



CARNET DE COCKTAILS CONTEMPORAINS

Partie 1

- 1/ Les règles de confection des cocktails
- 2/ Les catégories et types de cocktails
- 3/ Les familles de cocktails
- 4/ Les méthodes de réalisation des cocktails
- 5/ La verrerie de service

Partie 2

- 1/ Les recettes « short drink »
- 2/ Les recettes « long drink »
- 3/ Les recettes « sparkling »
- 4/ Les recettes « sans alcool »



Short Drink

1	Amaretto Sour		
2	B52	35	Americano
3	Bacardi Cocktail	36	Bloody Mary
4	Black Russian	37	Bonneveine
5	Bourbon Old Fashioned	38	Clin d'Oeil
6	Bramble	39	Dark and Stormy
7	Brandy Alexander	40	Garibaldi
8	Bronx	41	Gin Fizz
9	Caipirinha	42	John Collin's
10	Corpse Reviver n°2	43	Mojidos
11	Cosmopolitan	44	Mojito
12	Daïquiri	45	Moscow Mule
13	Dry Martini	46	Piña Colada
14	God Father	47	Pineau Colada
15	Jack Rose	48	Planter's Punch
16	Last Word	49	Sunset Boulevard
17	Mai Tai	50	Tampico
18	Manhattan	51	Ti'Punch Contemporain
19	Margarita	52	Tequila Sunrise
20	Martinez		
21	Maverick (Porn Star Martini)		
22	Mint Julep		
23	Negroni		
24	Paradise	53	Barbottage
25	Pink Lady	54	Bellini
26	Porto Flip	55	Champagne Cocktail
27	Presidente	56	French 75
28	Red Lion	57	Spritz Veneziano
29	Sazerac		
30	Scotch Sour		
31	Side Car		
32	Stinger	58	Corsica
33	Summit	59	Cracker
34	White Lady	60	November Seabreeze

Long Drink

Sparkling

Sans Alcool

1/ LES RÈGLES DE CONFECTION DES COCKTAILS

A/ UNE SEULE EAU-DE-VIE DE BASE

(VODKA, GIN, TEQUILA, WHISKY, COGNAC ...)
Règle de confection nationale, ne pas être surpris de rencontrer à l'international des recettes comportant plusieurs eaux-de-vie. (Ex : *VESPER*, *ANGEL FACE*, *BETWEEN THE FACE*, *LONG ISLAND ICE TEA*)
Peut-être est-ce tout simplement une histoire culturelle :
la France, pays « viticole », a l'habitude « d'analyser » les boissons pour y retrouver des parfums de, des nuances de, des pointes de, des arrières goûts de ...
Les pays anglo-saxons n'ont pas cette habitude et se contentent d'un résultat tout simplement « bon ».

B/ PAS PLUS DE 6 INGRÉDIENTS

Aujourd'hui, les règles de confection à la française imposent l'utilisation de **6 ingrédients** (liquides et solides) maximum. L'exception culturelle du premier point explique aussi cette règle.

C/ NE PAS DÉPASSER 7 CL D'ALCOOL

Là encore, cette règle est nationale. Il ne faudra pas être surpris de trouver 2 mesures d'eau-de-vie (soit 8 cl), dans des recettes internationales.
7 cl d'alcool limiteront l'alcoolisation de la clientèle, ou permettront la vente d'un second verre. L'intérêt est donc double !

D/ LA RÈGLE DE L'ÉQUILIBRE ENTRE LES 3 S

Sweet : c'est le sucré, la douceur. Il peut être apporté par une liqueur, une crème, un fruit, un sirop ou tout simplement du sucre.
Sour : c'est l'acidité, le lien du cocktail. Souvent apporté par un agrume ou d'autres fruits (ex : Cranberry).
Strong : c'est la force du cocktail. L'eau-de-vie est le principal apport de la puissance.
Un bon équilibre entre ces trois « S » sera un gage de qualité des recettes.
Si l'un prend le dessus, il en résulte un déséquilibre forcément gênant !

E/ DÉCORATION COMESTIBLE

La décoration (ou garniture) doit apporter un plus visuel, rester simple, évoquer si possible les produits utilisés dans le cocktail ou encore s'accorder au goût de votre recette. Dans tous les cas, elle devra être **comestible**.
Ne pas utiliser de décoration alcoolisée pour un cocktail sans alcool.

F/ L'ORDRE DE CONFECTION

Quand on réalise une recette, on applique toujours une règle qui va toujours **du moins alcoolisé au plus alcoolisé**. Certains diront : du moins cher au plus cher.

G/ DIXIÈMES OU CENTILITRES ?

Rédiger une recette **en dixièmes** permet de la faire voyager (le centilitre n'est pas une unité universelle) et permet de l'adapter à la verrerie. Un long drink de 12 cl sera modifié en fonction de la contenance du verre de service. Cela facilite aussi la réalisation de plusieurs litres de préparation lors de buffets ou conventions ...

Les recettes de ce carnet sont exprimées dans la forme la plus simple : le cl.
À l'international, beaucoup de recettes sont exprimées en ml.

H/ NE PAS FAIRE DE MÉLANGE AU HASARD

Si rien n'est vraiment « interdit », tous les produits ne se mélangent pas entre eux. L'acidité ne fera pas bon ménage avec le jaune d'œuf par exemple.

I/ S'ADAPTER À LA VERRERIE

Comme nous le verrons par la suite, il existe des règles concernant les short et long drinks.
Certains établissements choisissent d'utiliser une verrerie dont la contenance est plus importante que celle dite « classique », que ce soit pour un rendu visuel ou pour justifier un prix de vente assez élevé.
Dans tous les cas, il faudra adapter la recette à cette verrerie.

2/ LES CATÉGORIES ET TYPES DE COCKTAILS

LES CATÉGORIES DE COCKTAILS

- LES SHOOTERS :

portant le même nom que le verre qui sert à leur service, ils mesurent de 3 à 6 cl.

- LES SHORTS DRINKS :

catégorie reine des cocktails, ils mesurent généralement 7cl.
La tendance actuelle propose des recettes jusqu'à 10 cl.
Ils sont généralement assez alcoolisées.

- LES LONGS DRINKS :

à partir de 12 cl, on retrouve en général des mélanges moins alcoolisés et servis en tumbler sur glace ou dans une verrerie plus fantaisie.

- LES SPARKLINGS :

de l'anglais effervescent, ils regroupent les cocktails « au champagne » servis en flûte.

- LES HOT DRINKS :

cocktails servis chauds.

- LES SANS ALCOOL.

LES TYPES DE COCKTAILS

- LES BEFORE DINNER : traduit par « apéritifs ».

Le but de ces cocktails est d'ouvrir l'appétit des consommateurs. Souvent composés d'ABV ou de bitters.

- LES AFTER DINNER : traduit par « digestifs ».

Ces recettes ont été créées pour faciliter la digestion. Souvent composées d'eau-de-vie et de liqueur.

- LES ALL DAY COCKTAILS (ou fancy) :

Par extension, cette famille de cocktails doit reprendre les mélanges n'ayant pas pour but de mettre en appétit ou de faciliter la digestion.
On considère qu'un « all day cocktail » peut être servi à n'importe quel moment de la journée.

NB : hot drinks, sparklings et sans alcool ne font pas l'objet de ce second classement.



3/ LES FAMILLES DE COCKTAILS

SOUR : short drink. Base de nombreuses autres recettes de cocktails.
Un « sour » est composé d'une eau-de-vie, de jus de citron et de sucre. Il est réalisé au shaker selon 2 modes de service :

- dans un verre à cocktail, garni de 2 cerises à l'eau-de-vie (classique).
- dans un verre « old fashioned » sur glace, garni d'une cerise à l'eau-de-vie et d'une demi-tranche de citron (ce second mode de service inclut généralement du blanc d'œuf dans la recette).

