

## 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** : boisson courte servie dans un verre à cocktail ou old fashioned (de 7 à 12cl).
- **Long drink** : boisson longue servie dans un tumbler, flûte à champagne ou verre fantaisie (de 12 à 25cl).
- **Hot drink** : boisson chaude servie dans un verre grog ou à Irish coffee (de 12 à 20cl.)

### ...pour différentes familles

Short drinks	After dinner	Short drink dit digestifs que l'on consomme après le repas.
	Daisies	Short drink à base de n'importe quel spiritueux, accompagné de citron et de sirop de grenadine.
	Flips	Short drink à base de jaune d'œuf battu, de sucre et de spiritueux.
	Rainbows	Short drink qui se compose d'une superposition de liquides ayant une densité différente afin de les maintenir séparés.
	Sours	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	Bucks	Long drink désaltérant allongé à l'eau gazeuse, tonic, soda... l'élément alcoolisé, de base est très souvent le gin.
	Cobblers	Long drink à base de vin ou de spiritueux sur glace pillée, décoration à base de fruits de saison.
	Collins	Long drink direct dans un tumbler. Composé d'un spiritueux, de jus de citron, de glace, allongé à l'eau gazeuse.
	Coolers	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.
	Cups ou Bowls	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...
	Crustas	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.
	Eggnogs	Long drink au shaker à base d'œuf et de lait, de Rhum ou de Brandy (chaud ou froid).
	Fizzes	Long drink au shaker. A base de sucre et de citron, moins acide que les "Sours". Se complète au soda.
	Highballs	Long drink se préparant directement au tumbler. Glace, mesure d'alcool, eau plate ou soda. Exemple : Cuba libre, Gin tonic
	Julleps	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
1	Jus de fruits	Tous	3, 11, 12
2	Sirops	1, 3, 4, 6, 8	11,12
3	Lait, crème, oeufs	Lait (2, 9), crème (4, 11), Oeufs (4, 6)	Tous les autres produits
4	Spiritueux à base de vin (Vermouth, Porto)	6, 7, 8, 11	-11,12
5	Eau-de-vie de vin (Cognac, Armagnac)	1, 3, 4	4, 5, 6, 7, 8, 9

N°	Produit de base	Compatible avec	Incompatible
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	Alcools 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	Liqueurs de plantes	6	Presque tous les autres produits
13	Rhum	1, 2, 3	5, 6, 7, 8, 9

Source 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 oeufs doivent être mélangés au shaker

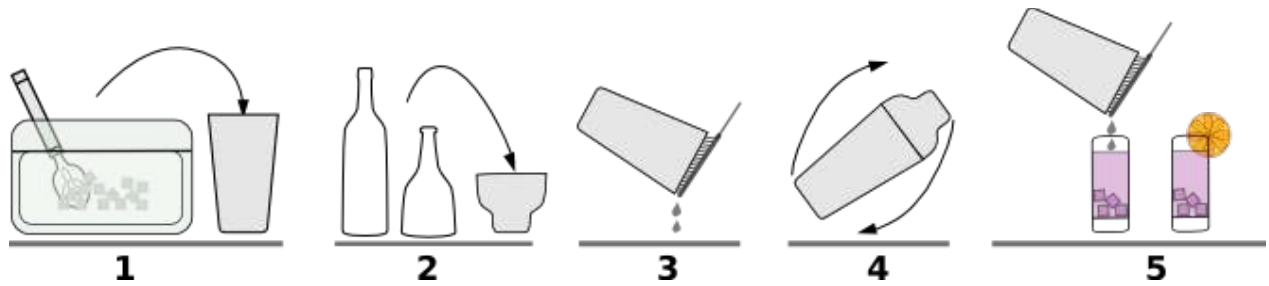
## 2 : Les différentes méthodes de réalisation des cocktails

Il existe quatre méthodes :

2.1 -> Directement dans le verre		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Mettre des glaçons dans le verre de service.	Verser les boissons dans l'ordre de la fiche technique et en respectant les doses. Remuer avec la cuillère à mélange.	Compléter avec le soda si nécessaire et décorer.

