

**Mercredi 7 décembre, les talents les plus prometteurs de la scène cocktail internationale se sont retrouvés à Bourges pour la finale de la MONIN CUP 2022. Grande nouveauté de cette année : cette édition s'est tenue à la Villa Monin, nouveau lieu ouvert par la marque dans sa ville d'origine de Bourges.**

## **SHARING MEMORABLE MOMENTS : LAISSEZ VOS SENS VOUS GUIDER**

Après une pause due à la crise sanitaire, MONIN a relancé cette année sa compétition internationale de bartenders dont le thème était « Sharing memorable moments ». Les 38 finalistes, tous âgés de moins de 27 ans, ont été présélectionnés lors d'une première phase de compétition dans leurs pays d'origine. Le concours a démarré le mardi 6 avec une épreuve à l'issue de laquelle 9 noms ont été retenus pour réaliser un cocktail autour de la notion de « memorable moments » avec un cordial de la gamme Paragon.

Cette édition 2022 a été remportée par la tchèque Barbora Kulhánková du "Brloh Bar" (Mělník, République Tchèque) qui a su se distinguer des autres participants par sa créativité et sa technique. Son cocktail, intitulé « la Famille » et composé notamment de chartreuse, a séduit un jury composé de professionnels du secteur et de barmen internationaux.

### **Le palmarès de l'édition 2022**

- **Barbora Kulhánková** du "Brloh Bar" (Mělník, République Tchèque).
- **Alexandros Seretis** du "Li-Tseri" Bar (Ioannina, Grèce)
- **Alec-Dominic Loße** du "Charles Bar" (Wittenberg, Allemagne)

### **Le jury de la MONIN Cup 2022**

- Marian Beke, de "the Gibson" (Londres)
- Priyanka Blah, du média "the Dram Attic"
- Dimi Savvaïdis, barman et gagnant de la MONIN Cup 2018
- Martin Hudak, du "Maybe Sammy" et "Sammy Junior" (Sydney)
- Dan Fellows, youtubeur
- Sandrae Lawrence, du podcast "the Cocktail Lovers"
- Marella Batković, consultante

### **La recette de "La Famille", cocktail gagnant**

- 20 ml Bushmills Original
- 20 ml PARAGON Poivre Blanc de Penja
- 15ml Chartreuse
- 2 dash bitter pamplemousse
- Tonic

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

Forte de 110 ans d'expérience 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.

---