FIZZ : long drink.
Variation du classique « SOUR », allongé d'eau gazeuse et frappé longuement au shaker. Généralement servi sans glace, décoré d'une tranche de citron.

DAISY : short drink.
Variation du classique « SOUR », il est réalisé au shaker et composé d'eau-de-vie, de sirop de grenadine et de jus de citron.

COLLINS : long drink.
Variation d'un « FIZZ », généralement réalisé directement dans un tumbler sur glace, décoré d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie.



COOLER : long drink désaltérant de 25 cl environ.
Variation d'un « FIZZ » ou d'un « COLLIN'S », c'est un cocktail qui est généralement peu alcoolisé.

OLD FASHIONED : short drink.
Composé de sucre imbibé de bitter concentré et d'une eau-de-vie. La réalisation est longue car la glace apporte la dilution. Réalisé directement dans le verre du même nom et garni d'une cerise à l'eau-de-vie et d'une demi-tranche d'orange.

CUP : cocktail à base de vin préparé dans une carafe ou dans un « cup » et servi avec une décoration de fruits de saison.

HIGHBALL : long drink.
Cocktail très simple composé d'eau-de-vie et allongé au soda. Le nom fait référence au verre que l'on emploie : le tumbler.

JULEP : cocktail plus ou moins long dont l'élément essentiel est la menthe fraîche. Servi sur glace pilée.

RICKEY : long drink.
Composé d'eau-de-vie (généralement bourbon ou gin), de citron vert et allongé d'eau gazeuse. Un « RICKEY » est peu voire pas sucré. Réalisé directement dans le verre et servi sur glace.

COLADA : long drink.
Réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruits.
Servi sur glace ou quelquefois sur glace pilée.

CRUSTA : short drink. L'ancêtre des « piscines ».
Servi dans un verre ballon, sur glace.
Composé d'eau-de-vie, de citron, de sucre et de bitter concentré. Le verre est généralement givré de sucre et décoré d'un imposant zeste de citron qui dépasse de la collerette.

EGGNOG : long drink avec du jaune d'œuf et du lait.
Variante du « lait de poule » qui est consommé traditionnellement à Noël, aux Etats-Unis.

FLIP : short drink.
Réalisé au shaker et composé de vin muté, d'eau-de-vie, de jaune d'œuf et de muscade râpée.

POUSSE-CAFE : short drink, servi en shooter.
Cocktail de type « rainbow » à étages.

PUNCH : souvent réalisé en « cup » à base de rhum.
Servi traditionnellement en « tasse ».



4 / LES MÉTHODES DE RÉALISATION DES COCKTAILS (À TITRE INDICATIF)

Nous détaillerons les trois principaux modes de réalisation des cocktails :

- * DIRECTEMENT AU VERRE
- * AU VERRE A MELANGE
- * AU SHAKER













Règles communes à tous les modes de réalisation :

- * S'assurer de la mise en place (produits, matériels).
- * Le mirage des verres est obligatoire même si vous êtes sûrs de votre matériel.
- * Lors de la verse dans les verres de service, il faut éviter les « escaliers » et servir en 2 ou 3 passages maximum.










IMPORTANT :

avant de commencer son cocktail, quelle que soit la méthode, s'assurer d'avoir tous les éléments sur son poste de travail (verres, matériel, bouteilles, décoration)












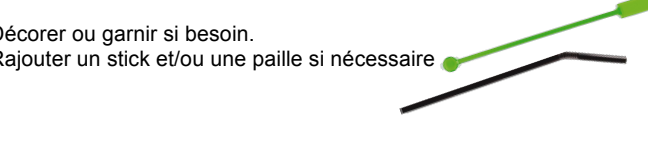
DIRECTEMENT AU VERRE

			
Mirer les verres	Remplir les verres de glace	Rafraîchir à l'aide de la cuillère à mélange (facultatif)	Egoutter le verre à l'aide de la passoire
			
Rajouter de la glace si besoin	Remuer et sentir les jus (s'il y en a)	Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.	Remuer (selon la recette)
			
Compléter si nécessaire	Remuer et décorer ou garnir si besoin. Rajouter un stick et/ou une paille si nécessaire		

AU VERRE À MELANGE :

			
Mirer les verres	Remplir les verres de glace (rafraîchir à l'aide de la cuillère à mélange -facultatif)	Remplir de glace et rafraîchir le verre à mélange à l'aide de la cuillère à mélange	Retirer les glaçons des verres de service
			
Egoutter le verre à mélange	Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette	Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange (7 à 10 secondes)	Passer dans le verre
	Décorer ou garnir si besoin		

AU SHAKER :

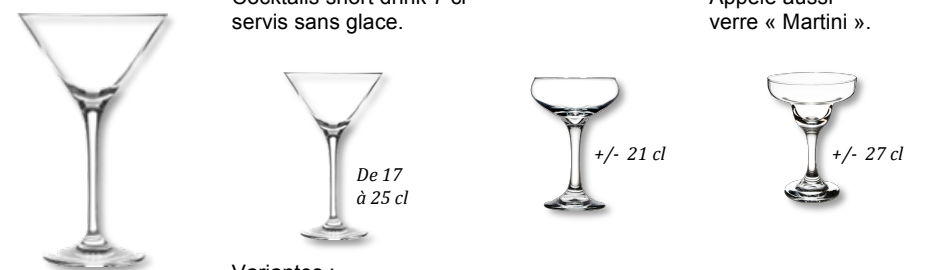
			
Mirer les verres	Remplir les verres de glace et la grande timbale du shaker	Rafraîchir les verres à l'aide de la cuillère à mélange (facultatif)	Verser dans la petite timbale tous les ingrédients dans l'ordre de la recette
			
Remuer et sentir les jus de fruits	Égoutter les verres (ou retirer les glaçons selon la recette)	Égoutter la grande timbale	Fermer le shaker et frapper (7 à 10 secondes)
			
Passer dans le verre	Si nécessaire, rafraîchir le complément dans la grande timbale du shaker avant de compléter le verre. Tout complément sera ensuite remué		
			
	Décorer ou garnir si besoin. Rajouter un stick et/ou une paille si nécessaire		

5 / LA VERRERIE DE SERVICE.

VERRE A COCKTAIL

Utilisation :
Cocktails short drink 7 cl servis sans glace.

Remarques :
Appelé aussi verre « Martini ».




Variantes :
Double verre à cocktail (Cocktails short drink de plus de 7 cl)
Coupe à Cocktail (façon coupe à champagne appelé « sour »)
Verre à Margarita (service frozen)

VERRE INAO

Utilisation :
Vins au verre, VDN/VDL, kirs.


Remarques :
Modèle déposé par l'INAO depuis 1970.



VERRE À VDN

Utilisation :
VDN servis frais, sans glace


Remarques :
les VDN rouges seront servis en verre INAO.



TUMBLER

Utilisation :
Cocktails long drink, highballs. Service des anisés


Remarques :
Appelé aussi tube, highball, cheminée.
Contenances de 27 à 50 cl !



OLD FASHIONED

Utilisation :
Short drink sur glace, Whiskies, ABA/ABV


Remarques :
Appelé aussi Tumbler bas.



FLÛTE À CHAMPAGNE

Utilisation :
Service des vins effervescents, kirs royaux, cocktails sparkings.


Remarques :
Largement préférée à la coupe pour que le champagne ne s'évente pas trop rapidement.



VERRE À DEGUSTATION

Utilisation :
Service des digestifs et de certains after dinner cocktails.

Remarques :
Appelé aussi verre à digestif, sniffer ...



+/- 40 cl

**CHOPE À PIMM'S****Utilisation :**

Pimm's N°1

Remarques :

En forme de Chope

**SHOOTER****Utilisation :**

Digestifs, B52, téquila ...

Remarques :

les contenances sont très variables (de 3 à 7 cl environ)



+/- 35 cl

VERRE À BIÈRE**Utilisation :**

Service des bières

Remarques :la gamme est étendue.
Si vous possédez le verre propre à chaque marque ... utilisez le !

