

JOSEPH TROTTA

Préface de Guy Musart  
Président de l'association des barmen de France

# COCKTAILS INRATABLES



Impressionnez vos amis  
avec des recettes faciles  
et des techniques  
infaillibles!

QUOTIDIEN MALIN  
ÉDITIONS

# COCKTAILS INRATABLES

Réveillez vos apéros ! Whisky, bière, porto... oubliez les boissons convenues et sans surprise, passez aux cocktails. Quoi de plus ébouriffant qu'un véritable Mojito, un Sex on the Beach ou un cocktail de fruits frais savamment acidulé pour sortir de la routine et régaler la galerie ?

Découvrez dans ce livre :

- **Les 5 bonnes raisons de vous mettre aux cocktails** : laissez libre cours à votre créativité, voyagez, partagez...
- **Le b.a.-ba pour commencer sans prise de tête** : avec les astuces du pro, inutile d'acheter 40 bouteilles et du matériel hors de prix, les meilleurs cocktails révèlent leur secret.
- **100 recettes, des grands classiques aux plus tendance (avec ou sans alcool)**, et, à chaque fois, une astuce et une info en plus pour devenir incollable sur les cocktails.

---

**DES RECETTES ORIGINALES POUR TOUS, AVEC OU SANS MATÉRIEL DE PRO !**

---

*Quelques exemples :*

Tonic Citrus 🍸 Persil Style 🍸 Basic Passion 🍸 Spritz Veneziano 🍸 Mojito 🍸  
Vin et Un 🍸 Kiwi Story 🍸 Double V 🍸 Piña Colada 🍸 Tequila Sunrise 🍸  
Margarita 🍸 Irish Coffee 🍸 Café Amaretto 🍸 Cosmopolitan 🍸 Black Russian...

Joseph Trotta est passionné de cocktails depuis plus de 20 ans et a déjà remporté de nombreux prix pour ses créations. Sa spécialité : faire des démonstrations en public dans le monde entier pour partager son art et ses secrets.

ISBN 978-2-84899-603-5



**6 euros**  
Prix TTC France

design : bernard amiard

RAYON LIBRAIRIE : CUISINE

**QUOTIDIEN MALIN**  
**ÉDITIONS**

Retrouvez nos prochaines parutions, les ouvrages du catalogue et les événements à ne pas rater sur notre site Internet. Vous pourrez également lire des extraits de tous nos livres, recevoir notre lettre d'information et acheter directement les livres qui vous intéressent, en papier et en numérique !

**À bientôt sur [www.editionsleduc.com](http://www.editionsleduc.com)**

Découvrez également toujours plus d'astuces et de bons conseils malins sur : **[www.quotidienmalin.com](http://www.quotidienmalin.com)** et la page Facebook « Quotidien Malin ».

Maquette : Sébastienne Ocampo  
Illustrations : Fotolia, Antoine Deglane (p. 31)

© 2013 LEDUC.S Éditions  
17, rue du Regard  
75006 Paris – France  
E-mail : [info@editionsleduc.com](mailto:info@editionsleduc.com)  
ISBN : 978-2-84899-603-5

*Quotidien Malin est une marque des éditions Leduc.s*

JOSEPH TROTTA

Préface de **Guy Musart**

Président de l'Association des Barmen de France

# COCKTAILS INRATABLES

QUOTIDIEN MALIN  
ÉDITIONS

# Sommaire

Préface de Guy Musart	7
Introduction	9
PARTIE 1 : COCKTAILS MAISON, MODE D'EMPLOI	11
5 bonnes raisons de vous mettre aux cocktails	13
Les principes de base	17
Les ingrédients incontournables	23
Les catégories de cocktails	25
Quel matériel pour faire quoi ?	29
Les techniques de pro	41
PARTIE 2 : MES COCKTAILS FACILES	53
Les recettes sans alcool	57
Les recettes alcoolisées	117
Remerciements	177
Bibliographie	179
Mes petites recettes perso	181
Table des matières	185



# Préface

C'est avec un grand plaisir que je préface ce livre écrit par Joseph Trotta, un des meilleurs professionnels, et surtout un passionné du cocktail et de la décoration, reconnu dans le monde entier.

Lorsque Joseph prépare ses décorations devant le public, on pourrait entendre la lame du couteau découper le citron, l'orange, un autre fruit ou un légume tellement le silence règne et le public est concentré sur son travail d'orfèvre.

