



Edition : 14 decembre 2025 P.48
 Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
 Périodicité : Quotidienne
 Audience : 464000



Journaliste : Emma Georges
 Nombre de mots : 852
 Ed. locales : Edition de Besançon; Edition de Montbéliard; Edition de Lunéville; Edition de Nancy...

[Visualiser la page source de l'article](#)

Un Vosgien sacré champion du monde de cocktail

Emma Georges

Né à Épinal, Pierre Munier a été sacré champion du monde de cocktail le 26 novembre dernier en Colombie. Un titre qui récompense le travail de ce passionné de gastronomie qui a découvert l'univers du cocktail au cours de ses études à Londres. Une consécration pour le Vosgien, qui a encore un dernier grand rêve dans le coin de sa tête, celui de devenir Meilleur Ouvrier de France.

Ce n'est pas tous les jours qu'un Vosgien devient champion du monde. Et pourtant, Pierre Munier, originaire d'Épinal, est bien monté sur la plus haute marche du podium le 26 novembre dernier à Carthagène, en Colombie, lors du championnat du monde de cocktail. Un titre qui peut surprendre mais qui n'a pas été remporté par hasard.

Né dans la Cité des Images, il intègre à l'adolescence le lycée hôtelier de Gérardmer avec un rêve bien précis en tête, celui d'avoir un jour trois étoiles au guide Michelin. Il poursuit sa formation au centre européen de l'hôtellerie Louis-Prioux, à Bar-le-Duc, puis obtient une bourse d'études lui permettant d'aller en Angleterre, où il découvre l'univers du cocktail. « À l'époque, Londres était la plateforme mondiale du cocktail. Je suis vraiment tombé amoureux de ce métier là-bas », raconte Pierre Munier. Et c'est ainsi que le fan de gastronomie transforme sa solide passion en liquides.

Une bonne dose de préparation

Aujourd'hui, cela fait une quinzaine d'années que le Vosgien, désormais installé dans le sud-ouest de la France, travaille dans le monde du cocktail. Et pour ce compétiteur né, l'envie de confronter ses compétences et ses connaissances à celles de ses confrères est venue comme une évidence. « J'ai toujours aimé me dépasser, prouver à moi-même et aux autres ce que j'étais capable de faire. »

Pendant des années, il enchaîne les compétitions nationales avant de s'attaquer au niveau mondial. Inspiré par de grands chefs cuisiniers et pâtisseries, celui qui rêvait d'obtenir trois étoiles au guide Michelin n'a jamais cessé de « viser toujours plus haut ». Et après plusieurs tentatives, le voilà champion du monde. Pour faire face à de sérieux concurrents, Pierre Munier a voulu mettre toutes les chances de son côté. Copropriétaire d'un restaurant, il revend ses parts à ses associés début septembre. Une charge de travail en moins qui lui permet de pleinement se préparer. « Je me suis vraiment entraîné, je faisais deux heures par jour de technique, deux heures de cocktails, de la révision de connaissances, de la reconnaissance olfactive... Je travaillais presque cinq heures par jour. » Et le travail a payé.

Pour remporter ce titre de l'autre côté du globe, le Vosgien a dû franchir plusieurs étapes. Pour la première, il est tiré au sort dans la catégorie long drink et doit réaliser cinq cocktails en sept minutes. Goût, décoration, technique... Une première manche « en demi-teinte », d'après le compétiteur. « Je n'étais pas très content, j'avais fait beaucoup d'erreurs techniques. » Il termine tout de même troisième de sa catégorie et passe en demi-finale. Désormais face à 14 concurrents, il doit relever un nouveau défi. Dans un marché colombien, avec une somme d'argent donnée, il a une heure et demie pour créer un cocktail sur place, « en utilisant des fruits et légumes qu'on ne connaissait pas forcément ». Cette fois-ci, Pierre Munier a

l'impression de bien s'en sortir. Un sentiment confirmé à l'annonce des résultats, il atteint la troisième place et se qualifie pour la finale aux côtés des concurrents sud-coréen et portoricain.

Une recette gagnante

Nouvelle épreuve, nouveau cocktail à présenter et, cette fois-ci, les compétiteurs l'avaient créé en amont. Mais tout ne va pas se passer comme prévu pour le Français. « Tous mes produits sont restés bloqués à la douane, il a fallu que je change complètement de recette en une demi-heure. » Il réalise un sirop maison avec un mélange de lait d'amandes torréfiées dans lequel il fait infuser du thé au jasmin. Il filtre et sucre sa préparation avant d'y ajouter des épices sud américaines, du sirop de mangue épicée, du rhum Santa Fe, du jus de citron vert et du Peychaud's bitter. Un cocktail gagnant. Avec une prestation « qui a marqué les esprits », Pierre Munier remporte l'or. Un titre mondial qui signe pour le Vosgien l'arrêt des compétitions qui demandent beaucoup d'investissement. Désormais, place à la transmission et à la formation. Un rôle qu'il accomplit avec sa société de consulting dans l'hôtellerie-restauration.

Mais malgré tout, il reste un dernier rêve à réaliser pour Pierre Munier, celui de devenir Meilleur Ouvrier de France. Un concours qu'il tentera tant qu'il ne l'aura pas remporté. « C'est le rêve ultime de ma vie. Avoir le col bleu-blanc-rouge, c'est le graal. » La marche est haute, mais après ces longues années de travail, le Vosgien a déjà prouvé que rien n'était hors de sa portée.

[Visualiser la page source de l'article](#)



Emma Georges

Fin novembre à Carthagène (Colombie), le Vosgien Pierre Munier est monté sur la plus haute marche du podium lors du championnat du monde de cocktail. Photo Kura Master