

SOCLE DES COCKTAILS DE RÉFÉRENCE



RÉFÉRENTIEL OFFICIEL DES COCKTAILS CLASSIQUES
ANNÉE D'ÉDITION 2025

SOMMAIRE

PARTIE 1 : GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LES CRÉATIONS

PARTIE 2 : CATÉGORIES ET TYPES DE COCKTAILS

PARTIE 3 : FAMILLES DE COCKTAILS

PARTIE 4 : MÉTHODES DE RÉALISATION DES COCKTAILS

PARTIE 5 : VERRERIE DE SERVICE

PARTIE 6 : MATÉRIEL DU BARMAN

PARTIE 7 : FICHES TECHNIQUES DES COCKTAILS DE RÉFÉRENCE

PARTIE 8 : CALCUL DU TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE D'UN
COCKTAIL

PARTIE 9 : LEXIQUE PROFESSIONNEL

PARTIE 1 - GUIDE DES BONNES PRATIQUES POUR LES CRÉATIONS

1) VALORISER L'EAU-DE-VIE DE BASE

Il est d'usage d'utiliser une seule eau-de-vie afin de respecter ses caractéristiques gustatives. Cependant, il est possible de rencontrer, dans certains ouvrages ou certaines pratiques, des recettes comportant plusieurs eaux-de-vie.

2) MAINTENIR L'ÉQUILIBRE DES INGRÉDIENTS

Le choix des ingrédients doit respecter la saisonnalité et valoriser l'eau-de-vie de base sélectionnée pour apporter une complémentarité gustative. Il est recommandé de se limiter à 6 ingrédients maximum pour veiller à l'équilibre organoleptique du cocktail.

3) CONNAÎTRE LA RÈGLE DE L'ÉQUILIBRE DES « 3 S »

Pour une création équilibrée, on peut s'appuyer sur de ces trois termes :

SWEET : c'est le sucré, la douceur du cocktail. Il peut être apporté par une liqueur, une crème, un fruit, un sirop ou tout simplement du sucre en poudre extra fin.

SOUR : c'est l'acidité, le lien du cocktail. Il peut être apporté par un agrume, du verjus ou encore une solution acide.

STRONG : c'est la puissance, le corps du cocktail. L'eau-de-vie (ou le spiritueux) est le principal ingrédient apportant cette force.

4) GARDER À L'ESPRIT LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Pour veiller à une consommation responsable, il est d'usage de limiter la quantité d'alcool utilisée dans une création (www.alcool-info-service.fr).

Il est évident que toutes les boissons alcoolisées n'offrent pas la même puissance alcoolique. Il est nécessaire de prendre en compte le titre alcoométrique volumique d'un cocktail afin de proposer des offres adaptées à une consommation responsable.

5) PROPOSER UNE GARNITURE COMESTIBLE RESPECTANT LA SAISONNALITÉ

La garniture est une valeur ajoutée au cocktail car, en plus du visuel, elle apporte une complémentarité gustative. Elle doit rester simple, de saison, évoquer si possible les ingrédients utilisés dans le cocktail. Dans un esprit éco-responsable et anti-gaspillage, les fruits déshydratés peuvent remplacer les fruits frais lorsque c'est possible.

N.B : utiliser des pailles en matière éco-responsable et à la demande du client.

6) ADAPTER LE DOSAGE DE LA RECETTE À LA TAILLE DE LA VERRERIE UTILISÉE

Selon les fournisseurs, les verres possèdent une contenance différente. Il est donc important d'adapter la recette à la contenance réelle du verre.

7) RESPECTER LES PRINCIPES D'ÉLABORATION

Verser les ingrédients du moins cher au plus cher lors d'une création et/ou revisite afin de limiter les pertes en cas d'erreur de dosage. Lors d'une création, il est important de choisir la technique la plus appropriée en fonction des ingrédients utilisés :

- Shaker : utilisé pour mélanger, émulsionner et rafraîchir, en limitant la fonte de la glace (jus, crème, œuf, etc.).
- Verre à mélange : utilisé pour mélanger et rafraîchir, en apportant une dilution nécessaire à l'homogénéisation des produits notamment alcooliques (ne pas utiliser pour les jus, sodas, etc.).
- Direct au verre : utilisé lorsque les ingrédients de la recette se mélangent facilement.

8) RÉDIGER LES RECETTES EN ML

Pour simplifier l'exportation des recettes à l'international et pour faciliter son adaptation à une verrerie irrégulière, privilégier les dosages exprimés en ml (rappel : 1 cl = 10 ml).

PARTIE 2 - CATÉGORIES ET TYPES DE COCKTAILS

CATÉGORIES DE COCKTAILS (MOYEN MÉMOTECNIQUE : CATÉGORIE = CONTENANCE)

SHORT DRINK

Plutôt puissant. Il ne dépasse pas 100 ml (inférieur à 10 cl).

LONG DRINK

Plutôt allongé. À partir de 100 ml (à partir de 10 cl).

TYPES DE COCKTAILS (MOYEN MÉMOTECNIQUE : TYPE = TEMPS)

BEFORE DINNER (APÉRITIF)

Plus ou moins amer, parfois sec, consommé de préférence avant le repas.

AFTER DINNER (DIGESTIF)

Plus ou moins liquoreux, parfois puissant, consommé de préférence après le repas.

ALL DAY COCKTAIL (TOUT MOMENT)

Plus ou moins fruité, souvent désaltérant, consommé quelque soit le moment de la journée.

PARTIE 3 - FAMILLES DE COCKTAILS

Les familles de cocktails listées ci-dessous sont en lien avec le Socle des Cocktails de Référence. Comme il existe de nombreux autres cocktails, il existe de nombreuses autres familles.

COLADA

Long drink, réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'eau-de-vie, de crème de coco et de jus de fruit. Le plus connu est la Piña Colada.

