

Connaissances et Techniques

BAR et des Cocktails



André Jutan et Joël Guérinet



Sommaire

1	Tecl
	néralités ar et son l

1 Technologie du bar

	TO TO THE OWNER OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OW
	W.
000	

Le bar et son histoire Les différents types d'établissements Le barman et son métier Le profil du barman Les fiches de poste Le barman : « un manager » Les qualités du responsable La vente au bar La psychologie du barman Les buffets et produits solides servis au bar Quelques termes professionnels du bar Le principe HACCP appliqué au bar	8 9 11 12 13 15 16 17 20 22 24 25
Communication Les différents types de clientèle	28 29 30 31 32 33
Analyse sensorielle et dégustation L'éducation du goût	38 40 41
Agencement et équipements L'ingénierie adaptée au bar : l'aménagement d'un bar	44 47



2 Produits servis au bar

DOSSIER 2 - Les boissons apéritives	60
DOSSIER 2 - Les boissons apéritives Les Apéritifs à Base d'Alcool (A.B.A.)	
• Les anisés	60
• Les bitters	63
Les gentianes	66
Les Apéritifs à Base de Vin (A.B.V.)	
• Les guinguinas	69
• Les vermouths	73

DOSSIER 1 - Les boissons du bar : classification

58

Sommaire

DOSSIER 3 - Quelques vins



2 Produits servis au bar (suite)







Les liqueurs	169
DOSSIER 7 - Les Boissons Rafraîchissantes Sans Alcool (B.R.S.A.) Les eaux Les soft drinks Les jus de fruits Les sirops	174 174 183 188 193
DOSSIER 8 - Les boissons chaudes Le café Le cacao Les infusions Le thé	197 197 206 211 213
DOSSIER 9 - Les autres produits Les cigares Les condiments Les produits laitiers utilisés au bar	220 220 225 227

• Le gin

• La vodka

Le saké

• La tequila et le mezcal

Sommaire



	01-411 -
_<	LOCKTAILS
	Cocktails

DOSSIER	1 - Les cocktails : histoire - classification	232
DOSSIER	2 - Les règles d'élaboration des cocktails	239
DOSSIER	3 - La décoration des cocktails	246
DOSSIER	4 - Les cocktails diététiques	252
DOSSIER	5 - Liste des cocktails	253
DOSSIER	6 - Les cocktails coupe Scott short drinks	255
DOSSIER	7 - Les cocktails coupe Scott long drinks	272
DOSSIER	8 - Les cocktails IBA (non coupe Scott)	285
DOSSIER	9 - Les cocktails divers alcoolisés	298
DOSSIER	10 - Les cocktails sans alcool et diététiques	329



4 Législation du bar

Les licences et les groupes de boissons	340
Les obligations professionnelles du débitant de boissons	341
Les affichages obligatoires	343
La législation de vente et de revente du tabac	344
La redevance sur la diffusion de musique dans un commerce	345
La sécurité dans les établissements publics	346
L'étiquetage des boissons alcoolisées	347
Le transport des produits alcoolisés	350
La prévention et la consommation responsable	352
L'alcoolométrie	353
L'ouverture d'un établissement	356



5 Gestion du bar

Calcul des dixièmes en centilitres	359
La fiche technique et le calcul des coûts et des prix	360
Les approvisionnements	364
Le principe d'Omnès appliqué au bar	371
Les documents du bar	374



Généralités

LE BAR ET SON HISTOIRE

A

utrefois, il existait une grande diversité d'enseignes: cabaret, guinguette, hostellerie, café et bien d'autres lieux de rencontre, de loisir et de détente. Chacun avait sa spécialité, boissons (café, vin ou bière), nourriture, etc. En 1587, le roi Henri III donne des règlements communs aux marchands de vin, aux taverniers,

aux cabaretiers et aux hôteliers.

- Jusqu'au XVII^e siècle, une certaine ségrégation règne à Paris entre hôteliers, taverniers, cabaretiers, rôtisseurs et charcutiers, les uns ne pouvant pas vendre ce que les autres préparaient et/ou proposaient. À la différence des taverniers qui ne peuvent vendre que du vin à emporter, les cabaretiers peuvent vendre le vin au détail mais aussi donner à manger. Le cabaretier devient au fil du temps le propriétaire du cabaret, lieu où se réunissent les poètes et les gens d'esprit. À partir du XVIII^e siècle, ces personnes se mettent à fréquenter les cafés, où l'on cause mieux et où l'on boit moins. En France, les débits de boissons s'appellent « cafés » depuis l'introduction de cette denrée rare en Europe (de l'italien « caffè », emprunté à l'arabe «kahwa», prononcé à la turque «kahve»). C'est à Marseille en 1654 que s'ouvre le premier café.
- En 1672, un Arménien ouvre le premier débit de café sur la place Saint-Germain-des-Prés à Paris : la «Maison Caova» est la fidèle copie des cafés de Constantinople, où l'on ne consomme que ce breuvage.
- À partir de 1680, une déclaration royale permet aux taverniers de vendre des viandes qui ont été cuites à l'avance; ce privilège s'étend aux marchands de vin au cours des années suivantes.

Mais le créateur des cafés parisiens est le sicilien Francesco Procopio Dei Coltelli, qui fonde en 1686 un café proposant boissons, sorbets, gâteaux et affichant les nouvelles du jour.

Situé alors en face de la Comédie Française, le « Procope » (13 rue de l'Ancienne Comédie - 75006 Paris) voit défiler nombre des écrivains de la capitale et il reste aujourd'hui encore l'un des rendez-vous des arts et des lettres.

