



Bonjour {{{ab:::ab_firstname}}},

Depuis sa création en 1912, MONIN a à cœur de soutenir les talents émergents du secteur du cocktail. C'est pourquoi tous les deux ans, la marque organise le Challenge Monin, une compétition destinée à promouvoir le travail des élèves en Mention Complémentaire Barman des lycées hôteliers de France Métropolitaine. Après une pause dû au contexte sanitaire, le concours a été relancé ce lundi au Studio Monin à Paris.



LE THÈME : "CUISINE-NOUS UN COCKTAIL !"

Les dix candidats sélectionnés sur dossier de candidature ont présenté aux membres du jury un cocktail faisant écho à un plat de la gastronomie française ou internationale. Une manière créative de mettre en perspective cuisine et boisson ! La gagnante de cette année est Maëva Cart-Lamy du lycée Hyacinthe Friant à Poligny. Avec son cocktail s'inspirant du comté, elle a su convaincre un jury de professionnels des secteurs du cocktail et de la gastronomie :

- **Mickaël Guidot**, rédacteur du média Forgeorges
- **Rémi Massai**, consultant bars & marques
- **Beena Paradin**, autrice de livres de cuisine et entrepreneuse
- **Hervé Chassagnard**, directeur commercial France chez Monin

Sa victoire lui permettra de concourir à la Monin Cup 2024 ainsi que de bénéficier d'une visite accompagnée au Bar Convent de Berlin en octobre prochain.

Le palmarès du Challenge Monin 2023

1. **Maëva Cart-Lamy** – Lycée Hyacinthe Friant Poligny (Jura)
2. **Paul Ollivier** – Lycée Georges Frêche Montpellier (Hérault)
3. **Julien Simeon** – Lycée Hôtelier Biarritz Atlantique (Pyrénées-Atlantiques)

La recette du cocktail de Maëva Cart-Lamy

- 10 ml Cordial PARAGON Poivre Blanc de Penja
- 5 ml Liqueur de vin jaune
- 20 ml de Vodka infusée au comté
- 10 ml de crème liquide 35%
- Garnish brochette de pain grillé
- Servi dans un verre à shooter



Les produits MONIN sont
disponibles
chez les distributeurs
professionnels, les cavistes, en
épicerie fines et sur [Monin.fr](https://www.monin.fr)