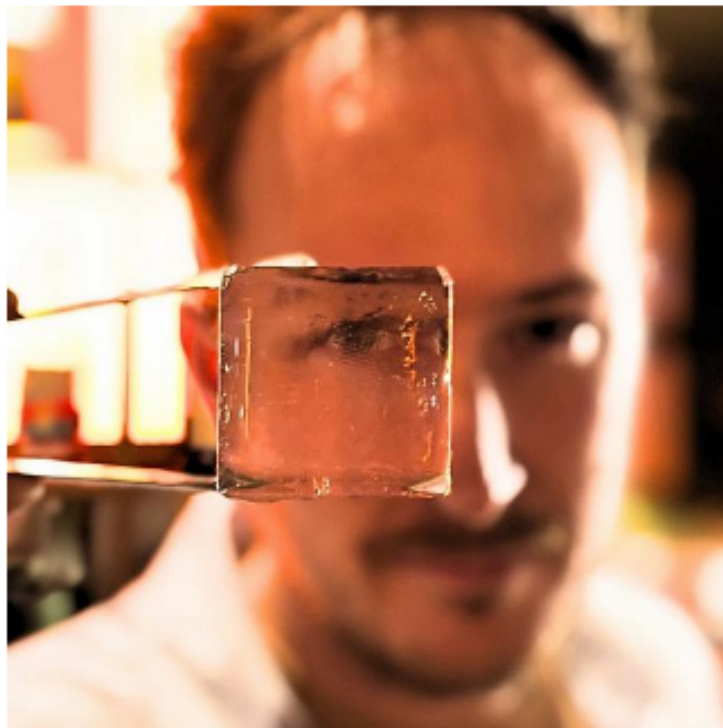


Lot-et-Garonne. Qui est Pierre Munier, champion du monde de « gastronomie liquide » ?



Le Casteljalousain Pierre Munier veut élever le cocktail au rang d'art. © Crédit photo : Collection personnelle P.M.

Le champion du monde de cocktails dirige depuis juin 2025 Elite Bar Solutions, une entreprise de consulting international basée à Bordeaux

« Je n'ai toujours pas atterri. » Le visage éclairé de passion, [Pierre Munier détaille la naissance d'un « rêve »](#) né entre deux pays. « J'ai fait des études d'hôtellerie à Bar-le-Duc (Meuse), et ai été nommé major de promotion, se souvient-il. Cela m'a permis de faire un stage en Angleterre, et c'est là que j'ai découvert le cocktail. » À 18 ans, le Vosgien se révèle. « Je n'avais pas de mentor. Je me suis inspiré d'artistes comme Alain Ducasse ou Cédric Grolet, qui mélangent les sens et cassent les codes établis. » Son adhésion à l'Association des barmen d'Alsace le projette dès 2012 sur la scène de la compétition internationale.

Désireux de « vivre de [sa] passion », le prodige enchaîne les victoires. Au Luxembourg d'abord, où il gagne deux fois la compétition nationale, avant de réitérer son exploit en France. Père de quatre enfants, il pose ses valises à Agen (47) à l'été 2024, puis repart presque aussitôt. « J'ai codirigé le restaurant Le Bazalt pendant un an. Mais le business ne se fait pas en Lot-et-Garonne », expose le barman, qui aspire à plus grand. Après deux mois de préparation intensive, le trentenaire est sacré champion du monde en novembre dernier. « Je ne m'y attendais pas », souffle le trentenaire.

« Oser casser les codes »

Derrière le rythme effréné de son succès, Pierre Munier cache l'« exigence » d'un éternel insatisfait. « Je suis perfectionniste envers moi-même, mais aussi avec tous ceux qui m'entourent », confie-t-il. À propos de son dernier titre, celui-ci déclare en souriant : « C'est un aboutissement de carrière, mais pas de la mienne », et ajoute qu'il aspire à un titre en 2026 de Meilleur ouvrier de France. « J'ai toujours fait des compétitions. Non pas pour la visibilité, mais pour me prouver que je suis capable. »

Réservé, Pierre Munier construit son identité à travers « le rôle » que lui offre le « théâtre d'un bar ». Pour équilibrer puissance, acidité et sucrosité, le barman n'hésite pas à « casser les codes », et en fait même un mantra. Avec passion, d'un geste de la main, il consacre le « culot » de l'acteur Jean Dujardin lançant sa propre marque de whisky. « Il faut oser mélanger les horizons. » Lui s'y emploie. « Je crée un mélange comme un chef le fait avec ses plats : de A à Z. » Coincé entre l'univers du cocktail et celui de la restauration, son succès prend la forme d'une « gastronomie liquide », où chaque geste est compté, millimétré.

L'air concerné, Pierre Munier se défend de tout titre de « mixologue », déplorant avec ferveur la réputation mondaine trop souvent prêtée à la discipline. « Je ne suis pas médecin, mais barman. Je fais un métier de service, mon rôle premier est de faire plaisir au client. » Il oublie sa timidité dans ce métier « de contact », où la grande joie réside d'après lui dans « le sourire retrouvé d'un client au départ mécontent ». « Contrairement à la cuisine, on voit leur réaction en direct », s'amuse-t-il. Dans cette discipline où mesure est maître-mot, le génie de Pierre Munier prône, autant qu'il incarne, l'art du « sur-mesure ».

« Transmettre »

« Cette compétition sera la dernière. » Si la carrière du barman est loin d'être terminée, lui, affirme vouloir la poursuivre « autrement » afin de lutter contre un « décalage » entre sa performance internationale et la place même de la discipline au niveau national. « L'Association des barmen de France, qui manque de moyens, donne moins de visibilité aux compétiteurs que ne le font les marques. Par conséquent, il existe une rivalité entre l'une et les autres, qui nuit à la performance nationale. » Membre de l'association depuis treize ans, Pierre Munier quitte son statut de « candidat » et y sera chargé de « former » les barmen dès 2026. Il espère contribuer à « réduire les inégalités » en actualisant le rouage « trop vieillot » de l'association.

Soucieux de l'« enjeu social » que représente « la mauvaise image des cocktails ; », Pierre Munier conçoit en juin 2025 Elite Bar Solution, sa propre entreprise de consulting, dont le siège est à Bordeaux. « Ce milieu est associé à l'alcool, déplore le trentenaire. On oublie qu'il peut être de qualité, comme un bon plat. » Installé à Casteljaloux (47), le Vosgien projette de « transmettre » sa vision du cocktail en tant qu'art via la formation et le conseil de personnel à l'international. Si l'activité cible un public « majoritairement professionnel », le barman trahit d'un sourire son désir de « rouvrir un bar » pour partager sa passion avec « vraiment tout le monde, et de préférence, ceux qui sont contre. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.