

AU BAR



L'apéritif

Barman : Bonsoir, Messieurs-Dames. Que désirez-vous?

1^{er} client : Pour nous ce sera un apéritif. On va le prendre ici au bar avant d'aller au restaurant.

Barman : Très bien. Voulez-vous un alcool fort...?

2^e client : Oh non, pour moi pas d'alcool fort, je ne le supporte pas bien. Donnez-moi une grenadine.

1^{er} client : Et pour moi un pastis.

Barman : Bien, Monsieur. Pernod ou Ricard?

1^{er} client : Ricard.

Barman : Voilà, Messieurs-Dames et voici quelques amuse-gueule.



Le digestif

M.P. : Qu'est-ce que tu prends, Jeannine?

Mlle J. : Oh, tu sais, surtout pas d'alcool, je ne me sens pas bien et ce mal de tête... je prendrai une infusion.

Barman : Bien, Madame. Camomille, menthe, tilleul, verveine?

M.P. : Menthe, n'est-ce pas, chérie?

Barman : Et vous, Monsieur?

M.P. : Oh, je ne sais pas.

Barman : Vous préférez les long drinks ou les cocktails classiques comme l'Alexandra?

M.P. : C'est avec du campari et du vermouth...

Barman : Ah non, Monsieur. Vous pensez à l'Americano.

L'Alexandra est fait avec 1 cuillerée de crème fraîche, un tiers de crème de cacao et deux tiers de cognac, le tout servi dans un double verre à cocktail.

M.P. : Eh bien, c'est ce que je prendrai. Vous mettrez tout sur ma note d'hôtel. Pregnard, chambre 312.

Barman : Pouvez-vous signer ici, s.v.p.? Merci.

Préparer vos cocktails

Il y a 4 grandes techniques de préparation des cocktails.

Au shaker



Le shaker sert à mélanger et à rafraîchir les ingrédients épais ou de densités différentes (ex: liqueurs, sirops, crème) qui ne peuvent pas être simplement remués.

1. Remplissez la grande timbale du shaker avec 5 ou 6 glaçons.
2. Versez les ingrédients en commençant par les jus de fruits puis les œufs ou la crème et enfin les alcools.
3. Refermez le shaker et prenez le entre vos mains: l'une à la base et l'autre au sommet pour maintenir le shaker fermé.
4. Frappez et passer dans un verre.
5. Ajoutez la décoration et servez.
6. Note: Les vins pétillants et liquides gazeux ne sont jamais agités dans le shaker mais ajoutés au cocktail une fois que celui-ci a été frappé.

Au verre a mélange



Le verre à mélange permet d'obtenir un assemblage sans violence tout en rafraîchissant les ingrédients. Il convient bien pour la préparation des cocktails ne comprenant que de l'alcool.

1. Remplissez le verre à mélange à moitié de glaçons.
2. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette.
3. Remuez énergiquement à la cuillère, quelques secondes pour éviter une trop forte dilution.
4. Passez dans un verre à l'aide d'une passoire.
5. Ajoutez la décoration et servez.
6. Note : Remuer a la cuillère consiste à agiter rapidement la glace de haut en bas et non à la faire tourner dans le verre.

Au mélangeur électrique (blender)



Le mélangeur électrique est utilisé pour obtenir des boissons glacées, des mélanges crémeux ou des cocktails exotiques devant avoir une certaine consistance.

1. Remplissez le vase du mélangeur avec de la glace pilée.
2. Versez les ingrédients.
3. Actionnez le mélangeur pendant 5 à 20 secondes suivant la recette.
4. Passez dans un verre.
5. Ajoutez la décoration et servez.

Directement dans le verre



C'est la méthode la plus simple et la plus rapide. Elle convient bien pour les mélanges ne contenant que des alcools ou des jus de fruit qui se mélangent facilement.

1. Remplissez un verre avec de la glace (glaçons, glace concassée ou pilée).
2. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué par la recette.
3. Mélangez avec une cuillère à mélange.
4. Ajoutez éventuellement un trait de sirop ou de liqueur.
5. Ajoutez la décoration et servez.

Glossaire technique

- Frapper : Agiter énergiquement le shaker pendant une dizaine de secondes, jusqu'à ce que de la condensation apparaisse sur les parois.
- Passer : Verser un liquide dans un verre tout en retenant, à l'aide d'une passoire à cocktail, les glaçons qui se trouvent dans le shaker ou le verre à mélange.
- Mixer : Mélanger différents ingrédients avec de la glace pilée dans un mélangeur électrique ou "blender" pour obtenir un mélange onctueux.
- Givrer : Tremper le rebord du verre dans du jus de citron, puis l'appliquer dans une soucoupe contenant du sucre en poudre, nature ou coloré.
- Allonger : Ajouter un liquide à un mélange pour le rendre moins épais.
- Compléter : Terminer de remplir avec un autre liquide.
- Rafraîchir : Refroidir un verre à cocktail en le mettant au réfrigérateur quelques heures, ou en y mettant des glaçons pendant quelques minutes.