FIZZ

Long drink, réalisé au shaker, il se compose d'eau-de-vie, de sucre, de citron et d'eau gazeuse. Le plus connu est le Gin Fizz.

JULEP

Short drink, réalisé directement dans une timbale, il se compose d'eau-de-vie vieillie, de sucre et de menthe fraîche. Le plus connu est le Mint Julep.

OLD-FASHIONED

Short drink, réalisé directement au verre, il se compose d'eau-de-vie vieillie, de sucre et d'aromatic bitters. Le plus connu est le Rye Whiskey Old-Fashioned.

SMASH

Short drink, réalisé au shaker, il se compose d'une eau-de-vie, d'une herbe aromatique, de sucre et de citron ou d'un autre agrume. Le plus connu est le Gin Basil Smash.

SOUR

Short drink, réalisé au shaker, il se compose d'un spiritueux, de sucre, de citron ou d'un autre agrume. Il est souvent réalisé avec du blanc d'œuf ou un autre émulsifiant. Le plus connu est le Whiskey Sour.

TIKI

Long drink, réalisé au shaker ou au blender, il se compose d'une eau-de-vie (généralement un ou plusieurs rhums), de sucre (ou sirop d'épices), de citron vert ou d'un autre agrume, et de plusieurs jus de fruits. Le plus connu est le Mai Tai.

PARTIE 4 - MÉTHODES DE RÉALISATION DES COCKTAILS

AU VERRE À MÉLANGE



AU SHAKER



PARTIE 4 - MÉTHODES DE RÉALISATION DES COCKTAILS

DIRECT AU VERRE



Mirer le verre



Remplir le verre de glace.



Rafrâchir avec la cuillère de bar



Égoutter le verre



Compléter de glace si besoin



Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette

SELON LA RECETTE :

- Mélanger**
- Garnir**
- Ajouter** stick et/ou une paille



Je prends des notes :

PARTIE 5 - VERRERIE DE SERVICE

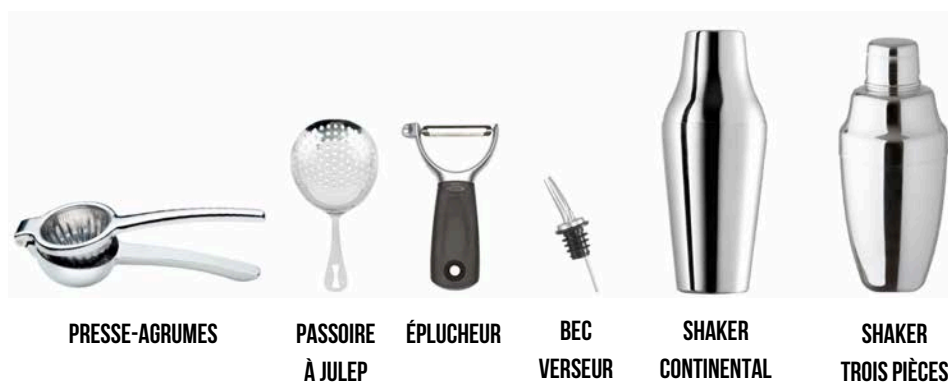
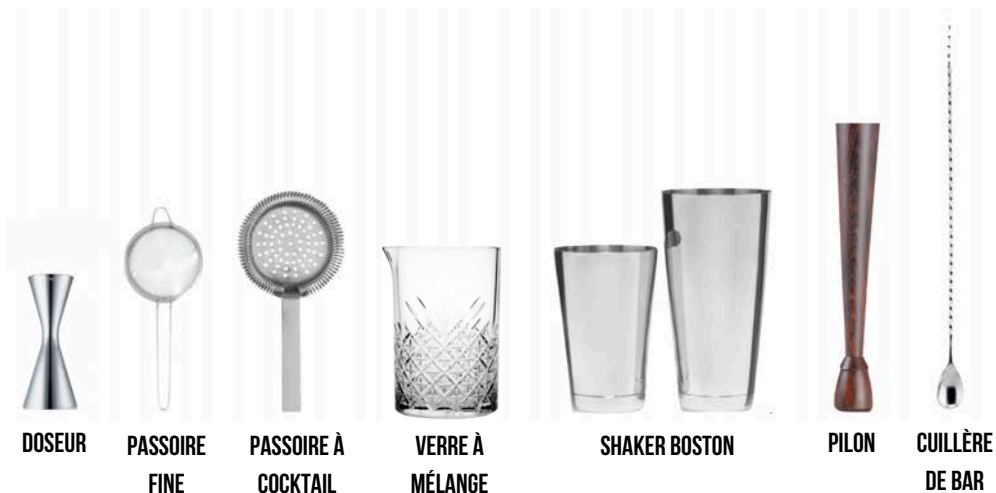
LES INCONTOURNABLES



LES COMPLÉMENTAIRES



PARTIE 6 - MATÉRIEL DU BARMAN



SHORT DRINKS

AVIATION
BAMBOO
BRAMBLE
CAIPIRINHA
COSMOPOLITAN
DAIQUIRI
DRY MARTINI
ESPRESSO MARTINI
GIN BASIL SMASH
MANHATTAN
MARGARITA
MINT JULEP
NEGRONI
OLD-FASHIONED
PENICILLIN
PORNSTAR MARTINI
SIDECAR
SOUR

LONG DRINKS

AMERICANO
BELLINI
BLOODY MARY
CHAMPAGNE COCKTAIL
DARK AND STORMY
FIZZ
FRENCH 75
HORSE'S NECK
MAI TAI
MOJITO
MOSCOW MULE
PALOMA
PIÑA COLADA
PLANTER'S PUNCH
RUM SWIZZLE
SEX ON THE BEACH
SPRITZ
TEQUILA SUNRISE

Les cocktails ci-dessus peuvent être déclinés en mocktails en utilisant des produits non alcoolisés disponibles sur le marché. D'autres cocktails sans alcool peuvent être travaillés tels que : les citronnades, orangeades, thés glacés, cafés et chocolats frappés...