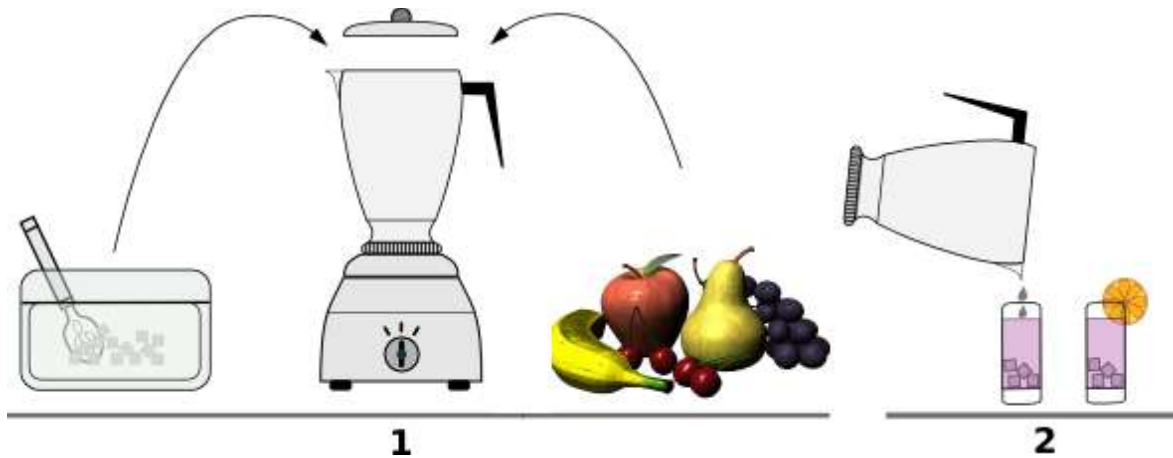
2.2 -> Au verre à mélange			
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Mettre des glaçons dans le verre à mélange.	Poser la passoire et égoutter les glaçons.	Verser les boissons et remuer.	Passer dans le verre et décorer.

## 2.3 -> Au shaker



1	2	3	4	5
Mettre des glaçons dans le shaker.	Verser les boissons dans le couvercle du shaker.	Poser la passoire et égoutter les glaçons.	Fermer le shaker et frapper une dizaine de secondes.	Passer dans le verre, décorer et servir.

## 2.4 -> Au mixer

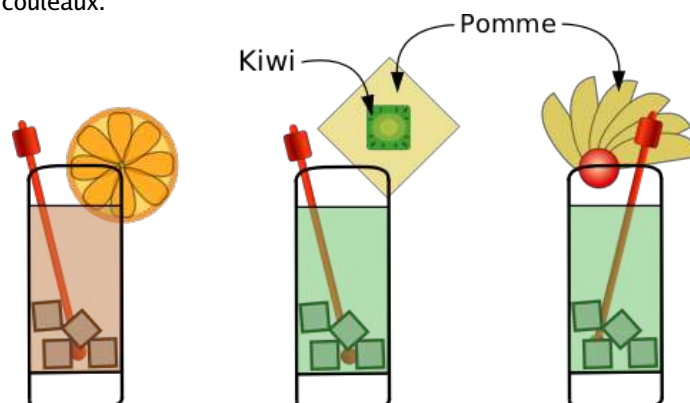


1	2
Mettre des glaçons les fruits lavés et coupés en dès dans le mixeur. Mixer quelques instants.	Verser dans le verre de service et décorer.

## 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

<i>Short drink</i>	<i>Long drink</i>
2/10 vermouth dry = 2 x 0,7 = 1,4 cl soit 1,5 cl (arrondi) 8/10 gin = 8 x 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 x 0,7 = 3,5 cl 5/10 de gin = 5 x 0,7 = 3,5 cl TOTAL = 7 cl Compléter de soda : 5 cl TOTAL = 12 cl

### Calcul du coût de revient :

Exemple : Dry Martini

<i>Coût matière</i>	<i>Coût main d'oeuvre</i>
1 bouteille de Vermouth Dry «Martini » (100 cl) = 11 € 1,5 cl de vermouth Dry = 1 bouteille de gin «Tanqueray » (70 cl) = 13 € 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 = \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ = €