

# LE MAGAZINE DE LA MIXOLOGIE ET DES COCKTAILS

NUMERO SPECIAL

QUELLE  
EST LA  
RECETTE DU  
HORSE'S NECK  
P12

DÉCOREZ  
VOS  
VERRES  
P11



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 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 en 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, daikiri, 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**