- En 1698, les taverniers peuvent faire rôtir les viandes mais sans avoir de cuisiniers à gages. Les charcutiers obtiennent l'interdiction pour les taverniers d'élever et de tuer des porcs. Il est à peine utile d'ajouter que cette disposition prohibitive s'applique également aux cabaretiers.
- Au XVIII^e siècle, le café prend le relais de l'estaminet public où l'on boit, chante, joue, achète, vend,

conspire... C'est le refuge des pèlerins, des ribauds, des charlatans, des voyageurs, des soudards, des sergents recruteurs et des mouchards. C'est pour la police un terrain de chasse privilégié. Les tenanciers apparaissent souvent comme des truands, leurs femmes et servantes ont quelques fois une activité secondaire que la loi reconnaît en les dispensant des peines appliquées aux femmes adultères. Le café est également le lieu de rencontre des philosophes et des révolutionnaires. Le café «Procope», le plus ancien établissement de Paris, va devenir le lieu de rassemblement de personnages aussi célèbres que Marat, Danton, Robespierre, Fabre d'Églantine..., acteurs de la Révolution Française.

■ En 1716, il y a dans la capitale 300 établissements de ce genre. Alors que la mode des cafés, d'influence viennoise, se répand en Europe, de l'autre côté de l'Atlantique, on passe, entre 1850 et 1890, de la taverne au bar. Le bar est le descendant du « saloon », terme apparu au début du XIX° siècle, qui différencie le lieu où l'on boit de celui où l'on mange. Le terme bar désigne alors le meuble où l'on prépare les boissons, c'est-à-dire le comptoir, souvent équipé d'une barre. Devenu, par extension, le nom du lieu où l'on sert des boissons, le bar ne supplante le saloon qu'à la fin du XIX° siècle.

Dans tous les débits de boissons, on propose des boissons diverses et le plus souvent des cocktails. Au XIX^e siècle, les cafés littéraires et politiques sont très en vogue. Sous le Second Empire, les brasseries se multiplient.

- Dès 1930, s'ouvrent, dans le monde entier, des bars dits « américains » où l'on sert des cocktails de plus en plus sophistiqués. La fin de la Seconde Guerre mondiale voit une augmentation de la création de ce genre d'établissements qui devient le refuge de la clientèle américaine.
- De nos jours, il est préférable d'employer le terme « bar à cocktails » plutôt que « bar américain ».

Le mot anglais «bar» évoque, à l'origine, la barre séparant les consommateurs du comptoir. Celle-ci était un support pour consommer. Par extension, ce mot devait bientôt désigner le comptoir lui-même, puis selon le Larousse «Débit de boissons où l'on consomme debout ou assis des boissons alcoolisées ou non».

«Il n'y a pas à New York de café comme en France, mais des bars ; les buvettes sont partout. » (Citation de L. Simonin, Revue des Deux Mondes, du 01/01/1875).

LES DIFFÉRENTS TYPES D'ÉTABLISSEMENTS

Profil de la clientèle et lieu d'implantation déterminent souvent le caractère et la typicité de l'établissement. Celui-ci peut être implanté à proximité de centres d'activités divers tels que les marchés et les magasins, les usines et les ateliers, les gares et les ports, les théâtres et les cinémas, etc.

Les catégories d'établissements sont à l'image de la multitude de termes usités, au cours des siècles, pour les discerner.

Ainsi, le petit café s'appelle « buvette », lorsqu'il est attenant à une gare, un théâtre, un cinéma, un bal; «taverne » ou « estaminet » de façon plus générale; mais plus familièrement « bistrot », « troquet », « mastroquet » et, lorsqu'il est mal fréquenté, « caboulot », « bouge », « gargote » ou « boui-boui ».

Certains cafés offrent des spectacles théâtraux (caféthéâtre), de la musique (café-concert), des revues (cabaret) et de la danse (discothèque).

Voici quelques exemples, non exhaustifs, des principaux types d'établissements :

Bar américain ou bar à cocktails: indépendant ou intégré dans un hôtel. Lieu confortable, intime, cadre luxueux. C'est le palace des bars, idéal pour recevoir la clientèle internationale de tourisme et d'affaires. Toutes les boissons françaises et étrangères y sont servies et l'on trouve un grand choix de cocktails classiques et innovants.

Bar d'hôtel : on le rencontre dans les hôtels de luxe. Il répond à l'attente d'une clientèle cosmopolite et aisée. Il assure le service des boissons dans les étages, les salons et les restaurants. Dans un même hôtel, plusieurs bars ayant chacun leur personnalité et leurs spécialités peuvent exister.



Bar de restaurant : bar intégré au restaurant. Le personnel composé d'un barman et d'un ou plusieurs commis assure le service des apéritifs, des boissons chaudes et des digestifs. **Bistrot**: appellation populaire pour désigner une forme de petit café ou bar. Exemple: «le bistrot à vin » désigne un établissement où le client peut manger au comptoir un « en-cas » et déguster du vin au verre.



Brasserie: implantée dans les centres-villes et les quartiers très fréquentés. Grande amplitude d'ouverture. Principalement spécialisée dans les bières, on y sert, selon le moment de la journée, tout type de boissons, du « petit noir » du matin avec croissant, à l'apéritif, mais aussi le café et parfois le digestif ainsi que des plats chauds. L'après-midi, la brasserie se transforme en « salon de thé ».



Cabaret : mêmes prestations que le bar américain. Il présente un spectacle et parfois on peut également y danser.

Café: typiquement français. Implanté dans les villages et dans les quartiers en ville, il est le lieu de rencontre des habitués cherchant un moment de détente autour d'un café, d'un apéritif, d'un verre de vin ou de bière ou d'une boisson non alcoolisée.

Cocktailerie: bar ouvrant en fin de matinée et offrant des boissons traditionnelles, des cocktails avec ou sans alcool ainsi qu'un grand choix de glaces et sorbets.

Discothèque : établissement de détente et de danse ouvert à une clientèle jeune qui recherche distraction et amusement en dansant et en consommant toutes sortes de boissons au son d'une musique variée.

