



Lundi 14 septembre, les talents de demain se sont donné rendez-vous dans les studios MONIN, au cœur du 3^e arrondissement de Paris, pour la finale France de la MONIN Cup. Cette année, place à "Timeless Twist" : un thème qui a invité les candidats à revisiter les grands classiques du cocktail avec leur propre signature, entre héritage, créativité et nouvelles interprétations.

"TIMELESS TWIST" : LES CLASSIQUES PRENNENT UN NOUVEAU TOURNANT



C'est la jeune Marie Koeller, du Code Bar à Strasbourg, qui a su se démarquer de ses concurrents avec son cocktail "La Pomme d'Antan" !

Prochaine étape pour Marie : la finale européenne de la MONIN Cup, qui se tiendra les 26 et 27 octobre prochains. Parmi les 27 candidats en compétition, seuls 7 décrocheront leur place pour la finale mondiale, qui aura lieu à Paris les 8 et 9 décembre prochains.

Si Marie remporte sa place lors de la finale européenne, nous la retrouverons donc à Paris pour la grande finale !



Le palmarès de la finale France MONIN Cup 2026 :

- **Marie Koeller** – (Strasbourg)
- **Elisa Pires** - (Lyon)
- **Maxence Garmy-Ogerau** - (Montpellier)

Le jury de cette finale :

- **Yann Daniel** [@yanndaniel](#), consultant en bar, mixologie, vins & spiritueux
- **Colin Lach** [@colinisdehydrated](#) – Special Guest MONIN et co-gérant du [@nuagecocktailbar](#) à Dijon
- **Charlotte Lebourg** – Responsable Recherche & Développement chez [@la_maison_guiot](#)

MARIE ET SA RECETTE DE "LA POMME D'ANTAN"



Avec son cocktail "La Pomme d'Antan", Marie a plongé le jury dans ses souvenirs d'enfance en revisitant ce dessert qui lui tenait à cœur.

Pour cela, elle a imaginé un sour inspiré des recettes des années 1800, remis au goût du jour grâce à de nouvelles techniques.

Ingrédients

- 30 ml Liqueur de MONIN Vanille
- 20 ml Sirop de MONIN saveur Irish
- 30 ml Calvados Fine Sassy fat wash au beurre demi-sel noisette
- 30 ml Solution acide maison

Vanille, beurre noisette et acidité se mêlent ici pour retrouver des saveurs gourmandes et faciles à apprécier.

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 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.