+/- 50 cl

VERRE TIKI**Utilisation :**

Cocktails exotiques.

Remarques :

la forme tiki évoque une représentation « humaine » sculptée ayant un pouvoir de protection



+/- 20 cl

VERRE TODDY**Utilisation :**

Hot drinks

Remarques :verres épais capables de résister à la chaleur.
Il existe un verre spécifique pour l'Irish Coffee.**VERRE FANTAISIE****Utilisation :**

Cocktails sans alcool.

Remarques :

formes, couleurs ... tout est permis ou presque !



+/- 35 cl

TIMBALE JULEP**Utilisation :**

Cocktails type Julep's

Remarques :Souvent en argent ou métal blanc.
Une passoire a aussi été créée pour égoutter cette timbale

+/- 40 cl

TIMBALE MULE**Utilisation :**

Cocktails type Mule

Remarques :

En cuivre.

Les cocktails de la catégorie « Short Drink »

- 1 Amaretto Sour
- 2 B52
- 3 Bacardi Cocktail
- 4 Black Russian
- 5 Bourbon Old Fashioned
- 6 Bramble
- 7 Brandy Alexander
- 8 Bronx
- 9 Caïpirinha
- 10 Corpse Reviver n°2
- 11 Cosmopolitan
- 12 Daïquiri
- 13 Dry Martini
- 14 God Father
- 15 Jack Rose
- 16 Last Word
- 17 Maï Taiï
- 18 Manhattan
- 19 Margarita
- 20 Martinez
- 21 Maverick (Porn Star Martini)
- 22 Mint Julep
- 23 Negroni
- 24 Paradise
- 25 Pink Lady
- 26 Porto Flip
- 27 Presidente
- 28 Red Lion
- 29 Sazerac
- 30 Scotch Sour
- 31 Side Car
- 32 Stinger
- 33 Summit
- 34 White Lady

<p>N°1</p> <p>7 ou 9* cl 19 % va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Shaker</p>	<p>AMARETTO SOUR</p> <p>Old Fashioned* Sur Glace ou Verre à Cocktail.</p> <p>1 C. à Café de Sucre en Poudre (2 cl)* (½ Blanc d'Œuf facultatif)* 2 cl Jus de Citron 5 cl Liqueur Amaretto</p> <p>Décoration :</p> <p>- si servi en old fashioned sur glace (avec blanc d'œuf). => ½ Tranche de Citron + 1 Cerise à l'Eau-de-vie</p> <p>- si servi en verre à cocktail (sans blanc d'œuf). => 2 Cerises à l'Eau-de-vie</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail ou un old fashioned* sur cubes de glace. Garnir selon le verre de service*.</p> <p>NB : Technique du « dry shake » recommandée (si utilisation du blanc d'œuf.)*</p> <p>Observations : Le blanc d'œuf sera proposé lors de la vente. Attention ! Il existe 2 types de « Sour » : ceux servis sur glace et ceux servis dans un verre à cocktail.</p> <p>Historique : Variante du classique « Whiskey Sour ». (On peut traduire « Sour » par acide).</p>
<p>N°2</p> <p>6 cl 32 % va</p> <p>Short Drink After Dinner Direct</p>	<p>B52</p> <p>Shooter - avec paille</p> <p>2 cl Kalhua 2 cl Baileys 2 cl Grand Marnier</p> <p>Historique : « B52 » est le nom d'un bombardier américain.</p>	<p>A l'aide de la cuillère à mélange, verser lentement les ingrédients dans l'ordre de la recette afin d'obtenir l'effet d'étages. Accompagner le cocktail d'une paille.</p> <p>Observations : un « B52 » peut se servir flambé. Il est recommandé d'adapter les dosages à la verrerie.</p>
<p>N°3</p> <p>7 cl 24 % va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Shaker</p>	<p>BACARDI COCKTAIL</p> <p>Verre à Cocktail</p> <p>1 cl Sirop de Grenadine 2 cl Jus de Citron Vert 4 cl Ron Bacardi</p> <p>Historique : variante du Daiquiri, le « Bacardi Cocktail » apparaît aux États-Unis, à New York, début 1900. Un arrêté de la Cour Suprême des États-Unis établit que seul le Ron Bacardi entre dans la composition !</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un Verre à Cocktail.</p>

<p>N°4</p> <p>7 cl 35 % va</p> <p>Short Drink After Dinner Direct</p>	<p>BLACK RUSSIAN</p> <p>Old Fashioned - Sur Glace</p> <p>2 cl Liqueur de Café 5 cl Vodka</p> <p>Historique : c'est pour l'Ambassadeur des États-Unis au Luxembourg que ce cocktail fut créé en 1950, par Gustave Tops, barman au Métropole Bruxelles. Certains clients ont l'habitude de consommer leur « Russe Noire » en long drink c'est-à-dire rallongé de cola.</p>	<p>Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un verre old fashioned sur cubes de glace. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.</p> <p>Observations : variante : « WHITE RUSSIAN » (avec 3 cl de crème fraîche).</p>
<p>N°5</p> <p>5 cl 40 % va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Direct</p>	<p>BOURBON OLD FASHIONED</p> <p>Old Fashioned Sur Glace</p> <p>¼ de Sucre Morceau Qques Gouttes d'Angostura Bitter 1 trait Soda (Facultatif) 5 cl Bourbon</p> <p>Décoration : Zeste de Citron (x2) 1/2 Tranche d'Orange 1 Cerise à l'Eau-de-vie</p> <p>Observations : toutes les eaux-de-vie brunes peuvent être utilisées en « Old Fashioned ». L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».</p>	<p>Dans un verre old fashioned, déposer le sucre imbibé d'Angostura bitter et l'écraser à l'aide d'un pilon (un trait de soda peut être ajouté pour faciliter cette opération). Remplir à moitié le verre de glace, verser 2cl de Bourbon. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange. Rajouter de la glace, verser le reste du Bourbon et remuer à nouveau. Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste, d'une ½ tranche d'orange et d'une cerise à l'eau-de-vie.</p> <p>Historique : le premier « OLD FASHIONED » apparaît dans une publication de 1895.</p>
<p>N°6</p> <p>7 cl 23 % va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Direct</p>	<p>BRAMBLE</p> <p>Old Fashioned Sur Glace Pilée</p> <p>0,5 cl Sirop de sucre de canne 1,5 cl Jus de Citron 4 cl Gin 1 cl Liqueur de Mûre</p> <p>Décoration : 1/2 Tranche de Citron + 1 ou 2 Mûres (en saison)</p> <p>Historique : créé dans les années 80 par Dick Bradsell à Soho (Londres).</p>	<p>Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la liqueur de mûre) dans un verre old fashioned rempli de glace pilée. Mélanger à l'aide de la cuillère à mélange. Terminer avec la liqueur de mûre (sans remuer). Garnir d'1/2 tranche de citron et d'une ou deux mûres si la saison le permet.</p>

N°7		BRANDY ALEXANDER	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un double verre à cocktail.
Short Drink After Dinner Shaker	9 cl 27 % va	Double Verre à Cocktail	
		2 cl Crème Fraîche 2 cl Crème Cacao Brun 5 cl Cognac	Observations : <i>ne pas confondre avec « Alexander » (base : gin) 2 cl de crème fraîche = 1 cuillère à café</i>
		Historique : <i>la version « cognac » servie au mariage de la Princesse Victoria Alexandra Alice Mary a permis de changer le nom du « BRANDY ALEXANDER » en « ALEXANDRA », les confusions subsistent encore.</i>	
N°8		BRONX	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.
Short Drink Before Dinner Shaker	7 cl 28 % va	Verre à Cocktail	
		0,5 cl Jus d'Orange 1,5 cl Vermouth Italien 1,5 cl Noilly Prat 3,5 cl Gin	Observations : <i>le Noilly Prat peut être remplacé par un vermouth de type français (dry).</i>
		Historique : <i>classique parmi les classiques, le « BRONX » est le surprenant résultat d'un cocktail créé en 1 minute (selon la légende) par le chef barman du Waldorf Astoria en 1908 : M. Johnnie Solon. « BRONX » est aussi le nom d'un Zoo de New York.</i>	
N°9		CAÍPIRINHA	Couper le ½ citron vert en morceaux, les placer dans le verre old fashioned et les piler avec le sucre en poudre. Remplir le verre de glace pilée, verser la mesure de cachaça et mélanger.
Short Drink All Day Cocktail Direct	4 cl 40 % va	Old Fashioned - Sur Glace Pilée - (Paille)	
		1 Cuillère à café de Sucre en poudre ½ Citron Vert en morceaux 1 Mesure de Cachaça (4 cl)	Observations : <i>peut être accompagné d'une paille.</i>
		Historique : <i>impossible de trouver une trace de l'origine du cocktail national Brésilien.</i>	