Milk-bar: établissement, plutôt fréquenté par une clientèle jeune, proposant une gamme de boissons à base de lait, sirops, jus de fruits ou de légumes, cocktails sans alcool et diététiques.

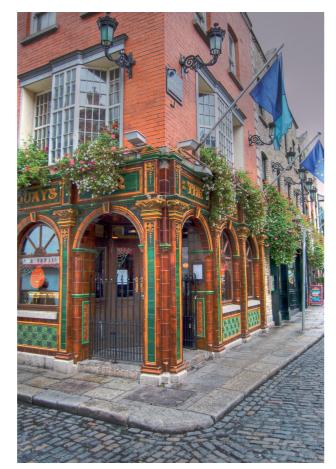
Piano-bar: indépendant ou intégré à un hôtel, c'est un bar de luxe offrant les mêmes prestations que le bar à cocktails ou bar américain en assurant, avec un pianiste, une ambiance musicale.

Pub: désigne un établissement d'origine anglaise offrant à la clientèle, dans un décor typique, une grande variété de bières pression, différents whiskies et des cocktails alcoolisés ou non.

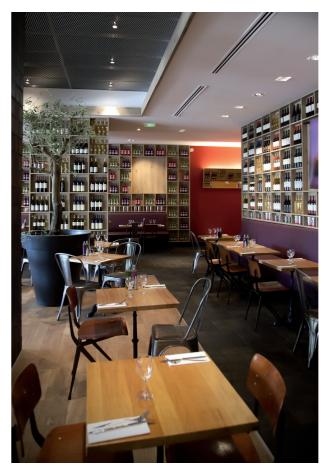
Rhumerie: établissement qui se caractérise par un décor et une ambiance des îles. Il offre une grande diversité de cocktails à base de rhum.

Salon de thé: lieu de détente dans lequel est vendu principalement du thé en vrac que l'on peut le plus souvent déguster sur place ainsi que d'autres boissons chaudes ou froides, le plus souvent sans alcool. Des pâtisseries fines et des gâteaux sucrés ou salés y sont également proposés en guise d'accompagnement ainsi que des glaces ou des sorbets. Les plus anciennes maisons de thé connues dans l'histoire ont ouvert, en Chine, au temps de la dynastie Tang, avant l'année 740.

Bar à vins: lieu de détente ou l'on peut se réunir dans une ambiance conviviale, afin de déjeuner, dîner et déguster des vins accompagnés de nourriture. Les vins, qui sont généralement de grande qualité, peuvent être servis au verre. On peut ainsi déguster de grands crus à des prix abordables.







LE BARMAN ET SON MÉTIER

La brigade du bar

Elle se compose, en général et selon la catégorie de l'établissement, de la façon suivante :

Chef barman

Doué d'un esprit de commandement et bon gestionnaire, le chef barman a l'entière responsabilité de son bar ; c'est un poste de confiance.

Le chef barman s'occupe entre autres : du recrutement et de la formation du personnel, du planning de travail, des approvisionnements. Il organise les ventes, conseille les clients. Enfin, il est chargé de l'animation et de l'ambiance de son bar.

Barman

L'emploi de barman exige une grande capacité de résistance à la fatigue. Le barman doit posséder des qualités de rapidité et d'habileté manuelle.

Il doit aussi faire preuve d'une grande facilité de contact, de dynamisme, de diplomatie, de discrétion, d'amabilité, de sociabilité, de disponibilité, de sobriété et de sens commercial.

Il doit également être psychologue, physionomiste et bon vendeur. Il doit connaître et pratiquer plusieurs langues étrangères et avoir une tenue irréprochable. Sous les ordres du chef barman, il est au contact des clients et peut avoir les charges suivantes: l'entretien du bar, les inventaires et la mise en place du bar, la réalisation des cocktails et des boissons. Il participe à l'animation du bar. Le barman doit également avoir le sens commercial car il vend ses produits mais aussi sa prestation.

Un barman doit posséder une bonne connaissance de ses produits afin de pouvoir, lors de la prise de commande, proposer une bonne argumentation commerciale et rendre ses boissons attrayantes. Il doit également s'appuyer sur une bonne habileté manuelle.

Commis de bar

Placé sous les ordres du barman, il est souvent chargé des tâches suivantes : entretien du bar et des locaux annexes, mise en place du bar, service des boissons en salle ou au salon. Il peut parfois prendre les commandes.

Le bar, un métier de contact

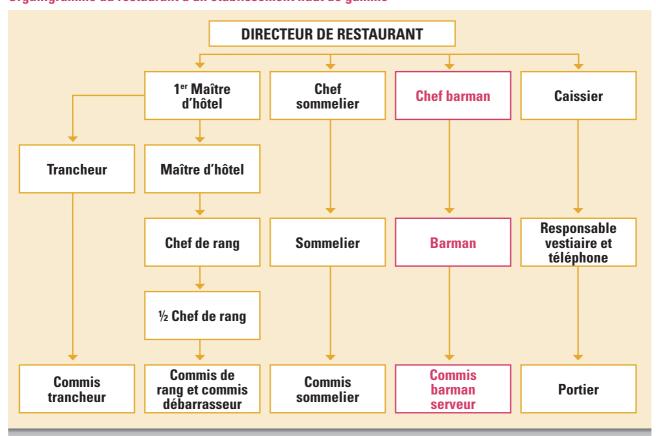
Un barman doit avoir le goût du contact car un bar n'est pas seulement apprécié pour ses boissons, mais aussi pour le personnel qui y travaille.

Certains clients ne viennent pas seulement pour consommer, ils viennent également pour trouver une ambiance, discuter, se décontracter...

C'est le personnel du bar et lui seul qui crée l'ambiance et l'animation de son lieu de travail.

Avec la clientèle étrangère, la connaissance de plusieurs langues facilite le contact.