LÉGENDE DES MÉTHODES D'ÉLABORATION



Shaker



Verre à mélange



Direct au verre

AVIATION

Floral, acidulé et fruité

HISTORIQUE

Cocktail publié dans le livre "Recipes for mixed drinks" de Hugo Ensslin à New York en 1916.



- 10 ML JUS DE CITRON
- 15 ML MARASCHINO
- 5 ML CRÈME DE VIOLETTE
- 40 ML GIN

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 28 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Nick & Nora de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'une cerise à l'eau-de-vie



NOTES :



REVISITE :

BAMBOO

Vineux, sec et épicé

HISTORIQUE

Boisson répandue en Malaisie en 1878, popularisée aux États-Unis, puis au Japon par Louis Eppinger au début des années 1900.



- 35 ML **SHERRY FINO**
- 35 ML **VERMOUTH DRY**
- 2 TRAITS **BITTERS ORANGE**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 15 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Nick & Nora et le verre à mélange de glace
- Rafraîchir le verre et le verre à mélange avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre et égoutter le verre à mélange
- Verser les ingrédients dans le verre à mélange
- Mélanger puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'un zeste de citron exprimé

VARIANTE

Selon les livres et les rééditions de la recette, certains adaptent les ratios sherry / vermouth.

N.B. : La technique du *CUBAN ROLL peut être utilisée pour réaliser le cocktail.



NOTES :



REVISITE :

BRAMBLE

Fruité, acidulé et frais

HISTORIQUE

Créé par Dick Bradsell au Fred's Club à Londres dans les années 1980.



- 5 ML SIROP DE **SUCRE**
- 15 ML JUS DE **CITRON**
- 40 ML **GIN**
- 10 ML CRÈME DE **MÛRE**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 25 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace pilée
- Rafrâchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients à l'exception de la crème de mûre
- Mélanger
- Compléter le verre de glace pilée
- Verser la crème de mûre (sans mélanger)
- Garnir d'une demi-tranche de citron et de deux mûres
- Ajouter une paille courte



NOTES :



REVISITE :

CAIPIRINHA

Puissant, acidulé et frais

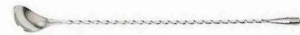
HISTORIQUE

Cocktail national du Brésil dont la recette est publiée, pour la première fois, durant l'été 1948.



- 1/2 **CITRON VERT** EN MORCEAUX
- 1 BAR SPOON **SUCRE** POUDRE
- 40 ML **CACHAÇA**

MÉTHODE :



GARNITURE : /

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 40 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace pilée
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre
- Piler le demi-citron vert coupé en morceaux et le sucre en poudre
- Compléter le verre de glace pilée
- Verser la mesure de cachaça
- Mélanger et compléter de glace pilée
- Ajouter une paille courte

VARIANTES

CAIPIROVSKA : la vodka remplace la cachaça.

CAIPIRISSIMA : le ron cubain remplace la cachaça.



NOTES :



REVISITE :

COSMOPOLITAN

Fruité, acidulé et gourmand

HISTORIQUE

Recette mise au point par Toby Cecchini lorsqu'il officiait au restaurant Odéon à New York en 1988.



- 5 ML JUS DE CITRON VERT
- 20 ML NECTAR DE CRANBERRY
- 15 ML TRIPLE SEC
- 30 ML VODKA

MÉTHODE :



GARNITURE :

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 27 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Coupe de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'un zeste de citron vert exprimé



NOTES :



REVISITE :

DAIQUIRI

Puissant, acidulé et frais

HISTORIQUE

Premier cocktail national de Cuba dont l'origine est attribuée à Jennings S.Cox, ingénieur de la mine cubaine de Daiquiri vers 1900.



- 1 BAR SPOON **SUCRE** POUDRE
- 20 ML JUS DE **CITRON VERT**
- 40 ML **RON CUBAIN 3 AÑOS**

MÉTHODE :



GARNITURE : /

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 27 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Coupe de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Diluer le sucre en mélangeant quelques secondes avec une cuillère de bar
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi



NOTES :



REVISITE :

VARIANTE

HEMINGWAY SPECIAL :

- 10 ml jus de citron vert
- 20 ml jus de pamplemousse
- 5 ml maraschino
- 40 ml ron cubain 3 años

DRY MARTINI

Puissant, vineux et sec

HISTORIQUE

C'est une évolution du MARTINEZ apparu en 1884 aux États-Unis. La première recette est publiée dans le livre "American Bar" de Frank Newman à Paris en 1904.



15 ML **VERMOUTH DRY**



55 ML **GIN**



MÉTHODE :



GARNITURE :  OU 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 35 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Martini et le verre à mélange de glace
- Rafraîchir le verre et le verre à mélange avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre et égoutter le verre à mélange
- Verser les ingrédients dans le verre à mélange
- Mélanger puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'une olive verte ou d'un zeste de citron exprimé

VARIANTES

VODKATINI : la vodka remplace le gin.

TEQUINI : la tequila remplace le gin.

GIBSON : garnir d'un oignon grelot.

MARTINEZ : vermouth rouge, liqueur maraschino, deux traits d'aromatic bitters et une cerise à l'eau-de-vie.

DIRTY MARTINI : 15 ml de saumure d'olive remplacent les 15 ml de vermouth dry.



NOTES :



REVISITE :

ESPRESSO MARTINI

Corsé, complexe et gourmand

HISTORIQUE

Recette mise au point par Dick Bradsell au Soho Brasserie de Londres en 1983.



