

LES BOISSONS

Introduction

Les boissons vendues au bar sont nombreuses et variées. On distingue les boissons sans alcool et les boissons alcoolisées.

I Classification

1 Les boissons sans alcool

1-1 Les cocktails sans alcool

Exemple 1 : Florida

Matières d'œuvre

Jus d'orange	6 cl
Jus de citron	3,5 cl
Sirop de grenadine	2,5 cl
Tranches d'oranges et fruits de saison	Quantité utile

Matériel

Shaker, verre à long drink ou tumbler.

Technique de réalisation

Mettre dans le shaker les glaçons, le rafraîchir puis l'égoutter.

Mettre successivement dans le shaker le jus d'orange, le jus de citron et le sirop de grenadine.

Refermer le shaker hermétiquement et le secouer à hauteur de l'épaule vigoureusement pendant 12 à 15 secondes.

Verser le breuvage dans le verre à long drink ou le tumbler.

Décorer avec une tranche d'orange et un fruit de saison.

Introduire une paille dans le verre et servir.

Exemple 2 : Pussy foot

Matières d'œuvre

Jus d'orange	6 cl
Jus de citron	3,5 cl
Sirop de grenadine	Quantité utile
Jaune d'œuf	1 pièce

Matériel

Shaker, verre à long drink ou tumbler.

Technique de réalisation

Mettre dans le shaker les glaçons, le rafraîchir puis l'égoutter.

Mettre successivement dans le shaker le jus d'orange, le jus de citron et le jaune d'œuf.

Refermer le shaker hermétiquement et le secouer à hauteur de l'épaule vigoureusement pendant 12 à 15 secondes.

Verser le breuvage dans le verre à long drink ou le tumbler.

Ajouter un trait de sirop de grenadine dans le verre.

Décorer le verre.

Introduire une paille dans le verre et servir.

1-2 Les boissons rafraîchissantes, les jus de fruits et les sirops

1-2-1 Les boissons rafraîchissantes

Ce sont des boissons gazéifiées ou non, contenant des extraits de fruits ou des plantes aromatiques.

Elles sont servies fraîches.

Il s'agit de :

- **Limonade** (boisson gazéifiée légèrement sucrée et acidulée).

Exemple : Limonades fruitées...

- **Lime** (boisson gazéifiée, sucrée, aromatisée au citron vert).

Exemples : Spirite, Seven Up...

- **Diabolo** (limonade additionnée de sirop de fruits).

Exemple : Diabolo citron...

- **Soda** (boisson gazéifiée, sucrée, colorée, parfumée).

Exemples : Fanta, Orangina...

- **Tonic** (boisson gazéifiée ou non, amère, parfumée aux essences de fruits ou de plantes).

Exemples : Schweppes (quinine), Canada Dry (gingembre), Ice Tea (thé)...

- **Bitter** (boisson gazéifiée ou non, amère, parfumée aux essences de fruits ou de plantes).

Exemple : Gini,...

- **Cola** (boisson gazéifiée à base de substances végétales (noix de cola, feuille de coca), caféinée, sucrée et colorée).

Exemples : Coca-cola, Pepsi-Cola...

1-2-2 Les jus de fruits

Ils sont servis frais.

Il s'agit de :

- **Jus de fruits pur** (jus de fruits présentant les qualités d'origine des fruits tels que le goût, la couleur, l'arôme).
- **Jus de fruits concentré** (50% ou plus de l'eau contenue dans les fruits a été éliminée. L'eau sera rajoutée lors de la consommation).
- **Nectar de fruits** (jus de fruits ou purée de fruits ou mélange des deux concentrés non additionnés d'eau et de sucre).

- **Boissons aux fruits** (boissons contenant au minimum 10% de jus de fruits).
- **Jus de fruits déshydraté** (poudre à base de fruits devant être délayé dans de l'eau avant la consommation).

1-2-3 Les sirops

Ils sont obtenus grâce à la concentration de sucre dans de l'eau contenant de substances aromatiques à base de :

- **Arômes naturels** (grenadine, menthe...) ;
- **Jus de fruits concentré** (citron, fraise...).

1-3 Les eaux

Elles sont souvent rafraîchies et décapsuler devant le client avant de servir.

On peut dès fois les rafraîchir dans un seau à vin contenant des glaçons si le client en désire.

Les eaux minérales sont composées de :

- **Eaux gazeuses** (Badoit, Perrier, St Yorre...).
- **Eaux plates** (Evian Vitel, Kirène...).

1-4 Les boissons chaudes

Le café est servi dans une tasse à café posée sur une sous-tasse à café. On met sur la sous-tasse au moins deux morceaux de sucre de préférence emballés et une cuillère à café posée sur la sous-tasse à café.

On peut aussi poser sur la table du client un sucrier contenant du sucre en morceaux ou du sucre semoule.

N.B : Le café soluble présenté en sachet ou en bocal est toujours accompagné d'un pot d'eau chaude et d'un sucrier.

Le client dose lui-même son café.

Le thé est servi dans une tasse à thé posée sur une sous-tasse à thé avec une cuillère à café posée sur la sous-tasse.

