

Table des matières

Thème 1 La dégustation

- Introduction.....11
- Organisation d'une dégustation professionnelle.....12
- Le stockage des spiritueux.....14
- La mécanique de dégustation.....15
- Le protocole dans les détails.....17
- Interprétation et évaluation générale.....25

Thème 2 Les matières premières et leur transformation avant fermentation

- Les principes de la transformation.....31
- Les matières premières et leur transformation.....33

Thème 3 Élaboration d'un spiritueux

- La fermentation de la matière première.....48
- La distillation.....50
- Les options d'après distillation.....60
- Le prix d'un spiritueux & les acteurs de la filière.....70

Thème 4 Les grandes familles de spiritueux

- Environnement légal.....75
- Le whisky.....76
- Le rhum.....89
- Les spiritueux à base de fruit.....100
- Autres spiritueux.....110
- Boissons alcoolisées aromatisées.....120

Thème 5 Introduction à l'univers des cocktails

- L'équilibre des saveurs.....130
- Élaborer un cocktail.....132
- Organisation de travail et matériel.....133
- Les grandes familles de cocktail.....143

Annexes

- Fiches de dégustation.....148

Index.....213