- 5 ML SIROP DE **SUCRE**
- 25 ML **CAFÉ ESPRESSO**
- 10 ML LIQUEUR DE **CAFÉ**
- 30 ML **VODKA**

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : AFTER DINNER

TAV : 27 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Coupe de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir de trois grains de café déposés sur la mousse



NOTES :



REVISITE :

GIN BASIL SMASH

Frais, acidulé et végétal

HISTORIQUE

Créé par Jörg Meyer au bar Le Lion - Café de Paris à Hambourg en Allemagne en 2008.



- 15 ML SIROP DE **SUCRE**
- 20 ML JUS DE **CITRON**
- 50 ML **GIN**
- 10 FEUILLES DE **BASILIC**

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 25 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Garnir d'une tête de basilic frais



NOTES :



REVISITE :

MANHATTAN

Puissant, vineux et complexe

HISTORIQUE

Considéré comme le premier cocktail apéritif, il est attribué à Georges Black, propriétaire du Manhattan Inn à New York. Il l'aurait inventé vers 1880.



- 2 TRAITS **AROMATIC BITTERS**
- 20 ML **VERMOUTH ROUGE**
- 50 ML **WHISKEY AMÉRICAIN**

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Nick & Nora et le verre à mélange de glace
- Rafraîchir le verre et le verre à mélange avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre et égoutter le verre à mélange
- Verser les ingrédients dans le verre à mélange
- Mélanger puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'une cerise à l'eau-de-vie

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 35 %

VARIANTES

ROB ROY :
aromatic bitters
15 ml vermouth rouge
55 ml scotch whisky
1 cerise à l'eau-de-vie

 **NOTES :**

 **REVISITE :**

MARGARITA

Puissant, acidulé et frais

HISTORIQUE

La recette apparaît sous différentes appellations à la fin des années 1930. C'est en 1953 que son nom définitif est publié et adopté aux États-Unis.



- 10 ML JUS DE CITRON VERT
- 20 ML TRIPLE SEC
- 40 ML TEQUILA

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 34 %

TECHNIQUE

- Mirer et givrer le verre Coupe au sel fin
- Remplir le verre et la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi

VARIANTE

TOMMY'S MARGARITA : le sirop d'agave remplace le triple sec.

N.B. : Le rim au sel neutre est proposé lors de la prise de commande.



NOTES :



REVISITE :

MINT JULEP

Puissant, frais et parfumé

HISTORIQUE

C'est la boisson américaine de l'été par excellence. La première recette, réalisée avec de la glace, est publiée dans l'État de Virginie aux États-Unis en 1807.



- 10 FEUILLES DE MENTHE
- 2 BAR SPOON SUCRE PONDRE
- 50 ML EAU-VIE-BRUNE

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 40 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir la timbale Julep de glace pilée
- Rafraîchir la timbale avec la cuillère de bar
- Retirer la glace de la timbale
- Piler la menthe et le sucre en poudre
- Compléter la timbale de glace pilée
- Verser l'eau-de-vie
- Mélanger
- Garnir d'une tête de menthe fraîche et ajouter une paille courte

N.B. : La recette originelle privilégie l'utilisation de cognac ou de whiskey américain.



NOTES :



REVISITE :

NEGRONI

Puissant, vineux et amer

HISTORIQUE

À la fin des années 1920, plusieurs recettes n'ayant pas la même composition sont très populaires à Paris. La recette et le nom final du cocktail sont publiés, pour la première fois en Italie, en 1947.



- 30 ML **VERMOUTH ROUGE**
- 30 ML **BITTER**
- 30 ML **GIN**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 26 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'une demie-tranche d'orange

VARIANTES

NEGRONI SBAGLIATO : le prosecco remplace le gin.

BOULEVARDIER : le bourbon remplace le gin.

CARDINALE : le vermouth dry remplace le vermouth rouge.

WHITE NEGRONI :

30 ml vermouth blanc

30 ml gentiane

30 ml gin



NOTES :



REVISITE :

OLD-FASHIONED

Puissant, boisé et complexe

HISTORIQUE

La première recette de Old-Fashioned fût mise au point aux États-Unis en 1806.



- 1 MORCEAU DE **SUCRE BRUN**
- 2 TRAITS **AROMATIC BITTERS**
- 50 ML **EAU-VIE-BRUNE**

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 40 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre
- Piler le morceau de sucre brun imbibé d'aromatic bitters
- Remplir à moitié de glace le verre
- Verser 20 ml d'eau-de-vie brune
- Mélanger
- Compléter le verre de glace et verser les 30 ml d'eau-de-vie brune restant
- Mélanger
- Garnir d'un zeste d'orange exprimé et d'une cerise à l'eau-de-vie

N.B. : Toutes les eaux-de-vies vieilles peuvent être utilisées pour réaliser un Old-Fashioned. La recette originelle privilégie le whiskey américain.



NOTES :



REVISITE :

PENICILLIN

Tourbé, acidulé et épicé

HISTORIQUE

Créé par Sam Ross du bar Milk & Honey de New York en 2005.



- 20 ML JUS DE CITRON
- 10 ML SIROP DE MIEL
- 10 ML JUS DE GINGEMBRE FRAIS
- 40 ML BLEND WHISKY
- 10 ML WHISKY TOURBÉ

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 25 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker à l'exception du whisky tourbé
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Verser le whisky tourbé (sans mélanger)
- Garnir d'une lamelle de gingembre

N.B. : Le jus de gingembre peut être remplacé par 3 tranches de gingembre frais pilées.



NOTES :



REVISITE :

PORNSTAR MARTINI

Acidulé, fruité et gourmand

HISTORIQUE

Créé par Douglas Ankra au bar Townhouse à Londres en 2002. L'idée originale était de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le champagne, puis de déguster le cocktail.



