

## Bartolomé Birlouez remporte le concours 2025 Vocation Sommelier by Campari France

Elève de l'École des Métiers de l'Art de la Table à Paris, **Bartolomé Birlouez** remporte la finale du concours Vocation Sommelier 2025. Justine Bonnin du Lycée Hôtelier de La Rochelle arrive à la seconde place et Jedidia Waysenson, du Lycée Hôtelier de Tain L'Hermitage, obtient la troisième place. La finale s'est tenue le **mardi 1er avril à l'Hôtel de Crillon, à Paris**.

Pour sa onzième édition, la finale du concours Vocation Sommelier vient couronner **une année de rencontres et de formations auprès des jeunes talents de la sommellerie issus des plus renommés lycées hôteliers français**. En collaboration avec Fabrice Sommier, président de l'UDSF et MOF Sommellerie 2007, cette initiative a pour ambition d'accompagner la nouvelle génération de sommeliers en enrichissant leurs connaissances grâce à une immersion au sein des marques de vins et champagnes distribuées par le groupe. Pendant la campagne 2025, plusieurs d'entre elles ont ainsi été mises à l'honneur auprès des étudiants : **Champagne Lallier** propriété du groupe Campari, Mouton Cadet, Graham's, Brotte et Hugel distribuées par Campari France.



*"Je suis très heureux de recevoir ce prix. Pour reprendre Gustave Flaubert, je crois que c'est avant tout une question de travail, plus que de génie. S'il cherchait le mot juste, nous, en sommellerie, cherchons toujours la meilleure façon de décrire un vin. Cela demande de l'exigence et du labeur. J'ai eu la chance de concourir face à des candidats de très haut niveau, ce qui rend cette expérience encore plus enrichissante."*

**Bartolomé Birlouez** - vainqueur du concours Vocation sommelier 2025

### La finale, mardi 1er avril à l'Hôtel de Crillon

Dans le palace parisien, les trois finalistes ont été évalués à travers plusieurs épreuves exigeantes. La compétition a débuté par un exercice pratique autour du service d'un Champagne Lallier, suivi d'une proposition d'accords mets-vins en fonction d'un menu imposé. Les candidats ont ensuite réalisé une dégustation analytique d'un porto Tawny 40 ans de la Maison Graham's, avant de se confronter à une dégustation à l'aveugle de deux spiritueux : un rhum Trois Rivières XO et un cognac Courvoisier XO.

Grâce à son professionnalisme, ses connaissances et son talent, Bartolomé Birlouez s'est démarqué et hissé à la première place du concours Vocation Sommelier 2025. Il aura la chance de profiter d'un séjour immersif en Argentine pour découvrir la vallée de Mendoza et plus particulièrement le domaine Alta Yari, distribué par Campari France. Les 3 finalistes accompagnés de leurs professeurs partiront à Ajaccio pour visiter la Maison Lallier et découvrir la Champagne.



**Bartolomé Birlouez** - vainqueur du concours Vocation sommelier 2025

## La demi-finale, lundi 31 mars chez Campari France

Les 9 candidats désignés ont disputé la demi-finale devant un jury composé de Clotilde Mengin (chargée de communication à l'UDSF), Julia Bouchet (journaliste pour Terre de Vins), Geoffroy Berrier (Directeur Général de Howard House), Cécile Malescot (Maître Sommelier à l'UDSF) et Géraud de la Noue (Président de Campari France). Pour se départager, les candidats ont dû se soumettre à plusieurs épreuves : un test de connaissances en vin, une dégustation à l'aveugle de deux vins, une présentation personnelle accompagnée de sa motivation professionnelle, ainsi qu'un exposé oral sur une thématique liée à l'actualité du vin. À l'issue de ces épreuves, Justine Bonnin, Bartolomé Birlouez et Jedidia Waysenson se sont qualifiés pour la finale.

### Etablissements participants et candidats sélectionnés :

Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage (26) – CS Sommelierie – **Jedidia Waysenson**

Lycée des métiers Joseph Storck à Guebwiller (68) – CS Sommelierie – **Hugo Bronner**

Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (33) – CS Sommelierie – **Arthur Diribarne**

Cité des Formations à Tours (37) – CS Sommelierie – **Joan Douane**

Ecole des Métiers de l'Art de la Table à Paris (75) – CS Sommelierie – **Bartolomé Birlouez**

Lycée Hôtelier de La Rochelle (17) – CS Sommelierie – **Justine Bonnin**

Lycée Gustave Eiffel à Reims (51) – CS Sommelierie – **Sullivan Piquet**

Lycée Castel à Dijon (21) – CS Sommelierie – **Benoit Bulliot**

Lycée Albert de Mun à Paris (75) – CS Sommelierie – **Laurent Renard**

### À PROPOS DU CONCOURS VOCATION SOMMELIER

Depuis sa première édition en 2005, le concours Vocation Sommelier s'est donné pour mission d'encourager et de soutenir les élèves d'écoles hôtelières, passionnés par l'univers du vin et de la sommellerie. L'édition 2025 était parrainée par Fabrice Sommier, président de l'Union de la Sommellerie Française et MOF Sommelierie 2007, qui est allé à leur rencontre en animant une master class dans chacun des établissements scolaires inscrits. Près de 150 élèves ont ainsi pu se former sur le Champagne Lallier et le portefeuille de marques de Campari France. Ces derniers ont ainsi eu la chance et la joie de rencontrer celui qui représente aujourd'hui la sommellerie en France. À la suite de cette master class, un candidat par école a été sélectionné pour représenter son établissement lors de la demi-finale.

### À PROPOS DE CAMPARI FRANCE

Campari France, filiale de Campari Group, est spécialisée dans la distribution d'un portefeuille de marques internationales de spiritueux, vins et champagnes, sur le marché français. Campari France distribue de nombreuses marques appartenant à Campari Group telles qu'Aperol, Campari, Wild Turkey, The Glen Grant, Trois Rivières, Maison La Mauny, Appleton Estate, Wray & Nephew, Grand Marnier, Courvoisier, Bisquit & Dubouché, Del Professore, Picon, Cynar, SKYY Vodka, Bulldog Gin, Bickens Gin, Espolon, Montelobos, Sagatiba, Frangelico, Avena, le limoncello Ramo d'Oro, Sarti, ainsi que le spritz sans alcool Crodino. Campari France distribue également les marques de Proximo Spirits : Bushmills, The Sexton et The Kraken. Les marques de CVH Spirits : Bunnahabhain, Deanston, Tobermory, Ledaig et Black Bottle. La marque de rhum Baie des Trésors. Ainsi que les whiskies Highland Park, Whyte & Mackay et la liqueur de sureau Fiorente. Campari France distribue une large sélection des plus grands terroirs français et étrangers, issus de maisons réputées. On y retrouve l'ensemble des vins de Baron Philippe de Rothschild SA, dont Mouton Cadet, mais également, les vins de Provence Miraval, les vins de la Vallée du Rhône de la maison Brotte, les vins d'Alsace Hugel, les bourgognes de la maison Henri de Villamont, et le Muscat de Frontignan. Parmi les terroirs étrangers figurent les vins australiens Penfolds, le vin argentin Alta-Yarí, les vins italiens Zonin ou encore les Portos Graham's et les vins portugais de Symington Family Estates, les vins espagnols Beronia et le Xéres Tio Pepe de Gonzalez Byass, sans oublier les marques de champagne Lallier (appartenant à Campari Group) et Fleur de Miraval, ainsi que les proseccos Riccadonna (propriété de Campari Group) et Zonin.