

La France championne du monde de cocktail avec Pierre Munier

Après avoir remporté le championnat de France en 2024, **Pierre Meunier** a permis à la France de devenir championne du monde de cocktail fin novembre en Espagne.



©DR

Après avoir remporté le championnat de France en 2024, Pierre Meunier représentait la France au Championnat du monde Championnat du monde de [cocktail](#). Celui-ci avait lieu fin novembre à Carthagène en Espagne. Au total, soixante-cinq nations étaient présentes sous l'égide de l'International Bartenders Association. Et à la fin, c'est la France qui est consacrée championne du monde de cocktail. La dernière victoire date de 1982 avec la victoire d'Alain Nevers.

Je crée un cocktail comme un chef compose une assiette : avec sensibilité, délicatesse, harmonie, et toujours en plaçant le goût de tout. Pour moi, le cocktail est une forme de gastronomie liquide Pierre Munier,

LES COCKTAILS DE PIERRE MUNIER

Cocktail sélection - " La Travesía "

- Cutty Sark Whisky
- Montelobos Mezcal
- Aperol
- Sirop de fruit de la passion **Monin**
- Homemade juice-Loma Bonita (ananas, citron vert, hot sauce, sucre)

Cocktail finale - " Door of Paradise "

- Ron Santa Fe 8 años
- Aperol
- Sirop de Spicy Mango Monin
- Homemade syrup - Amandarum (sirop de lait d'amande torréfiées, infusé au thé vert Jasmine Dragon Pearl, épices sud-américaines, sucre)
- Jus de lime
- Peychaud's Bitters