

# BARTENDER DIARY

A QUEST FOR  
THE SENSES

MONIN



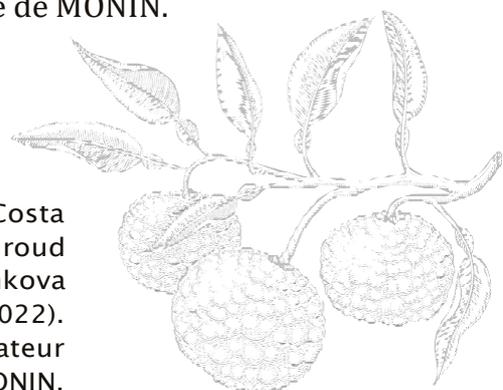
## SIGNATURE : la quête de l'essence MONIN

Créée en 1912, la maison MONIN s'est toujours tournée vers l'avenir. Ses produits à la pointe des dernières innovations permettent aux bartenders des quatre coins du monde d'exprimer leur imagination à travers leurs créations. Récemment MONIN a sélectionné cinq talentueux mixologues afin de concevoir ensemble un parfum comestible en édition limitée et non disponible à la vente. En résulte un voyage à travers l'Europe, en quête de l'essence de MONIN.



### Une histoire de partage

Il y a quelques mois, MONIN a réuni à Paris João Costa (Portugal), Marella Batkovic (Italie), Matthias Giroud (France), Chloé Merz (Allemagne) et Barbora Kulhankova (République Tchèque et gagnante de la Monin Cup 2022). Leur mission ? Créer un produit exclusif et novateur sublimant le cocktail. Cette quête de l'essence de MONIN, est narrée par Barbora au travers de son journal, le Bartender Diary.



Après avoir défini le yuzu comme ingrédient phare, João est allé à la découverte de ce merveilleux fruit dans la plantation de yuzu MONIN au Portugal. Marella s'est elle rendue à Murano, île réputée pour son savoir-faire en verrerie, où elle a conçu trois flacons avec un souffleur de verre. Outre ces pièces de collection uniques, Signature se présente sous forme de vaporisateur à vis décoré d'une illustration designée par Chloé. Matthias est quant à lui allé à la rencontre de Jean-Charles Sommerard, expert et créateur de parfums lyonnais afin d'élaborer ensemble la fragrance.

Une épopée inédite pour ces bartenders, qui ont découvert la multitude de connexions possibles entre leur passion et celle des experts rencontrés sur leur chemin. En résulte Signature MONIN.



# Signature MONIN, un parfum comestible

Signature MONIN est un parfum principalement composé d'huile essentielle de yuzu, un agrume reconnu pour l'intensité de ses arômes : une note fraîche et audacieuse pour rehausser avec élégance les cocktails des bartenders du monde entier.

Les trois bouteilles uniques conçues à Murano ont été dévoilées le 9 octobre dernier au Bellboy à Berlin. Ce parfum ne sera pas disponible à la vente, il sera cependant possible d'en gagner 50 exemplaires sur le compte Instagram [@monin\\_france](https://www.instagram.com/monin_france).

Avec Signature, MONIN revisite l'expérience cocktail en créant une passerelle entre mixologie et parfumerie, nouvelle preuve de l'engagement de la marque à bousculer le monde de la mixologie.



## Les notes aromatiques de Signature MONIN

**Notes de tête :** yuzu, baie de timur, encens

**Notes de cœur :** baie rose, framboisine, genièvre

**Notes de fond :** patchouli, santal, benjoin, vanille



### Fado de Joao

- 20 ml de gin
- 10 ml de porto blanc sec
- 15 ml de distillation de yuzu & de sudachi
- 15 ml de miel de yuzu
- 30 ml de solution citrique de verveine citronnée
- Spray de Signature MONIN

### Fragrance 111 de Matthias

- 10 ml Le Fruit de MONIN Yuzu
- 5 ml Cordial PARAGON Baie de Timur
- 50 ml distillation de genièvre & bergamote
- 50 ml patchouli & décoction de poire
- Spray de Signature MONIN

### Bacaro Mon Amour de Marella

- 10 ml Cordial PARAGON Baie de Timur
- 30 ml de vin blanc sec
- 20 ml de macération de yuzu, d'agrumes & de poivre rose
- Top de soda
- Spray de Signature MONIN

### La Famille de Barbora

- 20 ml Cordial PARAGON Poivre Blanc de Penja
- 20 ml de whisky
- 15 ml de Chartreuse verte
- 2 traits de pamplemousse bitter
- Top de tonic
- Spray de Signature MONIN



### Midtown Magic de Chloé

- 10 ml Cordial PARAGON Baie de Rue
- 15-20 ml Le sirop de MONIN Cerise infusé au thé
- 50 ml stork malt rye
- 20-25 ml Avaa verjus
- Spray de Signature MONIN

## A 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 150 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.