

Les cocktails

Différentes catégories...

L'origine du mot cocktail vient de l'anglais queue de coq, de nombreuses légendes y sont liées dont celle qui suit... Vers 1776, aux États Unis, le tenancier d'une auberge située près de N-Y était grand amateur de combats de coqs. Un jour, son coq disparaît. Volé ou tué ? Flanagan (le tenancier) offre la main de sa fille, Besty, en récompense à qui lui apportera son coq mort ou vif. Quelques temps plus tard, un cavalier de l'armée de l'indépendance ramène le coq à l'auberge. Fou de joie, Flanagan offre une tournée générale ! Sous le charme ou sous l'émotion, la belle Besty se trompe de bouteille et réalise un mélange fort apprécié qui sera baptisé cocktail. Aujourd'hui il existe de nombreuses familles de cocktails qui se regroupent dans trois principales catégories :

- Short drink : _____
- Long drink : _____
- Hot drink : _____

...pour différentes familles

Short Drinks	----- ----- -	Short drink dit digestifs que l'on consomme après le repas.
	----- ----- -	Short drink à base de n'importe quel spiritueux, accompagné de citron et de sirop de grenadine.
	----- ----- -	Short drink à base de jaune d Suf battu, de sucre et de spiritueux.
	----- ----- -	Short drink qui se compose d'une superposition de liquides ayant une densité différente afin de les maintenir séparés.
	----- ----- -	Short drink réalisé au shaker, à base de citron et de spiritueux et d'un peu de sucre. Se sert dans un verre à cocktail.

Long drinks	----- -	Long drink désaltérant allongé à l'eau gazeuse, tonic, soda... l'élément alcoolisé de base est très souvent le gin.
	----- -	Long drink à base de vin ou de spiritueux sur glace pillée, décoration à base de fruits de saison.
	----- -	Long drink direct dans un tumbler. Composé d'un spiritueux, de jus de citron, de glace, allongé à l'eau gazeuse.
	----- -	Famille de long drinks préparée directement dans de grands verres. De saveur ni trop sucrée ni trop alcoolisée. Ils sont rafraîchissants, à base de Rhum, de Gin, de Calvados..., De sucre ou de sirop, puis allongés.
	----- -	Préparés à l'avance dans de grands récipients « Cups ». A base de fruits frais macérés, d'eau de vie, de liqueurs, ils sont allongés au moment du service de vin, champagne, jus ou sodas...
	----- -	Boisson mi-longue se préparant au shaker avec : jus de citron, trait d'angostura, trait de marasquin et alcool. Ils sont servis dans un verre à vin avec glace et givré au sucre, décoration : spirale de citron et deux cerises.
	----- -	Long drink au shaker à base d Suf et de lait, de Rhum ou de Brandy (chaud ou froid).
	----- -	Long drink au shaker. A base de sucre et de citron, moins acide que les « Sours ». Se complète au soda.
	----- -	Long drink se préparant directement au tumbler. Glace, mesure d'alcool, eau plate ou soda. Exemple : Cuba libre, Gin tonic.
	----- -	Menthe fraîche écrasée avec du sucre, de la glace pillée plus un spiritueux.

La réalisation des cocktails

1 : Les règles de confection

Les boissons ne sont pas toutes compatibles entre elles et on ne peut faire des mélanges au hasard. Ce tableau donne les règles de base des mélanges possibles.

N°	Produit de base	Compatible avec	Incompatible avec
1	Jus de fruits	Tous	3,11,12
2	Sirops	1, 3, 4, 6, 8	Tous les autres produits
3	Lait, crème, oeufs	lait (2,9), crème (4, 11), oeufs (4,6)	12
4	Spiritueux à base d vin	6, 7, 8	11, 12
5	Eau de vie de vin (Cognac, Armagnac)	1, 3, 4	4, 5, 6, 7, 8, 9
6	Gin	1, 2, 4	5, 7, 8, 9
7	Whiskies	1, 4	6, 7, 8, 9
8	Vodka	1, 10	5, 6, 7, 9
9	Alcool de fruits	1, 2	5, 6, 7, 8

10	Liqueurs de fruits	1, 3, 4	11, 12
11	Crèmes	1, 3, 5, 6, 8	2, 7, 9
12	Liqueur de plantes	6	Presque tous les autres produits
13	Rhum	1, 2, 3	5, 6, 7, 8, 9

Source du tableau : Pratique du bar et des cocktails, Michel Cailhol, ed BPI.

