

LE MAGAZINE DE LA MIXOLOGIE ET DES COCKTAILS

NUMERO SPECIAL

QUELLE
EST LA
RECETTE DU
HORSE'S NECK
P12

DÉCOREZ
VOS
VERRES
P11



LE "LONG DRINK" EN VOGUE P6

Histoire & Origine du
Cocktail 3

Les techniques de
réalisation 4

Les types de cocktails
6

Les types de verre 8

Décorer vos cocktails
10

Sélection gourmande
de recettes 12

Shopping... sans
modération 14



JERRY THOMAS, LE PÈRE DE LA MIXOLOGIE.

Impossible de raconter l'histoire du cocktail sans parler de Jerry Thomas.

En fait, le "professeur" Thomas (1830-1885) est pour le cocktail ce qu'est Elvis pour le rock.

Il a introduit le cocktail dans le monde, l'a fait connaître et est tout simplement le premier à publier le 1er livre de recettes de cocktails.

C'était en 1862 et c'est cette publication appelée "Bartender's guide : How to mix drinks" qui a lancé le Wcocktail.

C'est Jerry Thomas qui a inventé notamment le Blue Blazer et le Tom & Jerry.

Dans son livre il classe les cocktails selon des familles qui sont toujours restées d'actualité et théoriquement apprises dans les écoles : cobbler, egg nog, julep, flip ou encore sour.



UN COCKTAIL, QU'EST-CE QUE C'EST ET D'OÙ ÇA VIENT ?

GRANDE DÉCEPTION...

Personne ne sait avec certitude quelle est l'origine de ce mot. Tout d'abord "cock tail" (en 2 mots) signifie "queue de coq" en français. Admettons, mais quel rapport ?

Et bien là non plus on ne le sait pas, et une fois de plus un grand nombre de théories se racontent, toutes plus ou moins farfelues, en tout cas vraiment trop incertaines pour s'attarder ici sur chacune d'entre elles.

Une autre théorie dit que le mot cocktail viendrait du mot "coquetel", qui était une boisson spécifique servie à l'époque dans un coquetier, d'où la boisson baptisée coquetel...

Commençons...

En revanche nous connaissons sa première apparition.

Le mot serait apparu pour la première fois dans un magazine américain datant du 3 mai 1806 dans lequel il serait écrit...

"Le cocktail est une boisson stimulante composée d'alcools d'origines indifférentes, de sucre, d'eau et de bitters".

PUIS VERS 1920,

Le cocktail devient le terme très général qu'on lui connaît aujourd'hui, à savoir un mélange d'au moins 2 boissons.

Et oui les diabolos et demi-fraise sont aussi des cocktails !

Les cocktails désignent d'ailleurs aussi les grandes réceptions, d'où la fameuse "robe de cocktail", Elle est lancée dans les années 1920 par Coco Chanel et annoncée au public le 1er octobre 1926 aux États-Unis1.

LES TECHNIQUES



DIRECT DANS LE VERRE

Signifie que le cocktail est "built-in" ou "on the rocks" si c'est un spiritueux versé pur sur des glaçons.

Pour certains cocktails, il faut les verser très délicatement un par un à l'aide d'une cuillère à mélange sur la paroi du verre ou à l'aide d'un Cocktailmaster.

Il est préférable d'utiliser un "poureur" (bec verseur), afin de contrôler le débit et éviter d'éclabousser.



AU SHAKER

A 2 utilités : rafraîchir en premier lieu, et mélanger en second lieu, indispensable pour les cocktails ayant des ingrédients à la texture épaisse comme les œufs, crème fraîche, jus de fruits consistants...

Un cocktail frappé au shaker n'est donc pas servi sur glace.

Le shaker continental est composé de 2 parties eTexn métal, une passoire est indispensable pour filtrer la glace avant de verser dans les verres.

Ce type de shaker convient à une utilisation professionnelle.

DE RÉALISATION

VERRE À MÉLANGE

Pour préparer un cocktail au verre à mélange, on y verse des cubes de glace aux 2/3, suivi des ingrédients qu'on «frappe» ensuite à l'aide d'une cuillère à mélange, en remuant énergiquement à la cuillère de haut en bas pendant 10 secondes environ, jusqu'à ce que les bords du verre soient glacés. Il faut ensuite verser dans le verre de consommation en filtrant avec une passoire.



BLENDER

Utilisé généralement pour obtenir des boissons glacées, des mélanges crémeux et des cocktails devant avoir une certaine consistance, et concevoir les Smoothies, les Frozen, les Milk shakes etc...