Organigramme du restaurant d'un établissement haut de gamme



LE PROFIL DU BARMAN



Merveilleux personnage à qui l'imagerie a donné beaucoup de vertus : alchimiste dans la préparation de ses cocktails, confesseur des grands de ce monde, banquier à l'occasion, une des toutes premières relations publiques, expert en psychologie et à la limite un peu psychanalyste.

Est-il tellement exceptionnel pour que certains clients prononcent son nom avec autant de ferveur, que ses qualités et défauts soient mis sur la place publique, que la notoriété de quelques-uns de nationale devienne internationale, que le prestige fasse reconnaître l'identité des Jacques, Jules, Victor, Georges, Harry ou autre Michel ? Certainement pas, mais le silence que nous faisons sur ce que nous voyons ou entendons, la perpétuelle disponibilité au service de nos clients, l'atmosphère que nous savons créer dans nos bars, le plaisir que nous avons à recevoir, contribuent à nous faire apparaître comme des acteurs dont la scène est le bar.

« On » dit que son espèce est en voie de disparition, mais ne le dit-on pas à chaque génération qui passe, de toute activité tant soit peu artisanale? Les mœurs, donc les goûts de la clientèle ont changé, accompagnant ainsi la marche de toute société; les manières de gérer un bar ne sont plus les mêmes à chaque décennie.

Aussi, les conditions de travail ne peuvent être comparées aux années passées, mais le barman dans tout ce contexte reste... l'homme, qui, au travers de la clientèle, va devoir, va pouvoir s'exprimer, en

répandant ses connaissances acquises pour le maintien de la progression de sa profession... Le vrai barman aime passionnément son métier. Sorti du rang, il a dû gravir petit à petit tous les échelons qui mènent à sa position et s'est frotté ainsi à tous les rouages et à tous les détails qui vont l'aider à se parfaire. Un barman est un continuel apprenti qui, en toutes occasions, saura en tirer les leçons qui l'aideront dans la connaissance des autres et de lui-même. Aussi, restant modeste en toute chose et n'étant pas dupe des honneurs qui peuvent lui être faits, il est à la disposition de la clientèle de son établissement... Il est vrai que, parfois, le mot « barman » a été galvaudé, car représentant spécifiquement un professionnel de grande qualité, il est utilisé par des personnes qui n'en ont pas la qualification, mais qui pensent que «l'aura» qu'il invoque fera ouvrir toutes les portes... Je cite souvent la période de préouverture de l'hôtel Concorde Lafayette où j'ai rencontré des barmen « confirmés »... qui ne connaissaient aucun cocktail classique... ou bien la formation de jeunes apprentis qui en savent beaucoup plus au bout de deux années que ceux qui ont essayé de leur enseigner les rudiments du métier... Depuis trente ans, je n'ai pas quitté ma veste de barman, et je suis fier et heureux de pouvoir transmettre à des jeunes ce que mes pairs m'ont transmis...

Michel BIGOT

Ancien chef barman de l'hôtel Ritz à Paris Ancien président ABF (Association des Barmen de France) Ancien vice-président et président de l'IBA (Internationnal Bartenders Association)

La réussite passe par de nombreuses contraintes qualitatives :

Techniques

- Connaissance parfaite de la technique.
- Précision et élégance du geste.
- Connaissance approfondie des produits.
- Connaissance des règles de l'alchimie.
- Créativité et classicisme.

Homme public

- Accueillant, poli, chaleureux.
- Contact humain, disponibilité, sensibilité.

Confidence

- Discrétion, confidentialité.
- Conseil, écoute.
- Atmosphère de l'accueil au bar lié à l'ambiance : le client doit se sentir chez lui.
- Plusieurs langues étrangères requises.

Naturel

- Simplicité, naturel, patience.
- Gestionnaire à l'écoute de l'évolution de sa profession.
- Tenue irréprochable tant physique que mentale.
- Intransigeance, ponctualité, discipline, sobriété, robustesse, honnêteté.
- Bienveillance, tant avec ses collègues qu'avec les clients.

De tous ces critères et de la personnalité de chacun, dépendront la possible promotion interne.

CONNAISSANCES ET TECHNIQUES DU BAR ET DES COCKTAILS Additif 2016

PAGES 253/254

Cet additif fait suite à l'élaboration du « Carnet de Cocktails Contemporains » par une commission composée de membres de l'APEB (Association des Professeurs Enseignant en Bar) et de barmen professionnels. Il répertorie non seulement certains cocktails « classiques » paraissant déjà dans le livre, mais également ceux qui, commercialement, ont pris de l'importance au fil des ans et sont souvent les plus demandés par la clientèle internationale, quel que soit l'établissement fréquenté.

Le choix des cocktails a également été fait par cette commission afin d'élargir au mieux les connaissances des élèves, tout niveau confondu.

Cet additif complète donc la liste de cocktails présente dans le livre (pages 253 et 254). Seules les fiches techniques des cocktails n'apparaissant pas dans le livre ont été rajoutées.

Important : contrairement aux cocktails de la Coupe Scott exprimés en dixièmes, ceux-ci sont notés en centilitres.