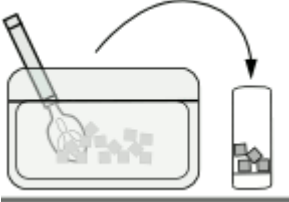
On retiendra également :

- Pas plus de cinq éléments
- Pas plus de 7 cl d'alcool
- La crème fraîche et les œufs doivent être mélangés au shaker


2 : Les différentes méthodes de réalisation des cocktails

Il existe 4 méthodes :

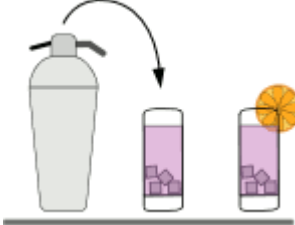
2.1 -> _____



1

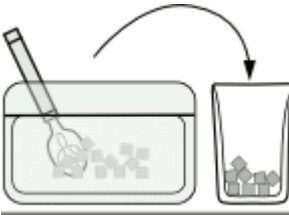


2




3

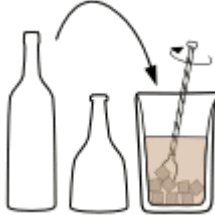
2.2 -> _____



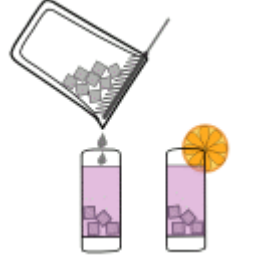
1



2



3



4

2.3 -> _____

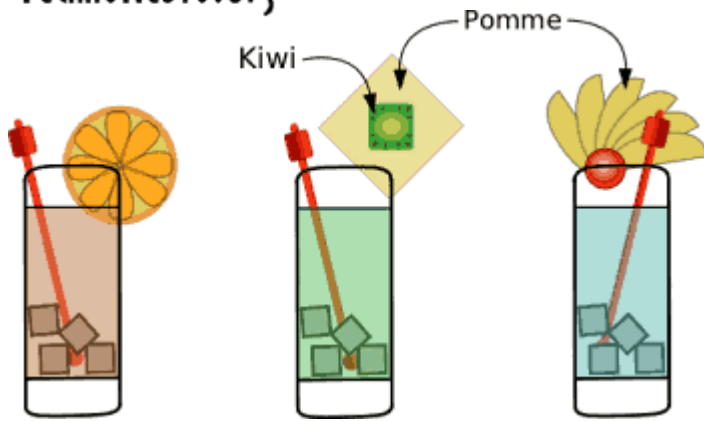
1	2	3	4	5
-----	-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----	-----

2.4 ->Au mixer

1	2
-----	-----
-----	-----

3 : La décoration

On retiendra les règles de base : la décoration doit apporter un plus visuel, rester simple, évoquer le produit de base employé dans le cocktail et surtout être comestible. Il est possible d'utiliser toutes sortes de fruits et certains légumes, quant au matériel, on pourra utiliser des emportes pièces de petites tailles et de formes variées pour donner des formes amusantes, des zesteurs, des cuillères à pommes rondes (ou à pommes boulangères) et des couteaux.



Dosage et rentabilité

Calcul des doses :

Rappel de calcul des doses pour un cocktail avec 7 cl d'alcool

Short drink	Long drink
2/10 vermouth dry = $2 \times 0,7 = 1,4$ cl soit 1,5 cl (arrondi) 8/10 gin = $8 \times 0,7 = 5,6$ cl soit 5,5 cl (arrondi) TOTAL = 7 cl	1 cuillère à café de sucre en poudre. 5/10 de jus de citron = $5 \times 0,7 = 3,5$ cl 5/10 de gin = $5 \times 0,7 = 3,5$ cl Compléter de soda : 5 cl TOTAL = 12 cl

Calcul du coût de revient :

Exemple : dry martini

Coût matière	Coût main d'oeuvre
1 bouteille de Vermouth Dry «Martini» (100 cl) = ___ € 1,5 cl de vermouth Dry = 1 bouteille de gin «Tanqueray» (70 cl) = ___ € 5,5 cl de gin = Coût matière HT = ___ + ___ = €	Durée nécessaire de fabrication : _____ Coût main d'oeuvre/ heure : _____ Coût main d'oeuvre = ___ + ___ = €

Total coût de fabrication : _____ €

Rentabilité

Prix de vente TTC =

Prix de vente HT =

Marge = ___ - ___ = €