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

BEST PRACTICE INSIDE

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

Les cocktails short drinks

N°1 - Amaretto Sour

Catégorie	**Short drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**19 %**
Volume	**7/9 cl**

Ingrédients / coût matière

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 **½ tranche de citron et 2 cerises à l'eau-de-vie**

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 »).

N°2 - Bramble

Catégorie	**Short drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**23 %**
Volume	**7 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	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**		
TOTAL	**7 cl**		

Décoration **½ tranche de citron et 1 ou 2 mûres (en saison)**

Verrerie **Old fashioned**

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 World

Catégorie	**Short drink**
Type	**After dinner**
Alcool	**30 %**
Volume	**8 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Jus de citron vert	**2 cl**		
Liqueur de marasquin	**2 cl**		
Chartreuse verte	**2 cl**		
Gin	**2 cl**		
TOTAL	**8 cl**		

Décoration **Aucune**

Verrerie **Verre à cocktail**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

. . . . . .

Technique

Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients dans un shaker aux ¾ rempli de glace,
- 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 - Martinez

Catégorie	**Short drink**
Type	**Before dinner**
Alcool	**30 %**
Volume	**7 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Angostura bitter	**Goutte**		
Vermouth italien	**2 cl**		
Liqueur de marasquin	**1 cl**		
Gin	**4 cl**		
TOTAL	**7 cl**		

Décoration **2 zestes de citron**

Verrerie **Verre à cocktail**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- L'utilisation d'un Old Tom Gin est préférable.

Technique

Élaboration : **Verre à mélange**

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un VAM suffisamment rempli de glace,
- mélanger à l'aide d'une cuillère puis passer dans un VAC,
- exprimer un zeste de citron et décorer avec 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 - Maverick Martini (Porn Star Martini)

Catégorie	**Short drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**18 %**
Volume	**9 cl**

Ingrédients / coût matière

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 la passion (facultatif)**

Verrerie **Double verre à cocktail**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

. . . . . .

. . . . . .

Technique

Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un shaker suffisamment rempli de glace,
- frapper puis passer dans un DVAC,
- décorer d'1/2 fruit de la passion (facultatif),
- accompagner d'un shooter de champagne.

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 - Presidente

Catégorie	**Short drink**
Type	**Before dinner**
Alcool	**26 %**
Volume	**7 cl**

Ingrédients / coût matière

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'orange**

Verrerie **Verre à cocktail**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Technique

Élaboration : **Verre à mélange**

- Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un VAM suffisamment rempli de glace,
- remuer puis passer dans un VAC,
- exprimer un zeste d'orange puis décorer avec l'autre.

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

N° 7 - Sazerac

Catégorie	**Short drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**40 %**
Volume	**5 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Absinthe	**1 trait**		
Sucre en morceaux	**¼**		
Peychaud's bitter	**1 trait**		
Rye whiskey ou Cognac	**5 cl**		
TOTAL	**5 cl**		

Décoration **2 zestes d'orange**

Verrerie **Old fashioned**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- 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**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**16 %**
Volume	**10 cl**

Ingrédients / coût matière

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 fashioned ou verre Summit BNIC**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

.....

.....

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

N°1 - Bonneveine

Catégorie	**Long drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**10 %**
Volume	**14 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Sirop de mûre	**1 cl**		
Framboises fraîches	**4 à 5**		
Jus de cranberry	**7 cl**		
Pastis de Marseille	**3 cl**		
TOTAL	**14 cl**		

Décoration **Brochette de 2 mûres et 1 framboise**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque
- 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**
Type	**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'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**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**0 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Sirop de châtaigne	**2 cl**		
Jus d'orange	**5 cl**		
Nectar de pêche	**5 cl**		
TOTAL	**12 cl**		

Décoration **1 tranche d'orange**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

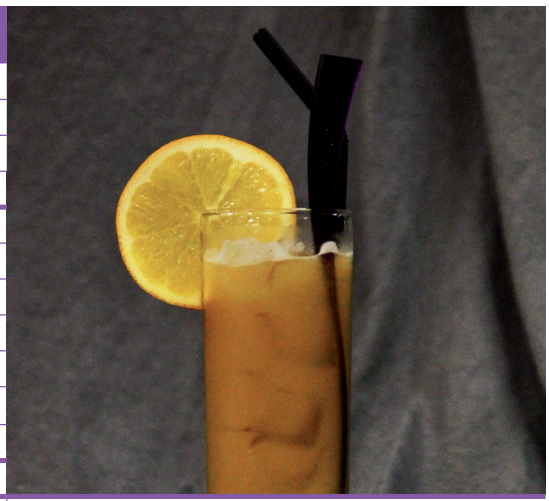
Argumentaire de vente

.....

.....

.....

.....



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**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**0 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

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 d'orange et ½ tranche de citron**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

.....

.....

.....