LES COCKTAILS SHORT DRINKS	
N°	Noms
1	AMARETTO SOUR
2	BRAMBLE
3	LAST WORLD
4	MARTINEZ
5	MAVERICK MARTINI
6	PRESIDENTE
7	SAZERAC
8	SUMMIT

LES COCKTAILS LONG DRINKS		
N°	Noms	
1	BONNEVEINE	
2	CLIN D'ŒIL	
3	CORSICA	
4	CRACKER	
5	DARK AND STORMY	
6	FRENCH 75	
7	JOHN COLLINS (nouvelle recette qui annule et remplace celle page 290 du livre)	
8	MOJIDOS	
9	MOSCOV MULE	
10	NOVEMBER SEABREEZE	
11	SPRITZ VENEZIANO	
12	SUNSET BOULEVARD	



Site Internet: www.editions-bpi.fr - Email: bpi@editions-bpi.fr

Les cocktails short drinks

N'1 - Amaretto Sour				
Catégorie	Short drink			
Туре	Fancy drink			
Alcool	19%			
Volume 7/9 cl				
Ingrédients / coût matière				

mgredients / cout matiere						
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL			
Sucre en poudre	1 cuillère					
½ blanc d'œuf (facultatif)	2 cl					
Jus de citron	2 cl					
Liqueur d'Amaretto	5 cl					
TOTAL	9 cl					

Décoration	72 transfile de citivil et 2 cerises a
	l'eau-de-vie
Verrerie	Old fashioned / Verre à cocktail

Verrerie	Old fashioned / Verre à cocktail
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	

Remarque

- Si le blanc d'œuf est utilisé, réaliser un « dry shake » (sans glace).
- Le blanc d'œuf est proposé lors de la prise de commande.
- Deux types de « Sours » existent : ceux servis sur glace et ceux dans un VAC.



Technique Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un shaker aux ¾ rempli de glace,
- frapper et passer dans un VAC (sans blanc d'œuf) ou un verre old fashioned sur glace (avec blanc d'œuf),
- · décorer selon le verre de service.

Histoire de ce cocktail: Ce cocktail est une variante du traditionnel Whiskey Sour (« sour » peut se traduire par « acide »).

🔁 - Bramble Short drink Catégorie Fancy drink Type Alcool 23% Volume 7 cl Ingrédients / coût matière Ingrédients P.U. H.T. **TOTAL** Sirop de sucre de canne 0,5 cl Jus de citron 1,5 cl Gin 4 cl Liqueur de mûre 1 cl 7 cl **TOTAL** ½ tranche de citron et 1 ou 2 mûres **Décoration** (en saison) **Old fashioned** Verrerie **Analyse sensorielle** Couleur: Odeur: Saveur: Argumentaire de vente



Technique Élaboration : En direct

- Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (sauf la liqueur de mûre) dans un verre old fashioned rempli de glace pilée,
- remuer avec une cuillère à mélange,
- terminer avec la liqueur de mûre (sans mélanger),
- décorer et servir frais.

Histoire de ce cocktail : Créé dans les années 1980 par Dick Bradsell à Soho (Londres) en pleine période de recherche et de renouveau créatif.

N°3 - Last W	oria			
Catégorie		Short drink		
Туре		After dinner		
Alcool		30 %		22 20 10 1
Volume		8 cl		- 7 4 1
Ingrédients / coût n	natière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	10.80
Jus de citron vert	2 cl			
Liqueur de marasquin	2 cl			
Chartreuse verte	2 cl			
Gin	2 cl			
TOTAL	8 cl			P WW
Décoration	Aucune			
Verrerie	Verre à cod	ktail		Ţechnique
Analyse sensorielle	•			Élaboration : Sha
Couleur:				Verser tous les
Odeur:				rempli de glace

Saveur:

Argumentaire de vente



- s ingrédients dans un shaker aux ¾
- frapper et passer dans un VAC,
- sans décoration.

Histoire de ce cocktail: Mis au point, à Détroit, en 1952, au Detroit Athletic Club pendant la prohibition. Il est remis au goût du jour en 2004 à Seattle par Murray Stenson. Le succès fut immédiat.

N°4 - Martin	lez			医原生型原子 医
Catégorie		Short drink		
Туре		Before dinner		
Alcool		30%		
Volume		7 cl		
Ingrédients / coût r	natière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Angostura bitter	Goutte			
Vermouth italien	2 cl			
Liqueur de marasquin	1 cl			
Gin	4 cl			1
TOTAL	7 cl			
Décoration	2 zestes de	citron		
Verrerie	Verre à coc	ktail		Țechnique
Analyse sensorielle	•		·	Élaboration : Verre à mélange
Couleur:				Verser tous les ingrédients dans l'ordre d
Odeur:				recette dans un VAM suffisamment remp glace,
Saveur:				• mélanger à l'aide d'une cuillère puis pass
Remarque - L'utilisation d'un Old Tom Gi	n est préférable.			un VAČ, • exprimer un zeste de citron et décorer av l'autre.

Histoire de ce cocktail : Créé dans les années 1880, à la demande d'un chercheur d'or de la mine de Martinez en Californie. Celui-ci offrit en échange une pépite d'or à Jerry Thomas (auteur du premier livre sur l'art de la mixologie) qui inventa ce cocktail pour l'occasion. Il était alors réalisé avec un Old Tom Gin.

Il existe bien des variantes de ce « pionnier » dont des recettes réalisées avec du genièvre et du curaçao orange.

N° 5 - Maverio	k Mai	tini (Porn	Star Martini
Catégorie		Short drink	
Туре	Fancy drink		
Alcool		18%	
Volume		9 cl	
Ingrédients / coût ma	tière		
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Sirop de vanille	1 cl		
Nectar de fruits de la passion	3 cl		
Liqueur de fruits de la passion	2 cl		
Vodka	3 cl		
Champagne au shooter			
TOTAL	9 cl		
Décoration	½ fruit de l	a passion (fac	ultatif)
Verrerie	Double ver	rre à cocktail	
Analyse sensorielle			
Couleur:			
Odeur:			
Saveur :			
Argumentaire de ven	te		

Histoire de ce cocktail : Créé par Douglas Ankra dans les années 1990, ce cocktail fut rebaptisé « Porn Star Martini » pour le rendre plus attractif. C'est le plus connu des cocktails contemporains. L'idée est de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le champagne et enfin de déguster le cocktail.