N°10		CORPSE REVIVER N°2	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail. Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.
Short Drink All Day Cocktail Shaker	8 cl 23 % va	Verre à Cocktail	
		2 cl Jus de Citron 2 cl Lillet Blanc 2 cl Cointreau 2 cl Gin 1 trait Absinthe	Historique : <i>« à réveiller un mort », cette recette paraît dans le « Savoy Cocktail Book » d'Harry Craddock en 1930. Le N°2 est la plus connue des variantes.</i>
		Décoration : Zeste de Citron (x2)	
N°11		COSMOPOLITAN	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail. Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste.
Short Drink All Day Cocktail Shaker	7 cl 25 % va	Verre à Cocktail	
		0,5 cl Jus de Citron Vert 2 cl Jus de Cranberry 1,5 cl Cointreau 3 cl Vodka	Historique : <i>en 1985/86, Absolut lance aux États-Unis sa version Citrus, Cheryl Cook modifie le « Kamikaze » et l'adapte à la clientèle féminine.</i>
		Décoration : Zeste de Citron Vert (x2)	
N°12		DAÏQUIRI	Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.
Short Drink All Day Cocktail Shaker	7 cl 24 % va	Verre à Cocktail	
		1 cl Sirop de Sucre de Canne 2 cl Jus de Citron Vert 4 cl Ron Cubain	Observations : <i>une cuillère à café de sucre en poudre peut remplacer le sirop de sucre de canne.</i>
		Historique : <i>Jennings S.Cox, ingénieur de la mine cubaine de « DAÏQUIRI » baptisa de ce nom sa création en 1898. Les cubains consommaient déjà un mélange proche de cette recette...</i>	

N°13		DRY MARTINI	
		Verre à Cocktail	
Short Drink Before Dinner Verre à Mélange	7 cl 37 % va	1,5 cl Vermouth Dry 5,5 cl Gin	
		Décoration : Olive Verte ou Zeste de Citron (x2)	
		Historique : inspiré d'un « MARTINEZ » devenu rapidement un « DRY MARTINEZ » le cocktail le plus emblématique de nos comptoirs apparaît pour la première fois en 1904 sous le nom de « DRY MARTINI ». Depuis, il n'a cessé d'être le cocktail favori de bon nombre d'amateurs du « cocktail parfait »... Si un DRY MARTINI reste Un DRY MARTINI, il existe une multitude de variantes allant du changement de garniture, au rajout de l'ingrédient indispensable ou au dosage légèrement différent. En voici quelques unes : <u>les changements d'eau-de-vie de base :</u> « VODKATINI » (la Vodka remplace le Gin) « SAKETINI » (Saké à la place du Gin) « TEQUINI » (Téquila à la place du Gin)	
N°14		GOD FATHER	
		Old Fashioned – Sur Glace	
Short Drink After Dinner Direct	7 cl 30 % va	2 cl Liqueur Amaretto 5 cl Scotch Whisky	
		Observations : « GOD MOTHER » avec Vodka « GODCHILD » (ou « FRENCH CONNECTION ») avec Cognac	

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.
Garnir à la convenance de votre clientèle d'une olive verte ou d'un zeste de citron (exprimé).

les variantes classiques :

« GIBSON » les oignons grelots au vinaigre remplacent l'olive ou le zeste
« ROSE » (kirsch, cherry brandy et vermouth dry)

« PERFECT MARTINI » (part égale de dry et sweet vermouth)

les autres variantes :

« DIRTY MARTINI » on remplace 0,5 cl de vermouth dry par 0,5 cl de jus d'olive (favori de Roosevelt)
« CHURCHILL WAY » (on parfume le cocktail de vermouth ... mais sans en verser !).

Et le cocktail issu de « Casino Royale » :

le « VESPER » : gin - vodka - Kina Lillet (aujourd'hui disparu)
et la liste n'est pas complète ...

Le verre « Martini » a donné naissance à une famille complète de cocktails du même nom. Les recettes, souvent à base de vodka et de fruits, sont très variées.

Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned rempli de glace.
Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

Historique :

inventé par l'italien Donato Antone, alias "Duke" en 1954, double champion du monde de mixologie et doyen de l'école "Bartending School of Mixology Inc."

N°15		JACK ROSE	
		Verre à Cocktail	
Short Drink All Day Cocktail Shaker	7 cl 30% va	1 cl Sirop de Grenadine 2 cl Jus de Citron 4 cl Calvados	
		Observations : le nom serait inspiré d'une rose du nom de « Rose Jacqueminot » de la même couleur que le cocktail.	
N°16		LAST WORD	
		Verre à Cocktail	
Short Drink After Dinner Shaker	8 cl 30% va	2 cl Jus de Citron Vert 2 cl Liqueur de Marasquin 2 cl Chartreuse Verte 2 cl Gin	
		Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.	
N°17		MAÏ TAÏ	
		Old Fashioned Sur Glace Pilée - (Paille)	
Short Drink All Day Cocktail Shaker	8 cl 28% va	1 cl Jus de Citron Vert 1,5 cl Sirop d'Orgeat 1,5 cl Grand Marnier 2 cl Rhum Vieux Traditionnel 2 cl Rhum Blanc Agricole	
		Décoration : 1 Quartier d'Ananas, 1 Tête de Menthe Fraîche, 1 Zeste de Citron Vert (x2)	
		Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un old fashioned (ou verre Tiki) rempli de glace pilée. Exprimer un zeste de citron vert puis garnir d'un autre zeste et décorer d'un quartier d'ananas et d'une tête de menthe fraîche.	
		Historique : créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la « culture Tiki ». Il existe plusieurs recettes de ce cocktail mondialement réputé. Certaines sont « long drink », mais la constante est un cocktail assez alcoolisé.	

N°18		MANHATTAN	
		Verre à Cocktail	
7 cl 35% va	Short Drink Before Dinner Verre à Mélange	<p>Qques Gouttes d'Angostura Bitter 2 cl Vermouth Italien 5 cl Rye Whiskey</p>	
		<p>Décoration : 1 Cerise à l'Eau-de-vie</p>	
		<p>Historique : <i>Le tout premier Manhattan aurait été préparé en 1874 au Manhattan Club de New York, à l'occasion d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du Gouverneur William J. Tilden.</i></p>	
N°19		MARGARITA	
		Verre à Cocktail / Verre à Margarita (frozen)	
7 cl 36% va	Short Drink All Day Cocktail Shaker	<p>1 cl Jus de Citron Vert 2 cl Cointreau 4 cl Tequila</p>	
		<p>Décoration : Verre Givré au Sel</p>	
		<p>Observations : <i>le givrage au sel en totalité ou à moitié est proposé lors de la prise de commande. Adapter les proportions lors de l'utilisation du verre à Margarita.</i></p>	
		<p>Variante : <i>« TOMMY'S MARGARITA » le Cointreau est remplacé par du sirop d'agave. Créé par Julio Bermejo dans les années 1980 au Tommy's Mexican Restaurant, à San Francisco.</i></p>	
		<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail givré au sel (ou verre à Margarita si servi frozen).</p>	
		<p>Historique : <i>le nombre de créateurs potentiels de la « Margarita » est impressionnant. On l'attribue, en 1948, à la mexicaine Margarita Sames qui, avec son mari, recevaient régulièrement des invités venus des quatre coins du monde dans leur maison à Acapulco. Fréquemment, Mme Sames leur servait un mélange composé de tequila, de jus de citron vert frais et de triple sec. Ses invités le baptisèrent de son prénom, pour lui rendre hommage : la « Margarita » était née.</i></p>	

