

# TOUT SUR LES COCKTAILS

 **ACADÉMIE  
DES VINS &  
SPIRITUEUX**

*ou presque*



Histoire  
des cocktails

La mixologie

Les outils  
et les techniques

366 recettes  
à réaliser



 ellipses

# Table des matières

## Partie 1 Tout sur les cocktails... en théorie

9

▪ Une brève histoire des cocktails .....	10
▪ La mixologie.....	16
1. Réaliser son sirop.....	17
2. Réaliser sa propre liqueur .....	17
3. Un grand classique: l'ananas / bananes flambés relevés à la vanille.....	18
4. Le « fat wash ».....	18
5. La clarification.....	19
6. La fumigation .....	20
7. La cuisine moléculaire.....	21
▪ Les familles de cocktails.....	23
Le blazer .....	23
Le buck.....	23
Le cobbler .....	23
Le colada.....	23
Le collins .....	23
Le cooler .....	23
Le crusta.....	23
Le cup.....	24
Le daisy .....	24
L'egg nog.....	24
Le fix.....	24
Le fizz.....	24
Le flip .....	24
Le frappé .....	24
Le frozen .....	24
Le grog.....	25
Le highball.....	25
Le julep .....	25
Le martini.....	25
Le mull.....	26
Le posset.....	26
Le pousse-café .....	26
Le punch.....	26
Le rickey.....	26
La sangria .....	26
Le scaffa.....	27
Le screw.....	27
Le shrub .....	27
Le sling.....	27

Le smash .....	27
Le sour .....	27
Le swizzle.....	27
Le tea.....	27
Le toddy .....	27

▪ **Les ustensiles de bar ..... 31**

La cuillère à mélange 30 cm .....	31
Le pilon 20 cm.....	31
Le verre à mélange 50 cl .....	31
Le boston shaker 80 cl.....	31
Le cobbler shaker 50 cl.....	32
Le parisian shaker 65 cl.....	32
Le bec verseur ou poorer (1 cl en 1 seconde).....	32
Le doseur ou jigger 2 cl et 5 cl.....	33
La passoire julep.....	33
La passoire à glaçons.....	33
Le tamis ou la passoire fine < à 20 µ.....	33
Le décapsuleur.....	34
Limonadier ou sommelier (tire-bouchon).....	34
L'éplucheur .....	34
Le zesteur.....	34
Couteau pour la découpe des fruits.....	35
La planche à découper.....	35
L'appareil à jus ou presse-agrumes .....	35
Le blender .....	35
Le siphon .....	35
La râpe .....	36
La pince à garnitures 30 cm .....	36
La pince à glaçons 18 cm.....	36
La pelle à glace 5 cm × 19 cm × 5 cm.....	36
Scie à glace ou nokogiri 42 cm .....	37
Le couteau décorateur de glace hanzo 13,5 cm.....	37
Pic à glace 17,5 cm.....	37
Pic à glace trident 17,5 cm.....	37
Le tampon pour glaçons .....	38
Ice Ball Press Maker 18 cm × 18 cm × 25 cm .....	38
Briquet.....	38
Fumoir électrique avec cloche.....	38

▪ **La verrerie..... 39**

Verre à cocktail dit « verre Martini » 14 cl .....	39
La coupe 20 cl .....	39
La flûte à champagne 18 cl .....	40
Le highball ou collins 30 cl.....	40
Le tumbler ou old-fashioned 26 cl.....	40
Le snifter 25 cl.....	41
Le shot ou shooter 6 cl.....	41
Le margarita 24 cl.....	41
Le sling ou pilsner 32 cl .....	42

Le tulipe ou hurricane 40 cl.....	42
Le mule mug 35 cl.....	42
La timbale à Julep 35 cl.....	42
Le toddy ou irish-coffee 25 cl.....	43
Le tikki 35 cl.....	43
▪ Méthodes d'élaboration : direct au verre .....	44
▪ Méthodes d'élaboration : au verre à mélange .....	46
▪ Méthode d'élaboration au shaker .....	50
Mise en place.....	50
Rafrâchir .....	51
Ouvrir .....	51
Verser les ingrédients .....	52
Shaker! .....	52
La prise en main.....	53
Le « 8 » parfait.....	53
Servez.....	54
Les variantes .....	55
▪ La glace .....	57
Les glaçons dits « classiques ».....	57
La glace pilée .....	58
La glace concassée.....	58
La « dry ice ».....	58
La « clear ice » .....	58
La sculpture sur glace.....	58
▪ La décoration.....	59
Une seule règle, que ce soit comestible!.....	59
Fruits, légumes, herbes, épices.....	60
Les fruits.....	60
Les légumes .....	61
Les herbes et les épices .....	61
Les préparations sucrées .....	61
▪ L'équilibre des saveurs .....	62
<b>Partie 2 Tout sur les cocktails... en pratique</b>	<b>65</b>
▪ Recettes de Cocktails.....	66
Préambule : descriptif des différentes légendes .....	66
▪ Bibliographie.....	251
▪ Biographies.....	253
▪ Remerciements .....	255
▪ Index des recettes de cocktails .....	257