

Bonjour Jean-Charles,

Depuis plus d'un siècle, MONIN cultive un lien étroit avec la nouvelle génération de professionnels du bar et du cocktail. Fidèle à cet engagement, la marque organise le Challenge MONIN, une compétition qui met en lumière la créativité et le savoir-faire des étudiants en Mention Complémentaire Barman des lycées hôteliers de France métropolitaine.

À l'occasion de cette édition, Louane Chambrion, élève du lycée régional hôtelier Jean-Paul Passadat à Marseille, a su convaincre un jury composé de professionnels du secteur et s'est vu décerner le titre.

LE THÈME DE CETTE ANNÉE : "LET'S FUSION"

À l'occasion de cette édition du Challenge MONIN, **douze candidats** ont rivalisé de créativité en imaginant un cocktail original à partir d'un ingrédient emblématique de leur région, reflet de leur terroir, de leurs traditions ou de leur culture. Chaque création devait ensuite s'ouvrir à un autre univers — culture, pays, terroir ou concept — afin de proposer une rencontre gustative unique et porteuse de sens.

À la suite de cette première épreuve, les **3 premiers, se voyaient s'affronter lors d'une seconde**

épreuve avec une box mystère. Les participants ont présenté leurs créations devant un jury de professionnels composé de :

- **Lilou Dalla Libera** — Gagnante de la Monin Cup 2024
- **Jean-Charles Sommerard** — Parfumeur, aromatalogue et mixologue
- **Raphaël Duron** — Senior Expert Boisson MONIN

LE PALMARÈS DU CHALLENGE MONIN 2026

1. **Louane Chambrion** - Lycée régional hôtelier Jean-Paul Passadat, Marseille (13)
2. **Simon Charrier** - Lycée hôtelier, La Rochelle (17)
3. **Marius Blivet** - Lycée de Métiers Saint-Anne, Saint-Nazaire (44)

LA RECETTE DU COCKTAIL SANS ALCOOL LAURÉAT : MONIN'VENTION

- 20 ml Le Sirop de MONIN Saveur Fleur d'Immortelle
- 60 ml Jus de Yuzu Caraïbos
- 40 ml de Gin sans alcool Sober Spirits
- 80 ml de Soda Water Fever Tree
- 3-4 morceaux de concombre
- Garnish : concombre

La victoire de Louane lui permettra, en plus de visiter La Villa MONIN et l'usine à Bourges, de concourir à la MONIN Cup France 2026 et de peut-être représenter le pays lors de la finale internationale.

Petite nouveauté : le Challenge MONIN, organisé jusqu'à présent tous les deux ans, devient un événement annuel.

Une belle opportunité de mettre encore davantage en lumière les nouvelles générations de bartenders.