N°20		MARTINEZ	
		Verre à Cocktail	
7 cl 30% va	Short Drink Before Dinner Verre à Mélange	<p>Qques Gouttes d'Angostura Bitter 2 cl Vermouth Italien 1 cl Liqueur Marasquin 4 cl Gin</p>	
		<p>Décoration : Zeste de Citron (x2)</p>	
		<p>Observations : <i>L'utilisation d'un Old Tom Gin est recommandée. L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».</i></p>	
N°21		MAVERICK MARTINI (Porn Star Martini)	
		Double Verre à Cocktail	
9 cl 18% va	Short Drink All Day Cocktail Shaker	<p>1 cl Sirop de Vanille 3 cl Purée ou Nectar de Fruit de la Passion 2 cl Liqueur de Fruit de la Passion 3 cl Vodka</p>	
		<p>Décoration : ½ Fruit de la Passion (facultatif)</p>	
		<p>Accompagner le cocktail d'un shooter de Champagne.</p>	
		<p>Historique : <i>créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « PORN STAR MARTINI », le succès fut immédiat. Conçu avec une purée de fruits de la passion et une vodka aromatisée à la vanille, l'idée originale était de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le champagne et enfin de déguster le cocktail.</i></p>	
N°22		MINT JULEP	
		Old Fashioned - Sur Glace Pilée	
5 cl 40% va	Short Drink All Day Cocktail Direct	<p>Qques Feuilles de Menthe Fraîche 1 Cuillère à café de Sucre 5 cl Bourbon</p>	
		<p>Décoration : Une tête de Menthe Fraîche</p>	
		<p>Observations : <i>Traditionnellement servi dans une timbale julep (stockée au frais), une passoire est aussi dédiée à l'élaboration de ce cocktail.</i></p>	
		<p>Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace. Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail. Exprimer un zeste de citron et garnir d'un autre zeste.</p>	
		<p>Historique : <i>Créé dans les années 1880, certainement pour un chercheur d'or de la mine de Martinez (Californie), ce cocktail servira de base pour créer le « DRY MARTINI ».</i></p>	
		<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un double verre à cocktail. Décorer d'un ½ fruit de la passion (facultatif). Accompagner d'un shooter de champagne.</p>	
		<p>Dans un verre old fashioned, piler légèrement la menthe avec le sucre. Remplir le verre de glace pilée. Verser le bourbon et mélanger. Décorer d'une tête de menthe fraîche.</p>	
		<p>Historique : <i>le « Mint Julep » serait originaire de Virginie dès 1800. Un « Julep » est un short drink, bien qu'on le trouve quelquefois classé en catégorie long drink.</i></p>	
		<p>Variante : « COGNAC JULEP » NB : L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».</p>	

<p>N°23</p> <p>9 cl 26% va</p> <p>Short Drink Before Dinner Direct</p>	<p>NEGRONI</p> <p>Old Fashioned - Sur Glace - (stick)</p> <p>3 cl Vermouth Italien 3 cl Bitter Campari 3 cl Gin</p> <p>Décoration : ½ Tranche d'Orange</p> <p>Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned rempli de glace.</p> <p>Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.</p> <p>Garnir d'une demi tranche d'orange.</p>	<p>Historique : variante de la recette "Americano", le NEGRONI a été inventé à Florence (Italie), en 1919/1920. Le Comte Camillo Negroni, proposa au barman Fosco Scarelli de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais en se passant de l'eau gazeuse et en ajoutant du gin, qu'il avait découvert pendant ses voyages à Londres. Le succès de ce cocktail fut énorme, tous les clients du Café Casoni voulaient goûter cet « AMERICANO » version short drink avec du gin. Le barman lui donna le nom du Comte pour abrégé l'appellation trop longue "Americano avec du gin".</p>
<p>N°24</p> <p>7 cl 28% va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Shaker</p>	<p>PARADISE</p> <p>Verre à Cocktail</p> <p>1 cl Jus d'Orange 2 cl Apricot Brandy 4 cl Gin</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.</p> <p>Frapper puis passer dans un verre à cocktail.</p> <p>Historique : Harry Craddock l'aurait inventé dans les années 1920 au Savoy Hôtel de Londres.</p>
<p>N°25</p> <p>7 cl 30% va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Shaker</p>	<p>PINK LADY</p> <p>Verre à Cocktail</p> <p>1 cl Sirop de Grenadine 2 cl Jus de Citron 4 cl Gin</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.</p> <p>Frapper puis passer dans un verre à cocktail.</p> <p>Historique : créé dans les années 1930, pour les dames qui fréquentaient les mêmes bars que leurs époux. La couleur rose du cocktail incitait ces nouvelles consommatrices à le commander.</p>

<p>N°26</p> <p>9 cl 18% va</p> <p>Short Drink Before Dinner Shaker</p>	<p>PORTO FLIP</p> <p>Double Verre à Cocktail</p> <p>1 Cuillère à café de Sucre 1 Jaune d'œuf 4 cl Porto Rouge 2 cl Cognac</p> <p>Décoration : Saupoudrer de Muscade Râpée.</p> <p>Observations : 1 jaune d'œuf pour 1 ou 2 verres, 2 jaunes d'œuf pour 3 ou 4 verres.</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un double verre à cocktail. Saupoudrer de Muscade râpée (muscader).</p> <p>Historique : Jerry Thomas est le premier à parler de « FLIP » dans son ouvrage de 1862.</p>
<p>N°27</p> <p>7 cl 26% va</p> <p>Short Drink Before Dinner Verre à Mélange</p>	<p>PRESIDENTE</p> <p>Verre à Cocktail</p> <p>0,5 cl Sirop de Grenadine 2 cl Vermouth Bianco 4 cl Ron Cubain 0,5 cl Grand Marnier</p> <p>Décoration : 1 Zeste d'orange (x2)</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace. Remuer puis passer dans un verre à cocktail. Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.</p> <p>Historique : créé dans les années 1920 à La Havane, Cuba.</p>
<p>N°28</p> <p>7 cl 24% va</p> <p>Short Drink All Day Cocktail Shaker</p>	<p>RED LION</p> <p>Verre à Cocktail</p> <p>1,5 cl Jus de Citron 1,5 cl Jus d'Orange 2 cl Grand Marnier 2 cl Gin</p>	<p>Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.</p> <p>Historique : recette victorieuse du « British Empire Cocktail Competition » organisée par la marque Booth's Gin à Londres en 1933 et remportée par Athur A. Tarling. « Red Lion » reprend le nom de la plus vieille distillerie (brasserie) que possédait la marque.</p>

N°29		SAZERAC	
		Old Fashioned	
5 cl 40% va	Short Drink All Day Cocktail Verre à Mélange	1 Trait d'Absinthe ¼ Sucre Morceau 1 trait Peychaud's Bitter 5 cl Rye Whiskey (ou Cognac)	
		Décoration : Zeste d'Orange (x2)	
		Observations : le choix de l'eau-de-vie sera proposé lors de la prise de commande. Le Peychaud's bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».	
N°30		SCOTCH SOUR	
		Old Fashioned* - Sur Glace ou Verre à cocktail	
7/9 cl 28% va	Short Drink All Day Cocktail Shaker	1 Cuillère à Café de Sucre en Poudre (2 cl) (½ Blanc d'œuf facultatif)* 2 cl Jus de Citron 5 cl Scotch Whisky	
		Décoration : - si servi en old fashioned * sur glace (avec blanc d'œuf). => ½ Tranche de Citron + 1 Cerise à l'Eau-de-vie - si servi en verre à cocktail (sans blanc d'œuf). => 2 cerises à l'Eau-de-vie	
N°31		SIDE CAR	
		Verre à Cocktail	
7 cl 36% va	Short Drink All Day Cocktail Shaker	1 cl Jus de Citron 2 cl Cointreau 4 cl Cognac	

Dans un verre old fashioned rempli de glace, verser le trait d'Absinthe et mélanger pour parfumer et rafraîchir le verre.
Vider ensuite l'intégralité du verre old fashioned.
Ecraser le sucre imbibé de Peychaud's bitter dans un verre à mélange puis le remplir de glace.
Verser le rye whiskey (ou le cognac) et remuer une vingtaine de secondes à l'aide d'une cuillère.
Passer dans le verre old fashioned.
Exprimer un zeste d'orange et garnir d'un autre zeste.