- 10 ML SIROP DE VANILLE
- 30 ML PURÉE FRUIT DE LA PASSION
- 20 ML LIQUEUR FRUIT DE LA PASSION
- 30 ML VODKA VANILLE

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 18 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Coupe de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi
- Garnir d'un demi-fruit de la passion
- Accompagner de champagne servi dans un verre shot

N.B. : Le sirop de vanille peut être remplacé par une bar spoon de sucre vanillé.

NOTES :

REVISITE :

SIDECAR

Puissant, acidulé et frais

HISTORIQUE

Lors de la première publication de la recette en 1922 à Londres, Robert Vermeire, précise dans son livre "Cocktails - How to mix them", que la recette est très populaire en France.

Le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au bar en side-car.



- 10 ML JUS DE CITRON
- 20 ML TRIPLE SEC
- 40 ML COGNAC

MÉTHODE :



GARNITURE : /

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 36 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Coupe de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi

VARIANTE

WHITE LADY :
10 ml jus de citron
20 ml triple sec
40 ml gin



NOTES :



REVISITE :

SOUR

Puissant, acidulé et frais

HISTORIQUE

Variante du WHISKEY SOUR paru dans "The Bartender's Guide" dès 1862.



- 1 BAR SPOON **SUCRE** POUDRE
- 20 ML JUS DE **CITRON**
- 20 ML **BLANC ŒUF OU AQUAFABA**
- 50 ML **SPIRITUEUX**

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : SHORT DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 28 %

TECHNIQUE DRY SHAKE *

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Diluer le sucre en mélangeant quelques secondes avec une cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Frapper
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Garnir d'une cerise à l'eau-de-vie

N.B. : Tous les spiritueux peuvent être utilisés en Sour.

*** La technique du REVERSE DRY SHAKE peut être choisie pour réaliser le cocktail.**



NOTES :



REVISITE :

AMERICANO

Vineux, amer et désaltérant

HISTORIQUE

Créé au Gaspere Campari's à Milan en 1860. Son nom d'origine mixait les deux villes d'où sont originaires ses deux composants : Milano-Torino. La clientèle américaine de passage demandait un ajout d'eau gazeuse. Les Italiens ont donc baptisé cette version pour rendre hommage aux consommateurs américains.



→ 20 ML **VERMOUTH ROUGE**

→ 50 ML **BITTER**

→ 50 ML **EAU GAZEUSE**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'une demi-tranche d'orange et d'une demi-tranche de citron



NOTES :



REVISITE :

BELLINI

Vineux, fruité et désaltérant

HISTORIQUE

Cocktail inventé par Giuseppe Cipriani, propriétaire du Harry's Bar de Venise, en 1948. Son nom est celui d'un peintre vénitien du XVème siècle, Giovanni Bellini.



- 40 ML NECTAR / PURÉE DE PÊCHE
BLANCHE
- 80 ML CHAMPAGNE

MÉTHODE :



GARNITURE : /

CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 8 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir la Flûte de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre
- Verser les ingrédients
- Mélanger

VARIANTES

- ROSSINI : nectar ou purée de fraise.
- FELLINI : nectar ou purée de framboise.
- MIMOSA : jus d'orange frais.



NOTES :



REVISITE :

BLOODY MARY

Savoureux, gourmand et acidulé

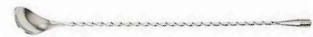
HISTORIQUE

On trouve des mentions de jus de tomate mixé avec des spiritueux dès la fin des années 1920. La première recette du BLOODY MARY apparaît dans la presse américaine en 1939.



- SEL AU CÉLÉRI
- 2 GOUTTES DE TABASCO
- 1 TRAIT SAUCE ANGLAISE
- 10 ML JUS DE CITRON
- 40 ML VODKA
- 70 ML JUS DE TOMATE

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Assaisonner de sel au céleri, de quelques gouttes de Tabasco et d'un trait de sauce anglaise
- Verser les ingrédients, puis mélanger
- Garnir d'une demi-tranche de citron et d'une branche de céleri (* facultatif)
- Ajouter un agitateur

N.B. : Ajuster l'assaisonnement au goût du client.

NOTES :

REVISITE :

CHAMPAGNE COCKTAIL

Vineux, complexe et boisé

HISTORIQUE

C'est le premier cocktail au champagne ! Il est mentionné dès 1855. Cependant la recette est publiée pour la première fois dans le livre "How to Mix Drinks" par Jerry Thomas, en 1862.



- 1 MORCEAU SUCRE BLANC
- 1 TRAIT AROMATIC BITTERS
- 10 ML COGNAC
- 110 ML CHAMPAGNE

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 8 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir la Flûte de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Retirer la glace du verre
- Déposer le sucre imbibé d'aromatic bitters dans le verre
- Verser les ingrédients
- Garnir d'un zeste de citron exprimé



NOTES :



REVISITE :

DARK AND STORMY

Acidulé, boisé et épicé

HISTORIQUE

La famille Gosling a déposé la marque de cette boisson nationale des Bermudes au Bureau des Brevets et des Marques des États-Unis en 1991 afin de garantir l'utilisation de leur rum dans la boisson. C'est la version « Black Seal » qui doit être utilisée. 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.



→ 15 ML JUS DE CITRON VERT

→ 100 ML GINGER BEER

→ 40 ML BLACK RUM

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 11 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients à l'exception du black rum
- Mélanger
- Ajouter le black rum (sans mélanger)
- Garnir d'un quartier de citron vert
- Ajouter un agitateur

 NOTES :

 REVISITE :

FIZZ

Frais, désaltérant et acidulé

HISTORIQUE

La recette du GIN FIZZ est publiée pour la première fois dans le livre de Jerry Thomas "Bar-tender's Guide" en 1876. Inventée dans les années 1870 par les marins britanniques pour se rappeler des gins tonic qu'ils consommaient en rendant la recette plus facile à boire. C'est l'un des plus anciens cocktails.



