

La France au sommet du cocktail : Pierre Munier devient Champion du Monde de Cocktail 2025

L'Association des Barmen de France annonce avec une immense fierté la victoire de Pierre Munier au Championnat du Monde de Cocktail 2025. Le mercredi 26 novembre, à Carthagène, en Colombie, le représentant français s'est imposé lors de la compétition organisée par l'International Bartenders Association. Ce résultat historique replace la France au premier plan mondial, la dernière victoire datant de 1982 avec Alain Nevers.

La compétition 2025 a réuni soixante-cinq nations autour d'épreuves particulièrement exigeantes. Après une première phase dédiée à la création de cocktails dans cinq catégories distinctes, quinze candidats ont accédé aux demi-finales. Les épreuves techniques et théoriques ont ensuite mis à l'épreuve la précision, les connaissances professionnelles, la finesse analytique et la capacité à créer un cocktail en conditions réelles au cœur d'un marché de produits locaux.

À l'issue de ces épreuves, trois finalistes ont été retenus. Devant le public et le jury international, chacun a présenté une création signature conçue comme l'expression de son style et de son identité. Pierre Munier s'est distingué par la qualité de son geste, la cohérence de sa démarche et une mise en scène parfaitement maîtrisée, remportant ainsi la grande finale.

Cette victoire couronne un parcours mené avec détermination. Formé en hôtellerie-restauration, Pierre Munier découvre l'univers du cocktail à Londres, une expérience qui oriente définitivement sa carrière. Son approche, héritée de la gastronomie, accorde une importance centrale à l'équilibre, à la précision et à l'émotion. Ses succès en compétition le confirment : Champion de France de Cocktails en 2024 puis en 2025, lauréat du premier prix technique au championnat d'Europe IBA en 2025, vainqueur du Bacardi Legacy Benelux en 2019, double Champion du Luxembourg IBA et finaliste de la dernière édition MOF Barman.

À travers son activité de conseil et d'événementiel avec Elite Bar Solutions, Pierre Munier transmet sa vision d'un métier fondé sur l'exigence, la passion et l'humilité. Sa victoire au Championnat du Monde de Cocktail 2025 constitue un moment fort pour l'ensemble de la profession et pour l'Association des Barmen de France. Elle marque le retour de la France au plus haut niveau international et met en lumière l'excellence du savoir-faire français.



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

LES COCKTAILS DE PIERRE MUNIER

Cocktail de 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



Pierre Munier entouré de René Delvincourt, Président de l'ABF et Christophe Davoine, MOF barman et vice-président de l'ABF



Les trois finalistes : Jose D. Valentin Carrero (Porto Rico), Pierre Munier (France) et Jay Kim (Corée du Sud)

A propos de l'Association des Barmen de France – ABF

L'Association des Barmen de France est une organisation professionnelle dédiée à la promotion du métier de barman en France. Elle rassemble les professionnels du bar, œuvre pour la valorisation du savoir-faire et représente la France au sein de l'International Bartenders Association, dont elle est membre fondateur. L'ABF organise les principaux concours nationaux, accompagne la formation des jeunes professionnels et contribue au rayonnement du bartending français en France et à l'international.

Contact presse : Pain Vin & Company

Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com – 01 55 35 81 88 / 06 65 19 65 41