N°6 - Preside	nte		
Catégorie		Short drink	
Туре		Before dinne	r
Alcool		26%	
Volume		7 cl	
Ingrédients / coût ma	tière		
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Sirop de grenadine	0,5 cl		
Vermouth bianco	2 cl		
Rhum cubain	4 cl		
Grand Marnier®	0,5 cl		
TOTAL	7 cl		
Décoration	2 zestes d'o	range	
Verrerie	Verre à coc	ktail	
Analyse sensorielle			
Couleur :			
Odeur :			
aveur:			
Argumentaire de vente			
Histoire de se seelete	. Cráá dar	a las annáss	1020 à La U

Histoire de ce cocktail : Créé dans les années 1920 à La Havane (Cuba).

N° 7 - Sazerac	
Catégorie	Short drink
Туре	Fancy drink
Alcool	40 %
Volume	5 cl

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Absinthe	1 trait		
Sucre en morceaux	1/4		
Peychaud's bitter	1 trait		
Rye whiskey ou Cognac	5 cl		
TOTAL	5 cl		

Decoration	Z Zestes a oralige
Verrerie	Old fashioned
Analyse sensorielle	

Odeur : Saveur :

Couleur:

Remarque

Odeur:

Saveur:

Argumentaire de vente

- Le choix de l'eau-de-vie est proposé à la commande.
- Le Peychaud's bitter peut être remplacé par de l'Angostura bitter.



Technique

Élaboration : Verre à mélange

Dans un old fashioned rempli de glace:

- verser un trait d'absinthe et mélanger pour parfumer et rafraîchir,
- jeter tout le contenu du verre,
- écraser le sucre imbibé de Peychaud's bitter dans le VAM et remplir de glace,
- verser le rye whiskey ou le cognac puis remuer (20 secondes),
- passer dans le verre de service,
- exprimer un zeste d'orange et décorer du second.

Histoire de ce cocktail: La recette date de 1859 et fut mise au point à la Nouvelle Orléans par John Schiller.

N°8 - Summit						
Catégorie		Short drink				
Туре		Fancy drink				
Alcool		16%				
Volume		10 cl				
Ingrédients / coût ma	tière					
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL			
Lamelles de gingembre frais	4					
Zeste de citron vert	1					
Cognac VSOP	4 cl					
Limonade artisanale	6 cl					
TOTAL	10 cl					
Décoration	1 pelure de	concombre				
Verrerie	Old fashion	ed ou verre S	ummit BNIC			
Analyse sensorielle						
Couleur:						



Technique

Élaboration : En direct

- Placer le gingembre et le zeste de citron dans le verre,
- verser 2 cl de cognac et piler légèrement,
- remplir le verre de glace, remuer de nouveau,
- verser 2 cl de cognac, la limonade et une pelure de concombre puis remuer à nouveau,
- servir avec une paille courte.

Histoire de ce cocktail : Créé en 2008 par un collectif de barmen du monde entier lors de l'International Cognac Summit organisé par le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac).

Les cocktails long drinks

1°1 - Bonneveine Catégorie Long drink Fancy drink Type 10% Alcool Volume 14 cl Ingrédients / coût matière Ingrédients P.U. H.T. **TOTAL** Q Sirop de mûre 1 cl Framboises fraîches 4 à 5 Jus de cranberry 7 cl Pastis de Marseille 3 cl

Decoration	Brochette de 2 mures et 1 framboise
Verrerie	Tumbler sur glace
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	
Вомоница	

14 cl

Remarque

TOTAL

- La double filtration est utile en raison des fruits pilés.
- Les framboises fraîches peuvent être remplacées par 3 cl de jus de framboise.



Technique

Élaboration : Shaker

- Piler les framboises dans le shaker avec le sirop de mûre et verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette,
- frapper puis double filtrer dans un tumbler rempli de glace,
- décorer d'une brochette de 2 mûres et 1 framboise en saison,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

Histoire de ce cocktail : Recette créée par Henri Di-Nola, Président de l'Association des Professeurs, Enseignant en Bar et un des meilleurs Ouvriers de France classe Barman.

N°2 - Clin d'œil				
Catégorie	Long drink			
Туре		Fancy drink		
Alcool	16%			
Volume	14 cl			
Ingrédients / coût matière				
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Sirop de cannelle	1 cl			
Jus de cranberry	3 cl			
Grand Marnier®	5 cl			
Bière blanche	5 cl			
TOTAL	14 cl			
Décoration	2 zestes d'o	range	·	
Монноніо	Tumbler our	alaaa		

Décoration	2 zestes d'orange
Verrerie	Tumbler sur glace
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	
Remarque	

- Tout complément doit être mélangé.
- La bière blanche peut être remplacée par de la bière blonde.



Technique Élaboration : Shaker

Dans un shaker suffisamment rempli de glace :

- verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (sauf la bière),
- frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace,
- compléter avec la bière,
- remuer légèrement puis exprimer un zeste d'orange et décorer de l'autre,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

N°3 - Corsica				
Catégorie		Long drink		
Туре		Fancy drink		
Alcool		0%		
Volume		12 cl		
Ingrédients / coût ma	tière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Sirop de châtaigne	2 cl			
Jus d'orange	5 cl			***
Nectar de pêche	5 cl			100
TOTAL	12 cl			
Décoration	1 tranche d	'orange		247.83
Verrerie	Tumbler su	r glace		Ţechni
Analyse sensorielle				Élaborati
Couleur:				• Verser t
Odeur:				sammer • frapper
Saveur:				glace,

Argumentaire de vente



Technique Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace,
- frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace,
- décorer d'une tranche d'orange,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

N°4 - Cracker			
Catégorie		Long drink	
Туре		Fancy drink	
Alcool		0%	
Volume		12 cl	
Ingrédients / coût ma	tière		
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Jus de cranberry	2 cl		
Jus d'ananas	2 cl		
Nectar de fruits de la passion	2 cl		
Jus de pamplemousse	2 cl		
Limonade	4 cl		
TOTAL	12 cl		
Décoration	½ tranche o ½ tranche o		
Verrerie	Tumbler su	r glace	
Analyse sensorielle			
Couleur:			
Odeur:			
Saveur:			
Argumentaire de ven	te		

Saveur:

Remarque

quelquefois appelle « Dumond Fizz ».