- 10 ML SIROP DE SUCRE
- 20 ML JUS DE CITRON
- 40 ML EAU-DE-VIE
- 50 ML EAU GAZEUSE

MÉTHODE :



GARNITURE : 

CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker à l'exception de l'eau gazeuse
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Compléter d'eau gazeuse fraîche
- Mélanger
- Garnir d'une tranche de citron

VARIANTE

TOM COLLINS : il se prépare directement au verre dans un verre Highball sur glace.

N.B. : Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un Fizz.

À l'origine servi sans glace, il est de nos jours servi sur glace (évolution des pratiques et des consommations).



NOTES :



REVISITE :

FRENCH 75

Puissant, frais et acidulé

HISTORIQUE

La recette est publiée pour la première fois aux États-Unis en 1927, dans le livre "Here's How" de Judge Jr. Une recette "75" fût inventée à Paris au début de la première guerre mondiale. Initialement au calvados, il prend le nom de FRENCH 75 grâce à Harry McElhone, du Harry's Bar à Paris en 1925, qui remplace le calvados par du champagne.



- 10 ML SIROP DE SUCRE
- 20 ML JUS DE CITRON
- 40 ML GIN
- 50 ML CHAMPAGNE

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 16 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir la Flûte de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker à l'exception du champagne
- Retirer la glace du verre et égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rafraîchi
- Compléter de champagne frais
- Mélanger
- Garnir d'un zeste de citron exprimé



NOTES :



REVISITE :

HORSE'S NECK

Puissant, complexe et désaltérant

HISTORIQUE

La recette originale, publiée en 1890, comportait simplement du ginger ale, de l'aromatic bitters et un zeste de citron. Cette boisson se fait connaître vers 1895. Quelques années plus tard, on commence à y ajouter un « coup de fouet » avec du cognac ou du whiskey américain.



- 3 TRAITs **AROMATIC BITTERS**
- 40 ML **COGNAC**
- 100 ML **GINGER ALE**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 11 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'un long zeste de citron exprimé

N.B. : Un grand zeste de citron déposé sur le bord du verre est caractéristique de ce cocktail. Il forme, avec un peu d'imagination, la tête et le coup d'un cheval.

NOTES :

REVISITE :

MAI TAI

Puissant, acidulé et gourmand

HISTORIQUE

Créé par Victor Bergeron dit « Trader Vic », qui contribua à promouvoir la culture Tiki. La recette fait surface en 1953 à Hawaï où elle devient la signature de l'île.



- 25 ML JUS DE CITRON VERT
- 15 ML SIROP D'ORGEAT
- 15 ML CURAÇAO ORANGE
- 25 ML RHUM VIEUX AGRICOLE
- 25 ML RHUM VIEUX JAMAÏCAIN

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 30 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Rocks de glace pilée
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Égoutter le verre et compléter de glace pilée si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace pilée
- Garnir d'une demi-tranche de citron vert et d'une tête de menthe fraîche
- Ajouter une paille courte

NOTES :

REVISITE :

MOJITO

Frais, acidulé et désaltérant

HISTORIQUE

Cocktail emblématique de Cuba, publié pour la première fois dans le livre *“Libro de Cocktail”* de Juan Lasa, en 1929. Mojito signifie « petit jus » en espagnol.



- 10 FEUILLES DE **MENTHE**
- 1 BAR SPOON **SUCRE** POUDRE
- 20 ML JUS DE **CITRON VERT**
- 50 ML **RON CUBAIN**
- 50 ML **EAU GAZEUSE**

MÉTHODE :



GARNITURE :  

CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Retirer la glace
- Piler légèrement les feuilles de menthe et le sucre poudre
- Verser le jus de citron vert
- Mélanger pour diluer le sucre
- Remplir le verre de glace
- Verser le ron et l'eau gazeuse fraîche
- Mélanger
- Garnir d'une tranche de citron vert et d'une tête de menthe fraîche
- Ajouter une paille

 **NOTES :**

 **REVISITE :**

MOSCOW MULE

Frais, acidulé et épicé

HISTORIQUE

Créé par le propriétaire de la marque Smirnoff aux États-Unis en 1941, afin de promouvoir la vodka en cocktails.



- 15 ML JUS DE CITRON VERT
- 40 ML VODKA
- 100 ML GINGER BEER

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir la timbale Mule de glace
- Rafraîchir la timbale avec la cuillère de bar
- Égoutter la timbale et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'une tranche de citron vert

VARIANTES

FRENCH MULE : avec du cognac.

MEXICAN MULE : avec de la tequila.

CHILCANO DE PISCO : avec du pisco, et l'amargo chuncho remplace l'aromatic bitters.

GIN-GIN MULE : avec du gin et de la menthe fraîche.

N.B. : Deux traits d'aromatic bitters peuvent être proposés lors de la prise de commande.



NOTES :



REVISITE :

PALOMA

Fruité, acidulé et désaltérant

HISTORIQUE

Recette apparue dans les années 1990 dans la région de Guadalajara au Mexique. Paloma signifie « colombe » en espagnol.



- 50 ML JUS DE **PAMPLEMOUSSE**
- 10 ML SIROP D'**AGAVE**
- 10 ML JUS DE **CITRON VERT**
- 40 ML **TEQUILA BLANCO** 100 % AGAVE
- 50 ML **EAU GAZEUSE**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 10 %

TECHNIQUE

- Mirer et givrer le verre Highball au sel fin
- Remplir le verre de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'une demi-tranche de pamplemousse

N.B. : Le jus de pamplemousse et l'eau gazeuse peuvent être remplacés par un soda au pamplemousse (recette d'origine).

NOTES :

REVISITE :

PIÑA COLADA

Exotique, fruité et gourmand

HISTORIQUE

Cette création est attribuée à Ramon Marrero Perez, surnommé « Monchito », à l'hôtel Hilton de San Juan en 1954, suite à l'invention de la crème de noix de coco sur l'île de Porto Rico.