Historique :
un des plus anciens cocktails.
La recette date de 1859, mise au point à la Nouvelle Orléans par John Schiller.

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail ou un old fashioned* sur cubes de glace.
Garnir selon le verre de service*.

NB : la technique du « dry shake » est recommandée si utilisation du blanc d'œuf*

Observations : le blanc d'œuf sera proposé lors de la vente.
Il existe 2 types de « Sour » : ceux servi sur glace et ceux servis dans un verre à cocktail.
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées.

Historique : variante du classique « Whiskey Sour ».

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.

Historique : qui de Pat MacGarry (Buck Club, Londres) ou de Frank Meier (Ritz, Paris) l'a inventé et baptisé ?
Les premières traces écrites l'attribueraient au Buck's Club en 1922, la version « Ritz Side Car » daterait de 1923. Le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au bar en « Side Car ».

N°32		STINGER	
		Verre à Cocktail	
7 cl 28% va	Short Drink After Dinner Verre à mélange	2 cl Crème de Menthe Blanche 5 cl Cognac	
N°33		SUMMIT	
		Old Fashioned - Sur Glace - (Paille) (ou Verre Summit BNIC)	
10 cl 16% va	Direct All Day Cocktail Short Drink	4 Lamelles de Gingembre Frais 1 Zeste de Citron Vert 4 cl Cognac VSOP 6 cl Limonade Artisanale	
		Décoration : 1 Pelure de Concombre	
N°34		WHITE LADY	
		Verre à Cocktail	
7 cl 36% va	Short Drink All Day Cocktail Shaker	1 cl Jus de Citron 2 cl Cointreau 4 cl Gin	

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un verre à cocktail.

Historique :
le « Stinger » date de début 1900, il aura son heure de gloire pendant la prohibition où la menthe masquait le mauvais goût des alcools frelatés.

Variante : « White Spider » avec vodka

Placer le gingembre et le zeste dans le verre old fashioned (ou verre Summit BNIC).
Verser 2 cl de cognac puis piler légèrement.
Remplir le verre de glace et remuer. Verser 2 cl de cognac, la limonade et garnir d'une pelure de concombre puis remuer à nouveau.
Accompagner d'une paille courte.

Historique :
créé en 2008 par un collectif de barmen du monde entier lors de l'International Cognac Summit organisé par le BNIC.

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace.
Frapper puis passer dans un verre à cocktail.

Historique :
Harry MacElhone l'inventa en 1919 au Ciro's Club de Londres, endroit le plus branché des noctambules de toute l'Europe.

Les cocktails de la catégorie « Long Drink »



- 35 Americano
- 36 Bloody Mary
- 37 Bonneveine
- 38 Clin d'Oeil
- 39 Dark and Stormy
- 40 Garibaldi
- 41 Gin Fizz
- 42 John Collin's
- 43 Mojidos
- 44 Mojito
- 45 Moscow Mule
- 46 Piña Colada
- 47 Pineau Colada
- 48 Planter's Punch
- 49 Sunset Boulevard
- 50 Tampico
- 51 Ti'Punch Contemporain
- 52 Tequila Sunrise

N°35

AMERICANO

Tumbler - Sur Glace - (Stick /-)

12 cl
11% va

2 cl Vermouth Italien
5 cl Bitter Campari
5 cl Soda

Décoration :

½ Tranche d'Orange
½ Tranche de Citron

Long Drink
Before Dinner
Direct

Observations :

la variante la plus connue est le
«Negroni».

Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Mélanger. Garnir d'une 1/2 tranche d'orange et d'une 1/2 tranche de citron dans le verre.

Historique : créé en 1860 à Milan au Gaspare Campari's (fréquenté par Verdi, Edourd VII, Hemingway ...). Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses 2 composants : «Milano-Torino». La clientèle américaine de passage demandait régulièrement un rajout d'eau gazeuse et l'a ensuite exporté aux États-Unis pendant la prohibition... Le Campari était vendu en pharmacie et donc autorisé ! Les italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.

N°36

BLOODY MARY

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va

Sel de Céleri
Quelques Gouttes de Tabasco
1 Trait de Sauce Anglaise (Worcestershire Sauce)
1 cl Jus de Citron
7 cl Jus de Tomate
4 cl Vodka

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Décoration :

1 Tranche de Citron
1 Branche de Céleri (facultatif)

Dans un tumbler rempli de glace, saupoudrer de sel de céleri puis ajouter quelques gouttes de Tabasco et un trait de sauce anglaise. Verser les autres ingrédients dans l'ordre de la recette. Mélanger. Ajouter la décoration dans le verre.

Historique : le «Bloody Mary», aurait vu le jour en 1921 au New York Bar de Paris (qui deviendra le Harry's Bar en 1923).



N°37

BONNEVEINE

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
10% va

4 à 5 p **Framboises Fraîches**
1 cl **Sirop de Mûre**
7 cl **Jus de Cranberry**
3 cl **Pastis de Marseille**

Décoration :

2 Mûres
1 Framboise (selon la saison)

Observations :

la technique de la double filtration est nécessaire en raison de l'utilisation de fruits pilés.
Les framboises fraîches peuvent être remplacées par 3 cl de nectar de framboise.

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker

Piler les framboises fraîches dans le shaker avec le sirop de mûre, puis verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Frapper puis double filtrer dans une tumbler rempli de glace.
Décorer d'une brochette de deux mûres et d'une framboise en saison.

Historique :

recette créée par M. Henri Di Nola, Président de L'Association des Professeurs Enseignant en Bar et un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Barman.

N°38

CLIN D'ŒIL

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
16% va

1 cl **Sirop de Cannelle**
3 cl **Jus de Cranberry**
5 cl **Grand Marnier**
5 cl **Bière Blanche**

Décoration :

1 Zeste d'Orange (x2)

Historique :

recette créée par M. Henri Di Nola, Président de L'Association des Professeurs Enseignant en Bar et un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Barman.

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la bière).
Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
Compléter de 5 cl de bière blanche.
Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.
Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.

Observations :

tout complément doit être mélangé.
La bière blanche peut être remplacée par une bière blonde.

N°39

DARK AND STORMY

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

15 cl
11% va

1/2 **Citron Vert (coupé en 4)**
1 cl **Sirop de Sucre de Canne**
10 cl **Ginger Beer**
4 cl **Rhum Traditionnel Brun**

Décoration :

1 Quartier de Citron Vert

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Ecraser à l'aide d'un pilon le ½ citron vert coupé en 4 dans un tumbler.
Remplir le verre de glace et verser les ingrédients dans l'ordre de la recette, compléter de ginger beer.
Remuer.
Ajouter le rhum traditionnel brun.
Ne pas remuer afin d'obtenir l'effet « tempête sombre ».
Décorer d'un quartier de citron vert.

Observation :

cocktail national des Iles Bermudes.