Il est également utilisé pour provoquer une émulsion spécifique à certaines recettes exotiques, comme pour la Pina Colada.

ÊTES-VOUS PLUTOT "SHORT" OU PRÉFÉREZ- VOUS LES "LONGS" ?

UN SHORT DRINK

est une boisson "courte", de
contenance en théorie égale

à 7cl. Dans une large majorité, les
principaux ingrédients qui composent
un short drink sont les alcools, c'est la
raison pour laquelle sa contenance de
7cl est suffisante.

Un short drink n'est donc pas plus ni
moins enivrant qu'un long drink, mais
simplement plus corsé.

Parmi les grands classiques du short
drink, on retrouve les cocktails blue
lagoon, daiquiri, margarita, caipirinha
ou cosmopolitan.

UN LONG DRINK

est un cocktail dont la contenance est
importante, généralement égale à 12cl. De ce fait, un long drink est toujours
allongé avec des boissons sans alcool (eau, soda, jus de fruits...).

La contenance de 12cl semble être un excellent compromis pour les cocktails
alcoolisés.



Cette contenance permet d'apprécier chaque élément
composant le cocktail en évitant l'enivrement, l'alcool ne
représentant généralement que 4 ou 6cl.

Pour les cocktails sans alcool et donc sans risque, la contenance
de 12cl peut paraître un peu légère et peut être supérieure.

Si le long drink est plus volumineux que son opposé le "short
drink", il en va de
soi que ça ne peut
en théorie pas faire
de lui un produit
plus enivrant car la
quantité d'alcool
contenue dans un
long drink dépasse
rarement la quantité
totale d'alcool
contenue dans un
short drink (7cl).

Le long drink étant
couplé avec des boissons sans
alcool et donc plus doux, il est
le type de cocktail préféré des
femmes.



SEA, SUN & COCKTAILS...

**AFTER DINNER
SHORT DRINK
DIGESTIF POUR
L'APRÈS-
REPAS.**



**COOLER
LONG DRINK
RAFFRAÎCHISSANT DE
25CL À BASE D'EAU-
DE-VIE, DE SUCRE
OU SIROP, ET ALLONGÉ
D'UNE BOISSON
GAZEUSE.**



**HIGHBALL
LONG DRINK
SERVI SUR GLACE
COMPOSÉ D'UN
SPIRITUEUX ET
COMPLÉTÉ DE SODA
(EAU
GAZEUSE...).**



**DAISIE
SHORT
DRINK À BASE DE
JUS DE CITRON, DE
SIROP DE GRENADINE,
DE SUCRE ET D'UN
SPIRITUEUX.**



**SOUR
SHORT DRINK
À BASE DE
SPIRITUEUX, DE
JUS DE CITRON
ET DE SUCRE
EN FAIBLE
QUANTITÉ.**

**BUCK
LONG DRINK
DÉSALTÉRANT
ALLONGÉ AVEC
UNE BOISSON
GAZEUSE (EAU,
SODA...).**

**COLLINS
LONG DRINK
PRÉPARÉ UN
TUMBLER COMPOSÉ
DE SPIRITUEUX, DE
JUS DE CITRON ET
DE SODA (EAU
GAZEUSE...).**

**FIZZ
LONG DRINK
PRÉPARÉ AU
SHAKER COMPOSÉ DE
SUCRE, DE JUS DE
CITRON, D'UN ALCOOL
ET COMPLÉTÉ AU
SODA.**



LE CHOIX DU VERRE... PETITE CONTENANCE, BORDURE LARGE OU GRANDE SURFACE ?

TUMBLER

Pour les long drinks, sa forme allongée permet d'empiler les cubes de glace pour rafraîchir le cocktail dans son intégralité.

Contenance de 20 à 25 cl.

VERRE À MARTINI

Les verres à cocktail (ou à martini) sont les plus utilisés pour les short drinks. Différentes contenances existent, mais un verre à cocktail de 10 à 12cl suffit car un short drink fait 7cl.

VERRE À MARGARITA

Il s'agit du célèbre cocktail Margarita qui a donné son nom à ce verre.

Très fin à sa base, il s'ouvre en corolle, formant un petit bassin sur lequel on peut déposer le sel qui accompagne le cocktail.

VERRE OLD FASHIONED

Ce « petit tumbler » très classique est très utilisé pour les Short-Drinks & généralement pour les cocktails à base de whisky. Il porte le nom d'un célèbre cocktail à base de whisky.

VERRE TODDY

Verre avec une anse utilisé notamment pour les cocktails qui se boivent chaud.