- 20 ML CRÈME DE NOIX DE COCO
- 60 ML JUS D'ANANAS
- 40 ML RHUM BLANC

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Garnir d'un quartier d'ananas et d'une cerise à l'eau-de-vie

VARIANTES

CHICHI : la vodka remplace le rhum.

BLUE HAWAIIAN : on ajoute 15 ml de curaçao bleu.

APPLE COLADA : le jus de pomme trouble remplace le jus d'ananas.



NOTES :



REVISITE :

PLANTER'S PUNCH

Exotique, fruité et complexe

HISTORIQUE

Le Punch est la plus ancienne des boissons du bar. La première recette est publiée en Inde en 1638. Des centaines de recettes de punch seront inventées au fil des siècles suivants, à travers l'Empire britannique.



- 2 TRAITS **AROMATIC BITTERS**
- 40 ML JUS D'**ORANGE**
- 40 ML JUS D'**ANANAS**
- 40 ML **RHUM AGRICOLE BLANC**
- 1 TRAIT **RHUM AGRICOLE AMBRÉ**

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 16 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients à l'exception du rhum agricole ambré
- Mélanger
- Ajouter un trait de rhum agricole ambré (sans mélanger)
- Garnir d'un quartier d'ananas et d'une cerise à l'eau-de-vie
- Ajouter un agitateur

NOTES :

REVISITE :

RUM SWIZZLE

Puissant, acidulé et épicé

HISTORIQUE

Le terme Swizzle désigne la méthode de préparation à l'aide d'un bâton lélé (ramification naturelle à 5 branches). Une boisson avec du rum est désignée par ce terme dès 1788.



- 20 ML SIROP DE SUCRE
- 30 ML JUS DE CITRON VERT
- 20 ML VELVET FALERNUM
- 50 ML RUM AMBRÉ
- 2 TRAITS AROMATIC BITTERS

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 20 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace pilée
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace pilée si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger à l'aide d'un swizzle stick (ou de la cuillère de bar)
- Garnir d'un zeste d'orange exprimé et décorer d'une tête de menthe fraîche
- Ajouter une paille

N.B. : Toutes les eaux-de-vies vieilles peuvent être utilisées pour réaliser un Swizzle.

 **NOTES :**

 **REVISITE :**

SEX ON THE BEACH

Rond, fruité et gourmand

HISTORIQUE

Popularisée à partir des années 1980, cette recette fût inventée aux États-Unis.



- 40 ML JUS D'ORANGE
- 40 ML NECTAR DE CRANBERRY
- 10 ML LIQUEUR DE PÊCHE
- 40 ML VODKA

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 15 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Remplir la grande timbale du shaker de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Verser les ingrédients dans la petite timbale du shaker
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Égoutter la grande timbale du shaker
- Frapper puis passer dans le verre rempli de glace
- Garnir d'une demi-tranche d'orange

NOTES :

REVISITE :

SPRITZ

Fruité, vineux et désaltérant

HISTORIQUE

Le Spritz se composait au départ de vin blanc et d'eau de Seltz. L'ajout d'un ingrédient amer commence en Europe de l'Est dans les années 1920, avant de devenir la boisson signature de Venise.



→ 50 ML **BITTER OU AUTRES SPIRITUEUX**

→ 60 ML **VIN BLANC EFFERVESCENT**

→ 20 ML **EAU GAZEUSE**

MÉTHODE :



GARNITURE : ADAPTÉE

CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : BEFORE DINNER

TAV : 16 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre à Vin de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients
- Mélanger
- Garnir d'une décoration adaptée à la recette

N.B. : Le Prosecco est à privilégier. Il faut adapter la garniture au spiritueux utilisé. La marque du spiritueux choisie précédera le terme SPRITZ pour nommer le cocktail.



NOTES :



REVISITE :

TEQUILA SUNRISE

Acidulé, fruité et gourmand

HISTORIQUE

Une première version du cocktail fût inventée au Mexique vers 1930. La version actuelle fût mise au point en 1972, en étant adoptée par les Rolling Stones durant leur tournée américaine.



- 80 ML JUS D'ORANGE
- 40 ML TEQUILA
- 1 TRAIT SIROP GRENADINE

MÉTHODE :



GARNITURE :



CATÉGORIE : LONG DRINK

TYPE : ALL DAY COCKTAIL

TAV : 13 %

TECHNIQUE

- Mirer et remplir le verre Highball de glace
- Rafraîchir le verre avec la cuillère de bar
- Égoutter le verre et compléter de glace si besoin
- Verser les ingrédients à l'exception du sirop de grenadine
- Mélanger
- Verser un trait de grenadine (sans mélanger)
- Garnir d'une demi-tranche d'orange et d'une cerise à l'eau-de-vie
- Ajouter un agitateur

N.B. : Le trait de grenadine apporte un dégradé rappelant le lever de soleil.



NOTES :



REVISITE :

Illustration détaillée ci-dessous pour le cocktail Americano :

AMERICANO



20 ML VERMOUTH ROUGE A UN TAV DE 14,5 %	$20 \times 14,5 = 290$
50 ML BITTER A UN TAV DE 25 %	$50 \times 25 = 1250$
50 ML EAU GAZEUSE A UN TAV DE 0 %	$50 \times 0 = 0$

CONTENANCE DU COCKTAIL = 120 ML

TOTAL = 1540

$1540 : 120 = 12,83$ → **TAV DE 13 %**



Je prends des notes :

PARTIE 9 - LEXIQUE PROFESSIONNEL

A

ALBÉDO : partie intérieure blanche de l'écorce d'un agrume, parfois appelé "ziste".

AQUAFABA : terme désignant le jus de pois chiche utilisé comme émulsifiant.

AROMATIC BITTERS : terme anglo-saxon signifiant amer concentré aromatisé.