Le thé posé sur une tasse est accompagné d'une théière contenant de l'eau chaude et du sucrier. Le client dose lui-même son thé.

Le lait est servi dans une tasse à thé posée sur une sous-tasse à thé avec une cuillère à café posée sur la sous-tasse.

Le lait est accompagné de sucrier pour que le client dose lui-même la quantité désirée.

Les infusions sont effectuées en macérant la plante dans une théière contenant de l'eau bouillante.

Lorsque l'infusion est jugée suffisante, on pose la théière, la tasse et la sous-tasse à thé, la cuillère à café et le sucrier sur la table pour que le client dose lui-même son infusion.

Exemples d'infusions : La menthe, la citronnelle...

2 Les boissons alcoolisées

2-1 Les cocktails alcoolisés

Exemple 1 : Gin Fizz

Matières d'œuvre

Gin	4 cl
Sucre semoule	1 cuillère à café
Jus de citron	3 cl
Soda	5 cl

Matériel

Shaker, verre à long drink

Technique de réalisation

Mettre d'abord dans le shaker les glaçons, le rafraîchir et l'égoutter.

Ajouter ensuite dans le shaker successivement le Gin, le jus de citron et le sucre.

Refermer hermétiquement le shaker et le secouer vigoureusement à hauteur de l'épaule pendant 12 à 15 secondes.

Verser enfin le breuvage dans le verre à long drink.

Ajouter l'eau gazeuse (soda) dans le verre à long drink.

Décorer et introduire une paille dans le verre.

Exemple 2 : Golden Fizz

Matières d'œuvre

Jus de citron	2 cl
Sucre semoule	1 cuillère à café
Soda	6 cl
Gin	4 cl
Œuf entier	1 pièce

Matériel

Shaker, verre à long drink

Technique de réalisation

Mettre d'abord dans le shaker les glaçons, le rafraîchir et l'égoutter.

Ajouter ensuite dans le shaker successivement le Gin, le jus de citron, l'œuf entier et le sucre.

Refermer hermétiquement le shaker et le secouer vigoureusement à hauteur de l'épaule pendant 12 à 15 secondes.

Verser enfin le breuvage dans le verre à long drink.

Ajouter l'eau gazeuse (soda) dans le verre à long drink.

Décorer et introduire une paille dans le verre.

Exemple 3 : Américano

Matières d'œuvre

Martini rouge ou cinzano rouge	2 cl
Campari	5 cl
Tranche d'orange et de citron	1/2
Soda (eau gazeuse)	5 cl

Matériel

Verre à long drink

Technique de réalisation

Mettre dans le verre les glaçons.

Verser successivement le Campari, le Martini rouge ou le Cinzano rouge.

Ajouter les tranches d'orange et de citron puis compléter avec l'eau gazeuse (soda).

Décorer, introduire une paille dans le verre et servir.

NB : L'Américano est un cocktail qu'on réalise directement dans le verre du consommateur.

2-2 Les bières

Ce sont des boissons gazeuses légèrement alcoolisées obtenues par la fermentation de l'orge et parfumées au houblon.

Il existe différents types de bières. Parmi celles-ci, on peut citer :

Kronenbourg, Kanterbrau, Chimay, Abbaye de Leffe, Guinness, John Martin's, Tuborg, Heineken, Spaten, Dortmunder, La gazelle, Flag,...

2-3 Les vins

2-3-1 Les vins effervescents

Ils sont souvent de très grande qualité. Il s'agit du :

- Champagne ;
- Crémant;
- Vouvray ;
- Luc Belaire Luxe...

2-3-2 Les vins blancs

Ils sont très nombreux et variés. Parmi ceux-ci, on note :

- Riesling ;
- Sylvaner ;
- Sancerre ;
- Muscadet ;
- Bordeaux supérieur...

2-3- 3 Les vins rouges

Ils sont très nombreux et variés. Parmi ceux-ci, on note :

- Pommard ;
- Côte de Brouilly ;
- Châteauneuf-du-Pape ;
- Gigondas ;
- Fitou ;
- Corbière...

2-3- 4 Les vins rosés

Il existe différents types de vins rosés. Il s'agit de :

- Côtes-de-Provence ;
- Tavel...

2-4 Les apéritifs

Les apéritifs regroupent l'ensemble des boissons servies en début de repas.

Celles-ci auraient la propriété de stimuler l'appétit. Elles peuvent être alcoolisées ou non. Il s'agit du :

- Martini ;
- Cinzano ;
- Noilly Prat ;
- Porto ;
- Madère ;
- Campari ;
- Ricard ;
- Pastis 51 ;
- Whisky ;
- Vodka ;
- Tequila...

2-5 Les digestifs

Les digestifs représentent l'ensemble des boissons alcoolisées servies en fin de repas. Celles-ci auraient la propriété de faciliter la digestion.

Il s'agit du :

- Gin ;
- Rhum ;
- Calvados ;
- Cognac...

NB : Certaines boissons alcoolisées sont à la fois des apéritifs et des digestifs.

Exemples : Whisky, Vodka, Gin etc.

MONSIEUR DIATTA