Aussi appelé, verre "Irish coffee", il est fabriqué pour résister au choc thermique lorsque l'on y verse un liquide bouillant. Son anse permet de le tenir sans se

SHOOTER

Très faible contenance, il est petit, plutôt utilisé pour les shots qui se boivent d'un trait (combinaison majoritairement alcool fort + sirop).

Parfois, on en boit plein parce qu'on trouve que c'est vraiment petit...

01



02



03



04



05



06





VERRE DE CHOIX DU CHAMPAGNE ,
 Cette coupe délicate est aussi idéale pour tous les cocktails dérivés de ce breuvage à bulles à base de vin blanc ou champagne, raffinés et élégants.

VERRE À DÉGUSTATION
 Utilisé pour les digestifs, sa forme spécialement étudiée permet de ne perdre aucun arôme. Ce verre convient parfaitement à la dégustation des eaux-de-vie comme le cognac ou l'armagnac.

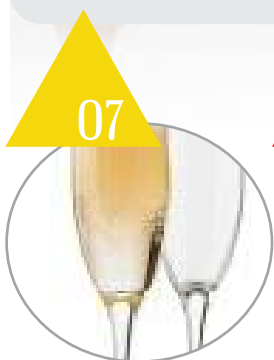
BALLON OU VERRE À VIN
 On y sert le vin, les cocktails à base de vin et bien d'autres cocktails. On ne le remplit généralement qu'à moitié pour pouvoir faire délicatement tourner le mélange dans le verre.

PILSNER
 Ce sont les fameux verres à « demis ». Utilisés notamment pour les cocktails à base de bière ou de cidre. Appelé aussi Sling.

COUPE
 Malgré son nom, elle est déconseillée pour le champagne car elle en disperse l'arôme et limite son effervescence. Utilisée pour les cocktails à base de crème et idéal agrémentée de fruits entiers ou en morceaux.

VERRE TULIPE
 Sa forme arrondie et son col resserré permettent de concentrer les arômes. Il est parfaitement indiqué pour les cocktails fruités ou ayant une certaine consistance.

TIKI
 Verre en faïence traditionnel Hawaïien. Idéal pour servir des cocktails tropicaux de type Tiki, comme le Zombie ou le Mai Tai.



ATTISER L'OEIL ET L'ENVIE : LA MAGIE, TOUJOURS !

LE CHOIX DE LA DÉCORATION

Le bonheur ça tient parfois dans un verre.

Mais pas forcément grâce à ce qu'il contient !

Il a aussi toute une dimension que seuls les esthètes tels que vous pouvez comprendre.

Cela tient à un peu de sucre, une touche de sirop de fruits pour que le spectacle visuel commence.

En matière de décoration il n'y a pas vraiment de règles à respecter, sauf pour les cocktails classiques qui exigent une présentation spécifique, souvent sommaire.

Les short drinks se satisfont, en général, d'une décoration minimale alors que les long drinks sont souvent plus décorés.

La décoration doit être gaie et tonique, tout en restant simple pour ne pas surcharger le cocktail.

Le verre utilisé, la couleur du mélange et ses ingrédients doivent vous guider dans le choix de la décoration. L'important est de respecter une certaine harmonie et d'être imaginatif.





LE GIVRAGE DES VERRES

Trempez le haut du verre dans du jus de citron puis dans du sucre semoule.

Pour obtenir un givrage coloré, remplacez le jus de citron par du sirop (grenadine, menthe) ou par une liqueur colorée.

Vous pouvez aussi givrer vos verres avec de la noix de coco, du chocolat ou du café en poudre, en utilisant du blanc d'œuf à la place du jus de citron.

LE SAUPOUDRAGE

Saupoudrez vos cocktails avec de la noix de muscade râpée, du chocolat en poudre, du café moulu ou d'autres aliments (noix de coco râpée, petits fruits rouges).

LA MENTHE FRAÎCHE

A utiliser surtout pour les compositions à base de menthe et pour varier la palette de couleurs de vos cocktails. Déposez une branche de menthe fraîche dans le verre, ce qui donne un goût rafraîchissant, ou un simple brin de menthe sur le bord du verre.

Trempez des feuilles de menthe fraîche dans de l'eau très sucrée puis les égouttez, avant de les coller sur les parois du verre.



LES PAILLES, PIQUES À COCKTAILS ET BÂTONNETS MÉLANGEURS

Existant dans toute une gamme de couleurs et de formes, ils égayent vos verres en leur donnant une touche d'originalité.

LES RONDELLES DE FRUITS

A l'aide d'un couteau, coupez des tranches de fruits d'environ 6 mm d'épaisseur.