B

BARTENDER : terme unisexe américain désignant à la fois le barman et la barmaid.

BLENDER : mixeur électrique.

BAR SPOON : terme anglo-saxon signifiant cuillère à mélange ou cuillère de bar.

BAR MAT : terme anglo-saxon signifiant tapis de bar.

BOWL : récipient, de grand volume, utilisé pour l'élaboration et le service des familles de cocktail : Punch, Tiki, etc.

C

CUBAN ROLL : technique de réalisation d'un cocktail qui consiste à transvaser les liquides d'une timbale à une autre, afin de les oxygéner et de les rafraîchir.

Technique appelée autrefois "throwing".

COLLINS : famille de cocktail. Long drink, ayant la même composition qu'un Fizz, mais réalisé directement au verre.

COMPLÉTER : (topped) signifie allonger un cocktail d'un complément de type soda, eau gazeuse, champagne, etc.

D

DAISY : famille de cocktail. Short drink, réalisé directement au shaker, il se compose d'eau-de-vie, de jus de citron, de curaçao et d'eau gazeuse.

DÉCOCTION : résultat d'un procédé d'extraction à chaud recommandé pour les racines, les écorces, etc., dont les substances sont difficilement solubles.

DISTILLATION : procédé de séparation et de concentration d'éléments aromatiques. Le liquide est chauffé, les vapeurs s'en dégagent puis sont refroidies pour redevenir un liquide concentré en arôme, nommé distillat.

DOUBLE FILTRATION : (double strain) filtrer le cocktail à l'aide d'une passoire fine en plus de la passoire à cocktail.

DRY SHAKE : technique de réalisation au shaker qui signifie frapper une première fois sans glace, avec un émulsifiant (exemple : blanc d'œuf, aquafaba, etc.).

E

EXPRIMER : libérer les essences d'un zeste.

EAU-DE-VIE : boisson alcoolique obtenue par distillation de produits fermentés.

F

FAT WASHING : technique qui consiste à aromatiser un alcool à partir d'un corps gras.

FERMENTATION ALCOOLIQUE : procédé qui consiste à transformer le sucre en alcool sous l'action des levures avec un dégagement de gaz carbonique (CO₂).

FLIP : short drink, composé d'un jaune d'œuf, d'une base de vin et/ou d'un spiritueux, et saupoudré de noix de muscade râpée.

FLOAT : verser un filet de liquide au dessus d'un cocktail sans le mélanger.

FRAPPER : action de shaker.

FROZEN : cocktail réalisé au blender avec de la glace pilée pour obtenir un aspect granité (exemple : Frozen Daiquiri).

G

GARNIR : action d'ajouter un élément de décor dans une boisson.

GIVRER : (rim) créer une décoration sur les parois d'un verre (exemple : Margarita).

H

HIGHBALL : long drink, composé d'eau-de-vie et allongé avec un soda.

HOT DRINK : cocktail servi chaud (exemple : Irish Coffee, Grog).

I

INFUSION : procédé d'extraction d'arômes dans un liquide, à chaud.

J

JIGGER : terme anglo-saxon signifiant un doseur.

M

MACÉRATION : procédé d'extraction d'arômes dans un liquide, à froid.

MÉLANGER : (stir) remuer une boisson à l'aide de la cuillère de bar.

MESURE : terme désignant un volume de 40 ml (standard français).

MOCKTAIL : cocktail sans alcool issu de l'anglais "mock" signifiant imiter.

MUTER : action d'empêcher ou de stopper la fermentation alcoolique par l'ajout d'un alcool afin de conserver les sucres naturels.

N

NO LOW : contraction des expressions anglaises : « *no alcohol* » (sans alcool) et « *low alcohol by volume* » (faible degré d'alcool). Terme utilisé pour désigner les cocktails à faible titre alcoométrique volumique (consommation responsable).

P

PASSER : action d'utiliser la passoire pour éliminer des excédents (glace, pépins, etc.).

PASSOIRE : (strainer) ustensile de bar utilisé pour filtrer.

PRESSE-AGRUMES : (juicer) électrique ou (squeezer) manuel, il permet d'obtenir des jus frais d'agrumes (citrons, oranges ou pamplemousses).

POURER : terme anglo-saxon désignant un bec verseur.

PRÉ-BATCH : terme anglo-saxon désignant la base d'un cocktail préparée à l'avance.

R

RAINBOW : terme anglo-saxon désignant un arc-en-ciel (cocktail à étage).

REVERSE DRY SHAKE : technique de réalisation au shaker qui signifie frapper une seconde fois sans glace, avec un émulsifiant (exemple : blanc d'œuf, aquafaba, etc.)

S

SHAKER BOSTON : (double tin) shaker de deux timbales qui s'emboîtent avec un axe décalé.

SHAKER CONTINENTAL : (parisian shaker) shaker de deux timbales qui s'emboîtent parfaitement.

SHAKER TROIS PIÈCES : (cobbler shaker) shaker qui se différencie par sa passoire intégrée.

SHOOTER : boisson d'une contenance de 30 à 60 ml servie dans un verre shot.

SPARKLING : cocktail long drink complété d'une boisson effervescente.

SPIRITUEUX : boissons fortement alcoolisées.

SQUEEZE BOTTLE : flacon souple permettant une verse simple des purées et des jus.

SIROP DE SUCRE : composé d'un volume d'eau et d'un volume de sucre semoule.

SWIZZLE STICK : bâtonnet, connu aux Antilles sous le nom de "bois lélé", qui permet de remuer certains cocktails tropicaux réalisés sur glace pilée.

T

TIMBALE : (tin) correspondant à la partie inox ou en verre d'un shaker Boston.

TRAIT : (dash) terme de mesure représentant environ 3 à 5 gouttes.

Z

ZESTE : partie extérieure de l'écorce d'un agrume contenant des essences.