Vins de Suisse 2026

Falstaff Magazine

Gérard Basset Foundation Scholarship

2020

05 / LANGUES

Français	Langue maternelle
Anglais	C2 – écrit et oral
Allemand	B1 – intermédiaire
Italien	A1 – débutant

*La rigueur
pour guide.*

LA SENSIBILITÉ EN FILIGRANE.