

Charles Delorme remporte le concours 2026 Vocation Sommelier by Campari France

Elève au Lycée Hôtelier de La Rochelle, **Charles Delorme** remporte la finale du concours Vocation Sommelier 2026, accompagné de son professeur Christophe Martin. Rémi Rodriguez, du Lycée Hôtelier de Tain L'Hermitage, se classe en deuxième position devant Nicolas Fillinger, du Lycée des métiers Joseph Storck à Guebwiller, qui complète le podium. La finale s'est tenue le **mardi 24 mars chez Ducasse Baccarat, à Paris**.

Pour sa douzième édition, la finale du concours Vocation Sommelier vient sceller **une année de rencontres et de formations auprès de 200 jeunes talents de la sommellerie issus de dix écoles hôtelières parmi les plus renommées en France**. 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 2026, 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.



©Magali Butny photographe

Les trois finalistes de Vocation Sommelier 2026

"C'était mon premier concours et assurément une très belle expérience. J'ai pris beaucoup de plaisir, aussi bien lors de la demi-finale que pendant la finale. Je suis très reconnaissant envers Campari pour l'organisation de ce concours, dans ce lieu magnifique. C'était un vrai privilège d'avoir pu découvrir leurs produits pendant ces deux jours."

Charles Delorme - lauréat de l'édition 2026

La finale, mardi 24 mars chez Ducasse Baccarat

Sous le regard attentif de Bernard Neveu (Chef Sommelier du Groupe Alain Ducasse) et des membres du jury de la demi-finale, les finalistes ont été évalués à travers plusieurs épreuves exigeantes. La compétition a débuté par un exercice pratique avec le service d'un Champagne Lallier, suivi par une proposition d'accords mets-champagnes de la maison Lallier autour d'un menu bistrot imposé en quatre temps. Les candidats ont ensuite réalisé une dégustation d'un porto Tawny 50 ans de la Maison Graham's à accorder autour d'une sélection de chocolats Alain Ducasse, avant de se confronter à une dégustation à l'aveugle de deux vins rouges. La finale s'est soldée par la dégustation analytique du cognac "Révélation" de Grand Marnier.

Auteur d'une remarquable prestation, Charles Delorme a remporté Vocation Sommelier 2026. Il aura la chance de profiter d'un séjour immersif à l'étranger dans un des domaines distribués par Campari France. Les trois finalistes partiront à Aÿ pour visiter la Maison Lallier et découvrir la Champagne.



©Magali Butny photographe

Charles Delorme - vainqueur de
Vocation Sommelier 2026

La demi-finale, lundi 23 mars chez Campari France

Lors de la demi-finale, ils étaient 10 candidats encore en lice – représentant autant d'écoles hôtelières – à se présenter devant un jury composé de Clotilde Mengin (cheffe sommelière), Arnaud Fâtome (chef sommelier), Geoffroy Berrier (chef sommelier), Cindy Schirr (cheffe sommelière), Hélène Binet (journaliste pour *Un Œil en Salle*) et Géraud de la Noue (président de Campari France). Pour se départager, les élèves ont alterné entre des épreuves théoriques et pratiques, mettant en avant leurs aptitudes et leurs connaissances : un questionnaire de culture générale sur le vin, une dégustation à l'aveugle de deux vins effervescents (Champagne Lallier et Prosecco Riccadonna), la correction d'une carte des vins erronée, ainsi qu'une analyse sensorielle d'un vin (Mouton Cadet blanc 2025). Chaque candidat a également eu l'occasion de présenter son parcours et ses ambitions professionnelles, puis de réaliser un exposé oral sur une thématique liée à l'actualité du vin.

Etablissements participants et candidats sélectionnés :

Lycée Hôtelier de Tain l'Hermitage (26) – CS Sommellerie – **Rémi Rodriguez**

Lycée des métiers Joseph Storck à Guebwiller (68) – CS Sommellerie – **Nicolas Fillinger**

Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (33) – CS Sommellerie – **Alice Villieu**

Cité des Formations à Tours (37) – CS Sommellerie – **Paul Derré**

Ecole des Métiers de l'Art de la Table à Paris (75) – CS Sommellerie – **Pauline Monclus**

Lycée Hôtelier de La Rochelle (17) – CS Sommellerie – **Charles Delorme**

Lycée Gustave Eiffel à Reims (51) – CS Sommellerie – **Corentin Giovagnoli**

Lycée Castel à Dijon (21) – CS Sommellerie – **Titouan Andre**

Lycée Albert de Mun à Paris (75) – CS Sommellerie – **Antonin Hecka**

Lycée des Métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon (57) – CS Sommellerie – **Jozef Kepi**

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 2026 était parrainée par Fabrice Sommier, président de l'Union de la Sommellerie Française et MOF Sommellerie 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 Group est un acteur majeur de l'industrie mondiale des vins & spiritueux, avec un portefeuille de plus de 50 marques haut de gamme et super haut de gamme, réparties selon des priorités mondiales, régionales et locales. Les priorités mondiales, qui constituent l'objectif principal du groupe, comprennent Aperol, Campari, SKYY, Grand Marnier, Espolòn, Courvoisier, Wild Turkey et Appleton Estate. Fondé en 1860, le groupe est aujourd'hui le sixième acteur mondial de l'industrie des spiritueux haut de gamme. Il est présent dans plus de 190 pays et occupe des positions de premier plan en Europe et aux Amériques. La stratégie de croissance Campari Group vise à combiner la croissance organique par la construction de marques fortes et la croissance externe par l'acquisition sélective de marques et d'entreprises. Basé à Milan, en Italie, Campari Group dispose de 23 sites de production dans le monde, de son propre réseau de distribution dans 26 pays et emploie environ 4 900 personnes. Les actions de la société mère Davide Campari-Milano N.V. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sont cotées à la Bourse italienne depuis 2001. Pour plus d'informations : <http://www.camparigroup.com>. Pour en savoir plus : www.camparigroup.com