

Ce lundi 23 septembre, les meilleurs espoirs de la scène bar française se sont retrouvés chez Drinks & Co (Paris 8^{ème}) à l'occasion de la finale France de la MONIN Cup. Ils se sont affrontés autour de la thématique du "no-low" (boissons peu ou pas alcoolisées), tendance montante de l'univers cocktail.

"LOW IS MORE" : créer des boissons innovantes, alternatives et inoubliables

C'est la jeune Lilou Dalla-Libera du bar Groom à Lyon qui a réussi à se démarquer de ses concurrents ! Avec son cocktail "La Cholita", elle a amené le jury composé de professionnels du secteur en voyage en Amérique du Sud, région qu'elle a récemment visitée et qui l'a inspirée pour la compétition.

Elle représentera donc la France à la finale de la Monin Cup, qui aura lieu les 3 et 4 décembre à Bourges à la Villa Monin. Elle y rencontrera d'autres barmen de moins de 27 ans venus du monde entier.

Le palmarès de la MONIN Cup 2024

- **Lilou Dalla-Libera** – Groom (Lyon)
- **Marie Koeller** – Code Bar (Strasbourg)
- **Nicolas Jouniau** – Genever Bar (Lille)

Le jury de la MONIN Cup 2024

- **Jessica André** - cocktail bar manager au Fantôme de l'Opéra (Lyon) et Special Guest MONIN
- **Christophe Davoine** - Meilleur Ouvrier de France Barman en 2015 et vice-président de l'Association des Barmen de France
- **Jean-Charles Sommerard** - parfumeur, aromatalogue et mixologue ayant participé à la création du parfum Signature de MONIN
- **Nicholas Lepoutre** - directeur de la Recherche & Développement de MONIN

LA RECETTE DE "LA CHOLITA"

Ingrédients

- 10 ml L e Fruit de MONIN Jabuticaba
- 10 ml Cordial PARAGON Palo Santo
- 20 ml Pisco 4 Gallos Italia
- 70 ml d'infusion maison au maté et raisin blanc

Infusion au maté et jus de raisin fraîchement broyé avec 0,30 gr de piment aji panca, le tout centrifugé pour créer un effet d'osmose intense. Ajout de 0,85gr de gomme de Xanthan pour texturer la préparation.

Décoration

- Tortilla au raisin & piment aji

À PROPOS DE MONIN

Depuis sa création en 1912, MONIN est devenue la marque de référence des professionnels du bar et de la restauration,

avec plus de 100 parfums disponibles dans 150 pays. Elle présente le plus large assortiment de Sirops Premium,

de Préparations de Fruits, de Sauces Gourmets et de Liqueurs. D'une puissance aromatique incomparable,

les produits MONIN permettent de répondre aux exigences de tous les professionnels : qualité, saveurs multiples

et originalité dans toutes les applications.