Technique

Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients sauf la limonade dans un shaker aux ¾ rempli de glace,
- frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace,
- compléter de limonade, remuer légèrement,
- décorer,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

N°5 - Dark and Stormy

Catégorie	**Long drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**11 %**
Volume	**15 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Citron vert (coupé en 4)	**½**		
Sirop de sucre de canne	**1 cl**		
Rhum brun traditionnel	**4 cl**		
Ginger beer	**10 cl**		
TOTAL	**15 cl**		

Décoration **1 quartier de citron vert**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

.....

.....

.....

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**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**16 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

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 champagne**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- Le French 75 est une variante du Gin Fizz, complété de champagne et quelquefois appelle « Dumond Fizz ».

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**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**13 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

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**		

Décoration **1 tranche de citron et 1 cerise à l'eau-de-vie**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

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

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**
Type	**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**		
Giger ale	**5 cl**		
TOTAL	**14 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.

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 %**
Volume	**12 cl**

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 citron vert**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- L'Angostura bitter est proposé lors de la vente.
- 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

Catégorie	**Long drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**0 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	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**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- Recette sans alcool dérivée du « Seabreeze ».

Technique

Élaboration : **Shaker**

- Verser tous les ingrédients sauf le soda dans un shaker aux ¾ rempli de glace,
- frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace,
- compléter de soda, remuer légèrement,
- décorer,
- servir avec 1 stick et 1 paille.

N°11 - Spritz Veneziano

Catégorie	**Long drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**10 %**
Volume	**12 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Apérol	**4 cl**		
Vin effervescent brut	**6 cl**		
Soda	**2 cl**		
TOTAL	**12 cl**		

Décoration **½ tranche d'orange**

Verrerie **Tumbler ou verre à vin de dégustation**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Remarque

- Il est d'usage d'utiliser comme vin effervescent du prosecco.

Technique

Élaboration : **En direct**

Dans un tumbler ou un verre à vin de dégustation rempli de glace :

- verser les ingrédients dans l'ordre de la recette,
- remuer légèrement avec la cuillère à mélange,
- décorer d'une demi-tranche d'orange,
- 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 Boulevard

Catégorie	**Long drink**
Type	**Fancy drink**
Alcool	**15 %**
Volume	**14 cl**

Ingrédients / coût matière

Ingrédients	Q	P.U. H.T.	TOTAL
Jus d'orange	**4 cl**		
Jus de cranberry	**4 cl**		
Liqueur de pêche	**1 cl**		
Liqueur de mûre	**1 cl**		
Vodka	**4 cl**		
TOTAL	**12 cl**		

Décoration **1 tranche d'orange**

Verrerie **Tumbler sur glace**

Analyse sensorielle

Couleur :

Odeur :

Saveur :

Argumentaire de vente

.....

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 tumbler rempli de glace,
- décorer,
- 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 1er janvier 2016.**

Les licences et les groupes de boissons

NATURE DES LICENCES	BOISSONS DU 1er GROUPE	BOISSONS DES 2ème ET 3ème GROUPE	BOISSONS DU 4ème GROUPE	BOISSONS DU 5ème GROUPE	OBSERVATIONS	
	Boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures 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, apéritifs anisés et ABA (gentiane, bitters…)	**Réforme des licences des débits de boissons** Depuis le 1er 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.	
1 • LICENCE DE DÉBITS DE BOISSONS (à consommer sur place)					*Ces boissons peuvent être servies dans ces débits de boissons sans prestations annexes (nourriture).* *Ces deux licences permettent de vendre les boissons sur place et à emporter.*	**CRÉATIONS** Pour les licences de 4ème catégorie, il n'y a pas de création possible mais seulement un transfert, c'est-à-dire l'achat de la licence dans un lieu pour la délocaliser. Celle de 3ème catégorie peut être autorisée dans les communes ou la proportion d'une licence pour 450 habitants n'est pas atteinte. **DISCOTHÈQUES** Leur ouverture est soumise aux mêmes formalités que n'importe quel autre débit de boissons en fonction de la licence utilisée. **Toute licence peut être transférée d'un endroit à un autre sous certaines conditions.**
Licence de 3ème catégorie dite « Licence restreinte »	**Vente libre**	**Oui**	**Non**	**Non**		
Licence de 4ème catégorie dite « Licence de plein exercice » ou « Grande licence »		**Oui**	**Oui**	**Oui**		
2 • LICENCE DE RESTAURANT					*Ces deux licences limitent le service des boissons en accompagnement d'un repas. Elles permettent aussi de vendre à emporter les boissons proposées. Pour servir des boissons en dehors des repas, le restaurant doit être titulaire d'une licence de débits de boissons à consommer sur place.*	
Petite licence de restaurant	**Vente libre**	**Oui**	**Non**	**Non**		
Grande licence de restaurant		**Oui**	**Oui**	**Oui**		
3 • LICENCE DE VENTE À EMPORTER					*Pour ces licences, seule la vente à emporter est permise.*	
Petite licence à emporter	**Vente libre**	**Oui**	**Non**	**Non**		
Licence à emporter		**Oui**	**Oui**	**Oui**		