

3^И сиропы

MONIN

Традиция приготовления фруктовых сиропов возникла очень давно: еще в Древней Греции и Риме. С помощью меда люди стали готовить концентрированные соки, чтобы пить ароматные напитки и после окончания фруктового сезона. Летние напитки и замороженные десерты стали популярны в XVIII веке во Франции во времена царствования Луи XV. Их делали из фруктовых соков, сиропов, снега и льда.

Французская мода вскоре распространилась среди состоятельных людей всей Европы. Веком позже, в Америке начинает формироваться коктейльная культура. Мода на коктейли очень быстро набирала обороты. В 1911 году в Париже открывается первый коктейльный бар. Который стал быстро популярен среди местного населения. Вошедшим во вкус парижанам постоянно хотелось чего-то новенького, но ассортимент составляющих коктейлей в те времена был значительно менее широким, чем в наши дни. Эту тенденцию очень точ-

но уловил месье Жорж Монин. Жорж происходил из старинной семьи уважаемых виноторговцев и к тому времени достиг заметных успехов в бизнесе, но классический ассортимент бордосских вин и тонких коньяков не давал в полной мере развернуться коммерческим талантам энергичного молодого человека. Проанализировав ситуацию на рынке, **Monin** пришел к выводу: будущее за коктейлями! А раз для любого коктейля годится формула «чем сложнее, тем интереснее», необходимо предложить барменам широкий ассортимент разнообразных ликеров и сиропов, открывающих невиданный до сих пор простор для творчества.

В 1912 году **Monin** в Бурже, древней столице Франции, основывает собственное производство ликеров и сиропов. Место для винокурни было выбрано не случайно. Бурже находится в самом сердце Франции достаточно близко от традиционных сельскохозяйственных районов (поставщиков фруктов