Argumentaire de vente

N°5 - Dark an	d Stor	my		
Catégorie		Long drink		
Туре		Fancy drink		
Alcool		11 %		
Volume		15 cl		
Ingrédients / coût matière				
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Citron vert (coupé en 4)	1/2			
Sirop de sucre de canne	1 cl			
Rhum brun traditionnel	4 cl			
Ginger beer	10 cl			
TOTAL	15 cl			
Décoration	1 quartier d	le citron vert		
Verrerie	Tumbler su	r glace		
Analyse sensorielle				
Couleur:				
Odeur:				



Technique Élaboration : **En direct**

- Écraser le ½ citron vert coupé en 4 dans le tumbler,
- remplir le verre de glace et verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette,
- compléter de ginger beer et remuer,
- ajouter le rhum brun,
- décorer d'un quartier de citron vert,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

Histoire de ce cocktail : Ce cocktail national des Bermudes est l'un des rares cocktails déposé au bureau des brevets et marques des États-Unis. Il est originellement fait à partir de rhum Gosling's Black Seal. Créé après la première Guerre Mondiale, il ne contenait pas encore de citron ni de sucre. Un marin l'aurait baptisé ainsi en le comparant à un nuage si sombre que seul un fou ou un mort pourrait prendre la mer par un aussi mauvais temps.

N°6 - French	75			
Catégorie		Long drink		
Туре		Fancy drink		
Alcool		16%		
Volume		12 cl		
Ingrédients / coût ma	atière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Sirop de sucre de canne	1 cl			
Jus de citron	2 cl			
Gin	3 cl			
Champagne	6 cl			
TOTAL	12 cl			
Décoration	2 zestes de	citron		
Verrerie	Flûte à cha	mpagne		
Analyse sensorielle				
Couleur:				
Odeur:				
Saveur:				

- Le French 75 est une variante du Gin Fizz, complété de champagne et



Technique Élaboration : **Shaker**

Dans un shaker aux ¾ rempli de glace :

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette sauf le champagne,
- frapper et passer dans la flûte préalablement rafraîchie,
- compléter de champagne,
- remuer légèrement,
- exprimer un zeste de citron et décorer avec l'autre.

Histoire de ce cocktail : C'est le canon de 75 mm utilisé par l'armée lors de la première Guerre Mondiale qui servit à baptiser ce cocktail créé en Angleterre et qui connut son heure de gloire pendant la prohibition.

N°7 - John Collins

(nouvelle recette qui annule et remplace celle page 290 du livre)

Catégorie	Long drink
Туре	Fancy drink
Alcool	13%
Volume	12 cl

Ingrédients / coût matière

Décoration

recette.

Giger ale

TOTAL

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Sirop de canne à sucre	1 cl		
Jus de citron	2 cl		
Gin	4 cl		
Soda	5 cl		
TOTAL	12 cl		

1 tranche de citron et 1 cerise à

	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Verrerie	Tumbler sur glace
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	
Remarque	

- Le John Collins est le nom réel du Tom Collins souvent réalisé selon cette

l'eau-de-vie

Technique Élaboration : **En direct**

Dans un tumbler rempli de glace :

- verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette,
- mélanger,
- décorer,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

N°8 - Mojidos			
Catégorie		Long drink	
Туре		Fancy drink	
Alcool		11%	
Volume		14 cl	
Ingrédients / coût matière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Feuilles de menthe fraîche	10		
Citron vert (coupé en 4)	1		
Sirop de sucre de canne	1 cl		
Cuillère de cassonade	1		
Calvados	4 cl		

Décoration	Une tête de menthe fraîche
Verrerie	Tumbler sur glace
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	
Remarque	

- Il est recommandé de terminer par un spray de calvados.

5 cl

14 cl



Technique Élaboration : **En direct**

- Dans un tumbler, placer la menthe, le citron, la cassonade et le sirop de sucre, puis piler le tout,
- remplir de glace et ajouter le calvados,
- compléter de ginger ale et remuer,
- décorer
- servir avec 1 stick et 1 paille.

Histoire de ce cocktail : Recette créée par Marc Jean, président ABF Normandie, pour le calvados domaine Dupont et baptisé ainsi par l'humoriste Laurent Gerra.

N°9 - Moscow Mule Catégorie Long drink Type Fancy drink Alcool 13% 12 cl Volume Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Angostura bitter (facultatif)	Gouttes		
Jus de citron vert	1 cl		
Vodka	4 cl		
Ginger ale	7 cl		
TOTAL	12 cl		
Décoration	1 tranche de	e citron vert	

Verrerie	Tumbler sur glace
Analyse sensorielle	
Couleur:	
Odeur:	
Saveur:	
Remarque - Ι'Δησοςτικα hitter est proposé	lors de la vente

- Recette sans alcool dérivée du « Seabreeze ».

- Il peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».
- Servi à l'origine dans une chope en cuivre appelée « mule ».



Technique Élaboration : En direct

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un tumbler rempli de glace,
- remuer,
- décorer.
- servir avec 1 stick et 1 paille.

Histoire de ce cocktail : Ce cocktail a été créé en 1947 par le propriétaire de la distillerie Smirnoff pour faire connaître la marque aux États-Unis. Le nom ne veut rien dire mais a été assez accrocheur pour réussir le pari.

N°10 - November Seabreeze Long drink Catégorie Type **Fancy drink** 0% Alcool 12 cl Volume Ingrédients / coût matière Ingrédients P.U. H.T. **TOTAL** Jus de cranberry 3 cl Jus de pomme clair 3 cl Jus de citron vert 1 cl Soda 5 cl **TOTAL** 12 cl Décoration 1 quartier de citron vert Verrerie **Tumbler sur glace Technique** Élaboration : Shaker **Analyse sensorielle** Couleur: shaker aux ¾ rempli de glace, Odeur: • frapper puis passer dans un tumbler rempli de Saveur: glace, Remarque · compléter de soda, remuer légèrement,



décorer,

servir avec 1 stick et 1 paille.