Incisez-les à moitié et déposez les sur les bords du verre.

LES ZESTES ET ÉCORCES DE FRUITS

Taillez un zeste d'environ 6 cm dans une agrume et plongez le dans le cocktail, ou entailliez ce zeste et l'accrochez sur le bord du verre.

Pour réaliser des spirales de zeste d'agrumes, découpez à l'aide d'un cannelure une lanière d'environ 10 à 12 cm dans l'écorce du fruit.

Entourez ensuite cette lanière autour d'une paille et maintenez la dans cette position, quelques secondes, afin qu'elle prenne la forme d'une spirale.

Retirez la paille et accrochez la spirale de zeste sur le bord du verre.



TEMPS
DE
PRÉPARATION
: 4 MN



ALBEMARLE FIZZ

6 CL DE GIN
1,5 CL JUS DE CITRON
PRESSÉ ET FILTRÉ
1 CL SIROP DE
FRAMBOISE
5 À 7 CL D'EAU
GAZEUSE
AU SHAKER
VERRE : TUMBLER
TYPE : LONG DRINK

FRAPPER AU SHAKER
LE GIN, LE JUS DE
CITRON ET LE SIROP DE
FRAMBOISE.

TOUT EN FILTRANT
LA GLACE RESTANTE
DANS LE SHAKER,
VERSER LE MÉLANGE
DANS UN VERRE.
REPLI DE GLACE.

COMPLÉTER LE VERRE
AVEC L'EAU GAZEUSE.



TEMPS
DE
PRÉPARATION
: 2 MN

HORSE'S NECK

4 CL DE BOURBON
5 CL DE GINGER ALE
(CANADA DRY)
QUELQUES GOUTTES
D'ANGOSTURA BITTER
DIRECT AU VERRE
VERRE : VERRE OLD
FASHIONED
TYPE : LONG DRINK

REPLIR LES VERRES
DE GLACE.

VERSER LE BOURBON,
LE GINGER ALE PUIS
L'ANGOSTURA BITTER
(OPTIONNEL).

CANNELER ET INSÉRER
UN LONG ET ÉPAIS
ZESTE DE CITRON
PARCOURANT TOUT
L'INTÉRIEUR DU VERRE.

DES RECETTES À DECOUVRIR...

ET À SERVIR AVEC MODÉRATION...

DEATH IN THE AFTERNOON

3 CL D'ABSINTHE

9 CL DE CHAMPAGNE

DIRECT AU VERRE

VERRE : FLÛTE

TYPE : LONG DRINK (12CL)

TEMPS : 2 MN

VERSER DANS UNE FLÛTE L'ABSINTHE PUIS LE CHAMPAGNE.

TEMPS
DE
PRÉPARATION
: 2 MN



MEXICAN FLAG

1/3 DE SIROP DE GRENADINE

1/3 DE LIQUEUR OU CRÈME DE MENTHE VERTE (GET 27...)