Historique :

le « Dark and Stormy » est une des très rares recettes déposées au Bureau des Brevets et des Marques des États-Unis. C'est la marque de rhum des Iles Bermudes « Gosling » dans sa version « Black Seal » qui devrait être utilisée (la marque commercialise aussi une ginger beer).

La recette a été créée juste après la première guerre mondiale et n'incluait pas de citron vert pilé ni de sucre de canne. Cette recette est encore servie aux Bermudes. Un marin l'aurait baptisé en comparant la boisson à un nuage si sombre que seul un homme fou ou mort pouvait prendre la mer par ce temps et commanda un autre « Dark and Stormy ».

N°40

GARIBALDI

Tumbler - Sur Glace - (Stick / -)

12 cl
11% va

8 cl **Jus d'Orange**
4 cl **Bitter Campari**

Décoration :

½ Tranche d'Orange

Long Drink
Before Dinner
Direct

Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Ne pas mélanger afin d'obtenir un dégradé de couleurs.
Garnir d'une ½ tranche d'orange.

Historique :

La recette créée par Léopold David en 1937 était bien différente (amer Picon, Doomcaat Schnapps et vermouth Garibaldi). Guiseppe Garibaldi général révolutionnaire Italien décède la même année que Gaspare Campari, la recette actuelle apparaît en 1987 dans le listing des recettes I.B.A. et disparaîtra dès le listing suivant de 1993.

N°41 GIN FIZZ

Tumbler - Sans Glace - (- / Paille)

12 cl
13% va

- 1 Cuillère à Café de Sucre
3 cl Jus de Citron
4 cl Gin
5 cl Compléter de Soda

Décoration :

1 Tranche de Citron

Historique :

un des plus anciens cocktails.
Les marins britanniques l'auraient inventé pour se rappeler les « gins tonic » qu'ils consommaient à bord en rendant la recette plus facile à boire.

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker

Verser tous les ingrédients, à l'exception du soda, dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper énergiquement et longuement puis passer dans un tumbler sans glace. Compléter de soda et remuer. Garnir d'une tranche de citron.

Observations :

toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées en Fizz.
Certains établissements s'adaptent à la saison et servent les « Fizz » sur cubes de glace.
Il est important de s'adapter à la verrerie lorsqu'il n'est pas servi sur glace. Il n'est pas surprenant que le complément soit supérieur à 5cl afin de remplir le verre.

N°42 JOHN COLLIN'S

Tumbler - Sans Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va

- 1 cl Sirop de Sucre de Canne
2 cl Jus de Citron
4 cl Gin
5 cl Soda

Décoration :

1 Tranche de Citron
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Observations :

le « John Collins » est le nom réel du « Tom Collins » souvent réalisé selon cette recette.

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Dans un tumbler rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Mélanger. Garnir d'une tranche de citron et d'une cerise à l'eau-de-vie

Historique :

le « John Collins » est une variante du « Tom Collins » et il existe au moins 3 versions concernant sa création :
La plus simpliste étant l'utilisation du Old Tom Gin qui a donné le nom de « Tom », La seconde serait une création de Jerry Thomas en hommage au plus célèbre des personnages « fictifs » des États-Unis (suite à un canular paru dans la presse).
La dernière situe la création au Limmer's Coffee à Londres par un certain John Collins en 1800.

N°43 MOJIDOS

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
11% va

- 10 Feuilles de Menthe fraîche
1 Citron Vert (coupé en 4)
1 Cuillère à café de Cassonade
1 cl Sirop de Sucre de Canne
4 cl Calvados
7 cl Ginger Ale

Décoration :

Terminer d'un Spray de Calvados
1 Tête de Menthe Fraîche

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Dans un tumbler, placer la menthe verte fraîche, le citron vert coupé en 4, le sirop de sucre de canne et la cuillère de cassonade, puis piler le tout.
Remplir le tumbler de cubes de glace et ajouter le calvados. Compléter de ginger ale. Remuer.
Terminer d'un spray de calvados et décorer d'une tête de menthe fraîche.

Historique :

recette créée par M. Marc JEAN, Président de l'ABF Normandie, pour les calvados Domaine Dupont et baptisé par l'humoriste M. Laurent Gerra.

N°44 MOJITO

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va

- Quques Feuilles de Menthe Fraîche
1 Cuillère à Café de Sucre
2 cl Jus de Citron Vert
5 cl Ron Cubain
5 cl Soda
Quques Gouttes d'Angostura Bitter (facultatif)

Décoration :

1 Tête de Menthe Fraîche
1 tranche de Citron Vert

Long Drink
All Day Cocktail
Direct**Observations :**

l'ajout d'Angostura bitter est proposé lors de la vente.
L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».

Ecraser légèrement les feuilles de menthe et le sucre dans un tumbler à l'aide d'un pilon. Remplir le verre de cubes de glace. Verser le jus de citron vert, le ron cubain et le soda. Remuer.
Ajouter quelques gouttes d'Angostura bitter selon la demande du client.
Décorer d'une tête de menthe fraîche et d'une tranche de citron vert.

Historique :

« Mojito » signifie « petit jus » en espagnol.
C'est le cocktail cubain par excellence, il daterait des années 1920.
Les Américains, à l'époque, se ruaient à la Havane pour échapper à la prohibition qui régnait aux États-Unis.

N°45 **MOSCOW MULE**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va

Qques Gouttes d'Angostura Bitter (facultatif)
1 cl Jus de Citron Vert
4 cl Vodka
7 cl Ginger Beer

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Décoration :
1 Tranche de Citron Vert

Observations :
l'ajout d'Angostura bitter est proposé lors de la vente.
Servi à son origine dans une timbale mule en cuivre.

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.
Remuer.
Garnir d'une tranche de citron vert.

NB :
L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».

Historique :
créé en 1947 par le propriétaire de la distillerie Smirnoff qui cherchait à faire décoller la marque aux États-Unis. Le nom du cocktail ne voulait rien dire mais était suffisamment accrocheur pour réussir son pari.

N°46 **PIÑA COLADA**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va

2 cl Crème de Coco
6 cl Jus d'Ananas
4 cl Rhum Blanc (Traditionnel ou Agricole)

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker ou Blender

Décoration :
1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-vie

Observations :
le choix du type de rhum est proposé lors de la vente.

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper énergiquement puis passer dans un tumbler rempli de glace. Décorer d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à l'eau-de-vie.

Historique :
créé par Ramon Marrero Perez à l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.

N°47 **PINEAU COLADA**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
7% va

2 cl Crème de Coco
5 cl Jus d'Ananas
1 cl Jus de Citron Vert
4 cl Pineau des Charentes Blanc
1 Trait de Sirop de Fraise

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker

Décoration :
1 Tranche de Citron Vert
1 Fraise (en saison)

Verser tous les ingrédients, à l'exception du sirop de fraise, dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper énergiquement puis passer dans un tumbler sur glace. Ajouter le trait de sirop de fraise et décorer d'une rondelle de citron vert et d'une fraise (en saison).

Historique :
en 1983, Serge Sevaux remporte le Grand Prix du Concours Pineau des Charentes avec cette recette.

N°48 **PLANTER'S PUNCH**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
16% va

Qques Gouttes d'Angostura Bitter
3,5 cl Jus d'Orange
3,5 cl Jus d'Ananas
5 cl Rhum Blanc Agricole
1 Trait de Rhum Agricole Ambré

Long Drink
All Day Cocktail
Direct

Décoration :
1 Quartier d'Ananas
2 Cerises à l'Eau-de-vie

Observations :
L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.
Remuer.
Ajouter un trait de rhum ambré.
Décorer d'une tranche d'un quartier d'ananas et de 2 cerises à l'eau-de-vie.

Historique :
né dans les îles (certainement la Jamaïque en 1655), ce cocktail nous a été ramené par les employés de la Compagnie des Indes, via l'Angleterre.

