

## BARTOLOMÉ BIRLOUEZ SACRÉ LAURÉAT DU CONCOURS VOCATION SOMMELIER 2025 PAR CAMPARI FRANCE

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) est fière d'annoncer la victoire de Bartolomé Birlouez - apprenti en CS Sommelierie - au concours Vocation Sommelier 2025 organisé par Campari France. Cette compétition de haut niveau – orchestrée par Fabrice Sommier, MOF et Président de l'Union de la Sommelierie Française - a réuni le 1<sup>er</sup> avril à l'Hôtel de Crillon neuf candidats sous l'œil d'un jury d'experts. Parmi eux, Géraud de la Noue, Président de Campari France, et Dominique Demarville, Directeur et Chef de cave des champagnes Lallier.

### Une finale aux épreuves exigeantes

Après la demi-finale du 31 mars au siège France de Campari, Bartolomé s'est distingué lors de l'épreuve ultime par sa précision et sa culture du vin. Il a démontré une parfaite maîtrise des compétences essentielles à son métier : concevoir un accord mets et vins pour un événement de 150 convives, exceller dans le service du champagne, décrypter les arômes d'un porto de 40 ans et analyser à l'aveugle deux spiritueux aux profils aromatiques subtils. Son aisance à décrypter et à verbaliser les caractéristiques d'un vin a fait la différence face aux autres candidats.

### Un parcours singulier au service de l'excellence

Si Bartolomé a su se démarquer, c'est aussi grâce à un parcours atypique qui enrichit sa vision du vin. Avant d'intégrer l'EPMT en CS Sommelierie, il a suivi une classe préparatoire littéraire, puis un Master Alimentation et Cultures Alimentaires à la Sorbonne. Ce bagage académique lui apporte une approche analytique et une compréhension approfondie du lien entre vin, gastronomie et société, qu'il conjugue aujourd'hui avec une expertise technique pointue. *« La sommellerie ne se limite pas à la technique, c'est aussi une culture, une histoire et une transmission. Ce concours m'a permis de mobiliser toutes mes compétences et de prouver que la passion du vin s'enrichit de multiples influences. »* – Bartolomé Birlouez. A noter néanmoins : la nouvelle réforme du diplôme permet aux apprentis de suivre cette formation uniquement avec un niveau bac !

### Une formation d'excellence reconnue en concours

La victoire de Bartolomé illustre la qualité de la CS Sommelierie de l'EPMT, où il a bénéficié d'un enseignement exigeant dispensé par Alexandre Lesieur, formateur et référent sommellerie. Son apprentissage chez Bon à Boire, cave et bar à vins, a également été déterminant dans l'affinage de son palais et sa maîtrise du service.

Cette distinction s'inscrit dans la dynamique d'excellence portée par l'EPMT, dont les apprentis brillent régulièrement en concours, comme récemment aux Meilleurs Apprentis de France (MAF) Sommelierie. *« La victoire de Bartolomé illustre parfaitement l'ambition de notre école : former des professionnels à la fois rigoureux, passionnés et capables de briller sur les plus grandes scènes. »* – Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMT

Avec ce succès, Bartolomé Birlouez rejoint la lignée des jeunes talents de la sommellerie prêts à faire rayonner l'excellence française !

**À propos de l'EPMT :** Depuis plus de 45 ans, l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), centre de formation d'apprentis, place l'excellence au cœur de ses enseignements et forme en apprentissage les professionnels des secteurs de l'hôtellerie, restauration, sommellerie, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. L'école propose plus de trente formations (diplômantes, qualifiantes ou labélisées) du CAP au MASTER, financées par contrat et rémunérées. Près de 1 300 apprentis sont formés chaque année sur son campus, par 60 formateurs expérimentés. L'école dispense également des formations continues ou en reconversion professionnelle. Depuis janvier 2021, l'EPMT est certifiée Qualiopi. Son restaurant d'application a reçu le titre de Maître Restaurateur fin 2022.

L'École de Paris des Métiers de la Table : l'Excellence par l'alternance !

[www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)