N°11 - Sprit	z Venez	iano		
Catégorie		Long drink		
Туре		Fancy drink		
Alcool		10%		
Volume		12 cl		
Ingrédients / coût ı	natière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Apérol	4 cl			
Vin effervescent brut	6 cl			
Soda	2 cl			《 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图
TOTAL	12 cl			
Décoration	½ tranche d	l'orange		
Verrerie	Tumbler ou de dégusta	verre à vin		Technique Élaboration : En direct
Analyse sensorielle	•			Dans un tumbler ou un verre à vin de dégustation
Couleur:				rempli de glace :
Odeur :				 verser les ingrédients dans l'ordre de la recette, remuer légèrement avec la cuillère à mélange,
Saveur:				• décorer d'une demi-tranche d'orange,
Remarque - Il est d'usage d'utiliser com	me vin effervesco	ent du prosecco).	• servir avec 1 stick.

Histoire de ce cocktail : Cocktail très populaire à Padoue et Venise. On estime sa consommation journalière à 300 000 dans le secteur de Venise.

N°12 - Sunset	t Boule	vard		
Catégorie		Long drink		1000
Туре		Fancy drink		
Alcool		15%		
Volume		14 cl		Annual Control of Control
Ingrédients / coût ma	atière			
Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL	
Jus d'orange	4 cl			AND THE RESERVE OF THE PARTY OF
Jus de cranberry	4 cl			
Liqueur de pêche	1 cl			
Liqueur de mûre	1 cl			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Vodka	4 cl			
TOTAL	12 cl			
Décoration	1 tranche d	l'orange		
Verrerie	Tumbler su	r glace	·	Ţechnique
Analyse sensorielle				Élaboration : Shaker
Couleur:				Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la resette dans un abolier aux 3/ remali de glace.
Odeur:				recette dans un shaker aux ¾ rempli de glac • frapper et passer dans un tumbler rempli de
Saveur:				• décorer,
Argumentaire de ver	ite			• servir avec 1 stick et 1 paille.

Histoire de ce cocktail : C'est dans les années 1980 que le nom du cocktail « Sex on the beach » fait exploser les ventes. Les barmen de l'époque surfent sur ce succès et créer de nombreux cocktails aux recettes plus ou moins proches.

PAGE 340

Ce tableau vient annuler et remplacer celui de la page 340 du livre. Il rend compte de la réforme des licences des débits de boissons du 1^{er} janvier 2016.

Les licences et les groupes de boissons

NATURE DES LICENCES	BOISSONS DU 1" GROUPE	BOISSONS DES 2ème ET 3ème GROUPE	BOISSONS DU	BOISSONS DU 5ème GROUPE	OBSER	OBSERVATIONS
	Boissons sans alcool: eaux minérales ou gazéffiese, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool subérieures à 1,2° d'alcool, sodas, sirops, limonades, boissons chaudes	Boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fraises, framboises, cassis ou cerises comprenant moins de 18° d'alcool	Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation de vins, cidres, poirés ou fruits ainsi que les liqueurs > à 18 %	Toutes les autres boissons alcoolisées: eaux-de-vie, apértifs anisés et ABA (gentiane, bitters)	Réforme des licences des débits de boissons Depuis le 1" janvier 2016, le régime des licences des débits de boissons est simplifié : les licences des groupes 2 et 3 fusionnent, les licences II en cours de validité deviennent des licences III de plein droit. Les débits de boissons peuvent être transférés au sein d'une même région, et non plus seulement au sein d'un même département.	Réforme des licences des débits de boissons uis le 1 ^{er} janvier 2016, le régime des licences des its de boissons est simplifié : licences des groupes 2 et 3 fusionnent, les nees II en cours de validité deviennent des nees III de plein droit. débits de boissons peuvent être transférés au d'une même région, et non plus seulement au d'un même département.
NCE DE DÉBITS	• LICENCE DE DÉBITS DE BOISSONS (à conson	mmer sur place)				
Licence de 3ème caté- gorie dite «Licence restreinte»		0ni	Non	Non	Ces boissons peuvent être servies dans ces débits de boissons sans prestations	CREATIONS Pour les licences de 4ºme catégorie, il n'y a pas de création possible mais
Licence de 4ºmº catégorie dite «Licence de plein exercice » ou «Grande licence»	Vente libre	0ui	0ui	0ui	annexes (nourriture). Ces deux licences permettent de vendre les boissons sur place et à emporter.	seulement un transfert, c'est-à-dire l'achat de la licence dans un lieu pour la délocaliser. Celle de 3ººººº catégorie peut être autorisée dans les communes ou la proportion d'une licence pour 450 habi-
2 • LICENCE DE RESTAURAN	IRANT				Cas deux licences limitent	tants n'est pas atteinte.
Petite licence de restaurant	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0ni	Non	Non	organisation de la bioscopia en accompagnement d'un repas. Elles permettent aussi de vendre à emporter les boissons proposées. Pour	DISCOTHÈQUES
Grande licence de restaurant		0ni	Oui	Oui	servir des boissons en dehors des repas, le restaurant doit être titulaire d'une licence de débits de boissons à consommer sur place.	Leur ouverture est soumise aux mêmes formalités que n'importe quel autre débit de boissons en fonction de la licence utilisée.
3 • LICENCE DE VENTE À EMPORTER	À EMPORTER					
Petite licence à emporter	Vonto libro	0 ni	Non	Non	Pour ces licences, seule la vente à emporter est	Toute licence peut être transférée d'un endroit à
Licence à emporter		0ni	0ui	0mi	регтіѕе.	un autre sous certaines conditions.