N°49 **SUNSET BOULEVARD (Sex on the Beach)**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
15% va

4 cl Jus d'Orange
4 cl Jus de Cranberry
1 cl Liqueur de Pêche
1 cl Liqueur de Mûre
4 cl Vodka

Long Drink
All Day Cocktail
Shaker

Décoration :
1 Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper énergiquement puis passer dans un tumbler rempli de glace. Décorer d'une tranche d'orange.

Historique :
c'est dans les années 1980 que le nom du cocktail « Sex on the Beach » fait exploser les ventes, tant et si bien que les barmen de l'époque vont surfer sur le succès de ce cocktail et créer de nombreuses recettes plus ou moins proches.

N°50 **TAMPICO**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / -)

12 cl
14% va

2 cl Jus de Citron
3 cl Bitter Campari
2 cl Cointreau
5 cl Tonic

Long Drink
Before Dinner
Direct

Décoration :
½ Tranche d'Orange

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.
Remuer.
Garnir d'une 1/2 tranche d'orange.

Historique :
créé par Rudolf Slavik à l'Hôtel George V.



N°51 **TI'PUNCH CONTEMPORAIN**

Old Fashioned - Sur Glace

12 cl
20% va
Long Drink
All Day Cocktail
Direct

- 1 Cuillère à café de Cassonade**
1 cl Soda
2 cl Jus de Citron Vert
3 cl Sirop de Sucre de Canne
6 cl Rhum Blanc Agricole Clément

Décoration :
2 Quartiers de Citron Vert

Observations :
Le rhum blanc agricole Clément peut être remplacé par un rhum blanc agricole.
Il est recommandé d'utiliser un verre old fashioned de taille adaptée.

N°52 **TEQUILA SUNRISE**

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

12 cl
13% va
Long Drink
All Day Cocktail
Direct

- 8 cl Jus d'Orange**
4 cl Tequila
1 trait Sirop de Grenadine

Décoration :
1 Tranche d'Orange
1 Cerise à l'Eau-de-vie

Observations :
le trait de grenadine ajouté à la fin de la réalisation doit apporter un dégradé rappelant le lever de soleil.

Dans un verre old fashioned, verser la cassonade, le soda et le jus de citron vert. Remuer afin de dissoudre la cassonade. Remplir à moitié le verre de glace, verser le sirop de sucre de canne et la moitié du rhum blanc agricole Clément. Remuer à l'aide de la cuillère à mélange. Rajouter de la glace, verser le reste du rhum blanc agricole Clément et remuer à nouveau. Garnir avec 2 quartiers de citron vert.

Historique :
La maison Clément a demandé à deux barmen de renom, Marc Jean et Max Messier, de revisiter le ti'punch traditionnel, très corsé et réalisé sans glace.

Verser le jus d'orange et le Tequila dans un tumbler rempli de glace. Remuer. Ajouter un trait de sirop de grenadine pour obtenir l'effet dégradé. Décorer d'une tranche d'orange et d'une cerise à l'eau-de-vie.

Historique :
créé dans les années 1930 au Arizona Biltmore Hotel par Gene Sulit. La recette originale se composait de tequila, jus de citron, crème de cassis et soda.

**Les cocktails de la catégorie « Sparkling »**

- 53 Barbottage**
54 Bellini
55 Champagne Cocktail

- 56 French 75**
57 Spritz Veneziano

N°53 **BARBOTTAGE**

Flûte à Champagne

12 cl
8% va
Sparkling
Shaker

- 1 cl Sirop de Grenadine**
2 cl Jus de Citron
4 cl Jus d'Orange
5 cl Champagne

Observations :
la flûte à champagne doit être rafraîchie. Tout complément doit être mélangé.

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du champagne). Frapper puis passer dans une flûte à champagne. Compléter de 5 cl de champagne. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

Historique :
ce cocktail apparaît en France dans les années 1930, il serait l'adaptation du « Pussyfoot » au champagne ...

N°54 **BELLINI**

Flûte à Champagne

12 cl
8% va
Sparkling
Direct

- 4 cl Nectar (ou Coulis) de Pêche**
8 cl Champagne

Observations :
la flûte à champagne doit être rafraîchie. Tout complément doit être mélangé.

Dans une flûte à champagne, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.

Historique :
C'est au Harry's Bar de Venise que le « Bellini » a vu le jour en 1948.

N°55 **CHAMPAGNE COCKTAIL**

Flûte à Champagne

12 cl
12% va
Sparkling
Direct

- ¼ de Sucre Morceau**
Qques Gouttes d'Angostura Bitter
1 cl Cognac
11 cl Champagne

Décoration :
Zeste d'Orange (x2)

Observations :
la flûte à champagne doit être rafraîchie. Tout complément doit être mélangé.
L'Angostura bitter peut être remplacé par un bitter de type « aromatic ».

Dans une flûte à champagne, déposer le sucre imbibé d'Angostura bitter. Verser le cognac et compléter de champagne. Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.

Historique :
le « Champagne Cocktail » apparaît dès 1862 dans le premier livre de Jerry Thomas : How to mix drinks.

N°56 FRENCH 75
Flûte à Champagne

12 cl
16% va

Sparkling Shaker

1 cl Sirop de Sucre de Canne
2 cl Jus de Citron
3 cl Gin
6 cl Champagne

Décoration :
1 Zeste citron (x2)

Observations :
la flûte à champagne doit être rafraîchie. Tout complément doit être mélangé.

Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception du champagne). Frapper puis passer dans une flûte à champagne. Compléter de 6 cl de champagne. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange. Exprimer un zeste de citron puis garnir d'un autre zeste.

Historique :

c'est le canon de 75mm utilisé par l'armée française lors de la première guerre mondiale, qui servira à baptiser ce cocktail créé en Angleterre et qui aura son heure de gloire pendant la prohibition. Le « **French75** » est une variante du « **Gin Fizz** » mais complété au champagne et est quelquefois appelé « **Diamond Fizz** »

N°57 SPRITZ VENEZIANO

12 cl
10% va

Sparkling Direct

Tumbler - sur glace (Stick / -)
4 cl Aperol
6 cl Vin Effervescent Brut
2 cl Soda

Décoration :
½ Tranche d'Orange

Observations :
le tumbler peut être remplacé par un verre à vin de type dégustation (façon « piscine »).
Il est d'usage d'utiliser comme vin effervescent du Prosecco.

Dans un tumbler rempli de glace verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange. Garnir d'une ½ tranche d'orange.

Historique :

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

Les cocktails de la catégorie « Sans Alcool »

58 Corsica
59 Cracker
60 November Seabreeze

N°58 CORSICA

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
Sans Alcool Shaker

2 cl Sirop de Châtaigne
7 cl Jus d'Orange
5 cl Nectar de Pêche

Décoration :
1 Tranche d'Orange

NB:
le tumbler peut être remplacé par un verre de type fantaisie.

N°59 CRACKER

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
Sans Alcool Shaker

2 cl Jus de Cranberry
2 cl Jus d'Ananas
2 cl Nectar Passion
2 cl Jus de Pamplemousse
6 cl Limonade Artisanale

Décoration :
½ Tranche d'Orange
½ Tranche de Citron

NB:
le tumbler peut être remplacé par un verre de type fantaisie.

N°60 NOVEMBER SEABREEZE

Tumbler - Sur Glace - (Stick / Paille)

14 cl
Sans Alcool Shaker

3 cl Jus de Cranberry
4 cl Jus de Pomme Clair
1 cl Jus de Citron Vert
6 cl Soda

Décoration :
1 Quartier de Citron Vert

NB:
le tumbler peut être remplacé par un verre de type fantaisie.

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.

Verser tous les ingrédients, à l'exception de la limonade, dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace. Compléter de limonade artisanale. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange. Garnir d'une ½ tranche d'orange et d'une ½ tranche de citron.

Verser tous les ingrédients, à l'exception du soda, dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace. Compléter avec le soda. Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange. Décorer d'un quartier de citron vert.

Observations :
Recette sans alcool dérivée du « Seabreeze ».