1/3 DE TEQUILA

TECHNIQUE : COCKTAIL À ÉTAGES

VERRE : À SHOT

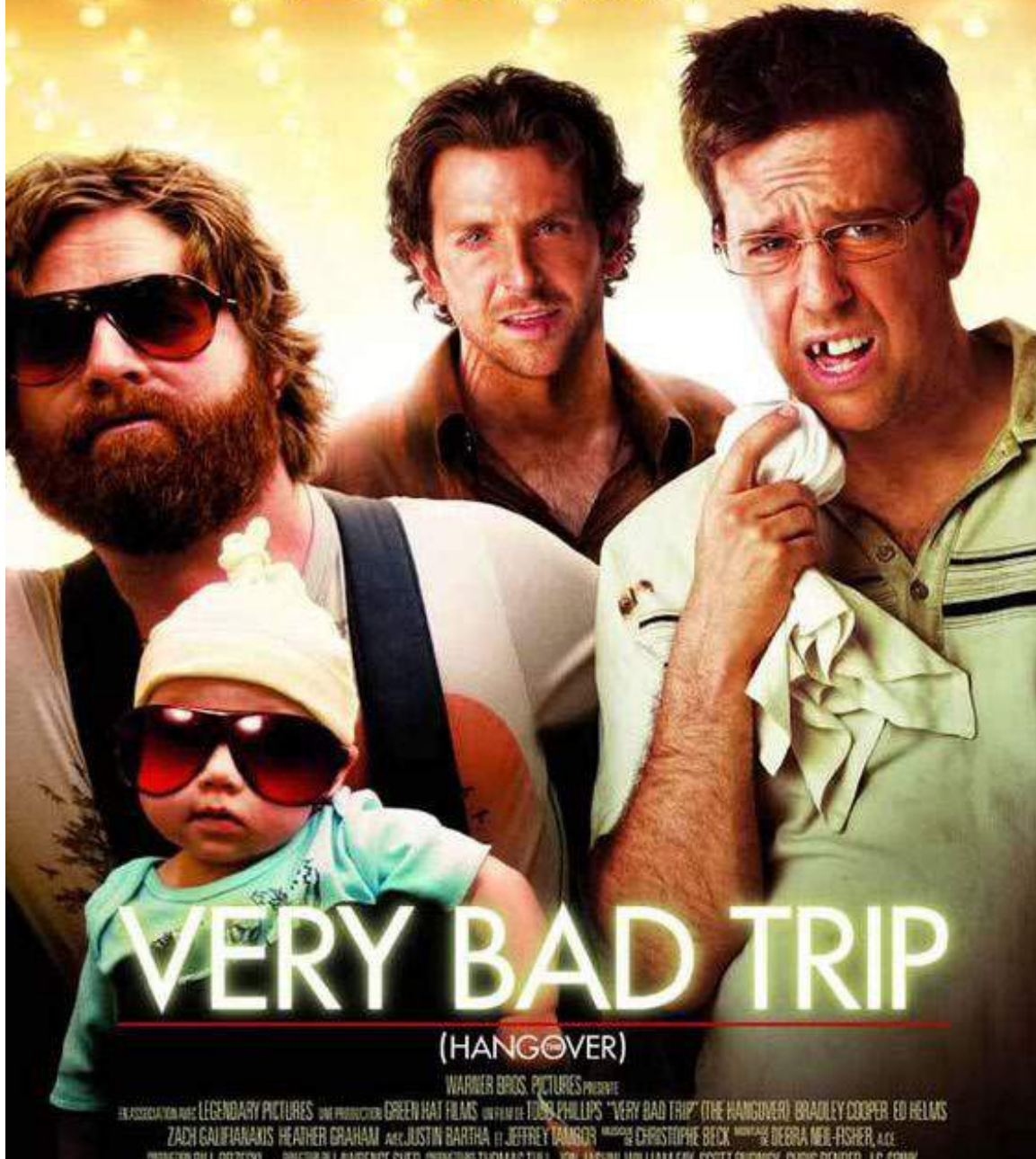
TYPE : SHORT DRINK (≈7CL)

TEMPS : 2 MN

ÉTAGER LE SIROP DE GRENADINE, LA LIQUEUR DE MENTHE PUIS LA TEQUILA.

TEMPS
DE
PRÉPARATION
: 2 MN

ILS SONT VENUS, ILS ONT BU,
ILS NE SE SOUVIENNENT PLUS...



LE PREMIER BAR “À GUEULE DE BOIS” A OUVERT

C'est à Amsterdam que ce nouveau bar a vu le jour avec un tout nouveau concept : guérir votre gueule de bois !

Pour rentrer dans cet établissement, il est même possible que l'on vous fasse souffler dans un éthylotest pour vérifier qu'il vous reste bien de l'alcool dans le sang !

Ce n'est donc pas de l'alcool que l'on vous proposera dans ce bar, mais plutôt des boissons vitaminées, des espaces relaxants dans un décor verdoyant avec fontaines pour vous réhydrater,

des lits avec télévisions, des jeux, de l'oxygène frais à respirer, ou encore la livraison sur place de nourriture.

Parce que rien n'est dû au hasard, c'est une marque néerlandaise de matelas qui est à l'origine de ce concept, espérant bien tirer profit de leurs confortables matelas présents dans ce bar à gueule de bois...

Preuve supplémentaire que les Néerlandais ont le sens de la fête, une bar anti-gueule de bois viens d'ouvrir à Amsterdam. The Hangover Bar, c'est son nom, est devenu le lieu de prédilection de tous les Bataves ayant abusé des bonnes

choses la veille au soir. Au menu, hydratation, bouffe, matelas confortables, boissons détox et bar à oxygène.

INSOLITE



UN
BAR
RESTAURANT
SUSPENDU À 246
MÈTRES DE HAUTEUR !

Chihuahua est un État du Mexique qui vous promet des sensations vertigineuses avec ce projet, un bar-restaurant suspendu en haut d'une falaise à 246 mètres de hauteur !

Ce projet appelé Biré Bitori a été développé par le cabinet d'architecte Tall Arquitectos.





LE MAGAZINE
DE LA
MIXOLOGIE ET
DES COCKTAILS