Dosage

- 1 trait = 0.8 ml
- 1 cuillère à café = 3.5 ml
- 1 cuillère à soupe = 10 ml
- 1 petit verre à digestif = 30 ml
- 1 mesure à alcool = 40 ml

Mai Tai

Ingrédients pour 1 personne :

3 cl de rhum blanc

3 cl de rhum ambré

2 cl de triple sec (cointreau, grand marnier)

1 cl de sirop de sucre de canne

3 cl de jus de citrons verts

1 cl de sirop d'orgeat ou de grenadine

Préparation :

- Réalisez la recette "Mai Tai" au shaker.
- Frapper les ingrédients et servir dans un verre rempli de glace.
- Servir dans un verre de type "verre tulipe".
 - Décor: Une cerise confite, une tranche d'orange et un petit parasol.
- La recette qui a rendu les petits parasols célèbres. Attention, cocktail puissant.

Les ustensiles de bar et les verres



Le shaker

Le shaker se présente comme une bouteille qui peut être en argent, en acier inoxydable, ou en verre. Il est constitué de deux timbales emboîtées l'une sur l'autre : la partie inférieure ressemble à un grand verre et la partie supérieure est le bouchon permettant de secouer les ingrédients sans redécorer les murs de son salon. Le shaker permet l'émulsion parfaite d'ingrédients de nature diverse et de densité différente.



Le verre à mélange

Le verre à mélange, de préférence gradué peut être utilisé pour les mélanges qui ne doivent pas être secoués et peut être remplacé par la partie inférieure du shaker.



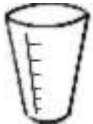
La passoire à cocktail

C'est une passoire spéciale pour cocktails empêchant les glaçons et les morceaux de fruits de tomber dans le verre à cocktail.



La cuillère à mélange

Cette cuillère à manche long sert à mélanger et à doser les ingrédients.



Le verre gradué

Il sert à mesurer la quantité de liquide à mélanger. Cependant, un barman aguerri doit savoir doser à vue d'oeil; c'est donc un ustensile à ne pas dévoiler aux convives



Les stoppers

Ils permettent de refermer hermétiquement les bouteilles d'alcool entamées.



Le presse-agrumes

Il peut être électrique ou manuel et permet d'obtenir des jus frais.



Le concasseur de glace

Il peut être électrique ou manuel et permet d'obtenir de la glace pilée.



Le mixer

Il entre dans la préparation des cocktails frappés.



Le bec verseur

Idéal pour doser les alcools et ne plus laisser couler de gouttes le long des bouteilles en versant.

Une paille

Une rappe à muscade

Une pince à glace/ à sucre

Seau à glace



Shooter
Verre-à-shot
5 à 10cl

Petit et solide pour des cocktails puissants à boire d'un trait "straight", flambés ou à déguster



Tumbler
20 à 25cl

Pour les long drinks, sa forme allongée permet d'empiler les cubes de glace pour rafraîchir le cocktail dans son intégralité.



Verre à whisky
15 à 33cl

Ce "petit tumbler" très classique est très utilisé pour les Short-Drinks.



Flûte

16cl

Pour les cocktails raffinés et élégants.



Verre à margarita
Coupette
25 à 27cl

Le cocktail margarita a tellement de succès que ce verre porte son nom.



Verre à cocktail
Verre à Martini
7 à 12cl

Parfait pour les short drinks.



Pousse café
Cheminée
Pousse
35 à 40cl

Haut et étroit, très pratique pour les cocktails à étages ou à dégradés.



Verre à dégustation
Verre à Brandy
45cl

Sa forme large et arrondie permet de conserver tous les arômes.



Tasse
25-40cl

Utilisée généralement pour boire des boissons chaudes ou des punches.



Ballon
Verre à vin
15 à 25cl

Ce verre ne sert pas seulement de récipient pour le vin mais aussi pour certains cocktails.



Chope
35 à 50cl

Parfait pour les cocktails chauds car le verre est plus résistant et la anse simplifie la prise.



Coupe
16cl

Idéal pour accueillir les cocktails agrémentés de fruits grâce à son bord large. Il est aussi très utilisé pour les cocktails au champagne en général.