Ce livre va vous permettre d'avoir une approche claire et facile de l'élaboration des cocktails. Suivez ses conseils afin de vous régaler et d'éblouir vos amis lors de vos soirées.

N'hésitez pas à faire vos propres essais, utilisez des produits de bonne qualité pour que vos cocktails aient les meilleurs arômes et les meilleures saveurs. Mon conseil : consommez moins, mais consommez de meilleure qualité !

GUY MUSART,  
président de l'A.B.F. (Association des Barmen de France)





# Introduction

**L**e cocktail a presque toujours fait partie de mon univers. Il est plus qu'une boisson ; il représente aussi un très bel objet grâce auquel j'ai pu développer un sens artistique et mon goût pour le mélange. Le métier de barman, que j'ai exercé pendant plusieurs années, m'a permis de parcourir le monde, d'obtenir de nombreux titres dont celui de Champion de France de cocktails et de remporter le Trophée international du cocktail diététique...

Je vais ici vous initier aux techniques, aux tours de mains inédits et à toutes les astuces pour confectionner les cocktails alcoolisés. Les recettes présentées sont pour la plupart des créations, cependant les grands classiques n'ont pas été oubliés et sont bien sûr présents dans ce livre. Certains ont bien traversé le temps et sont toujours d'actualité, d'autres ont un peu été oubliés, mais grâce à vous, ils connaîtront une deuxième vie ! Avec ce livre, vous saurez parfaitement réaliser un Mojito, une Piña Colada ou un Pink Lady... et apprendrez en passant l'histoire de ces cocktails de légende.

Vous découvrirez aussi, avec les recettes sans alcool, toute la richesse et la diversité des fruits et des légumes, ainsi que le plaisir qu'il y a à les associer et les sublimer avec de petites touches artistiques. Chacun, enfant comme adulte, pourra ainsi trouver parmi les cocktails non alcoolisés la boisson qui lui convient.

Dans ce livre, je vous révèle mes secrets pour créer des boissons originales avec des produits accessibles à tous. Une foule d'aliments fait tellement partie de notre quotidien qu'on ne se doute pas qu'ils puissent servir à réaliser de surprenants cocktails. La



confiture, le persil, le yaourt, la salade, la crème de marron ou le pain d'épices pourront sans complexes se retrouver dans le mixeur ou dans le shaker.

Vous prendrez du plaisir à associer les sirops, jus de fruits, liqueurs, eaux-de-vie, fruits... autant d'ingrédients à découper, shaker, piler, mixer... tout cela bien sûr dans une ambiance de fête.

Je vous invite à me suivre dans ma passion ; vous deviendrez le « maître des cocktails ». Ils seront pour vous « Inratables ».

PARTIE 1

# COCKTAILS MAISON, MODE D'EMPLOI





# 5 bonnes raisons de vous mettre aux cocktails

## 1. Apprenez une activité originale

L'art du cocktail peut s'exercer de manière très ludique ; les techniques sont relativement simples et, avec un minimum de pratique, il est possible de préparer très rapidement d'excellentes boissons sans se ruiner.

On peut aussi se prendre au jeu et approfondir ses connaissances, rechercher des produits nouveaux, se constituer un bar ou se perfectionner dans la décoration des cocktails...

## 2. Créez des saveurs

Après avoir assimilé quelques petites règles de confection, vous serez attiré par la création de cocktails aux goûts nouveaux. Réaliser une boisson que l'on a imaginée est très gratifiant. Toutes les étapes sont intéressantes : de la conception à la recherche des produits, de la mise au point jusqu'à l'assemblage des ingrédients ; sans oublier la couleur et le nom de la recette. Dosez, mélangez, goûtez... créez des saveurs !

### 3. Voyagez

Le cocktail est un voyage. Quels que soient l'alcool, le fruit, la liqueur utilisés pour le confectionner, il vous fera traverser les pays et les continents à la rencontre d'autres cultures sans bouger de chez vous.

Goûtez le monde à chaque gorgée : le rhum, la tequila, la mangue, la goyave... sont des passeports assurés pour le dépaysement et le rêve.

### 4. Partagez

Les cocktails se partagent. Faites découvrir vos créations. Vous éprouverez une grande fierté à faire apprécier vos recettes. Il en existe pour toutes les bonnes opportunités de la vie. Les enfants se régaleront avec les milk-shakes et les smoothies. Certains apprécieront vos cocktails alcoolisés ou diététiques composés de légumes et de fruits. Vous aurez autant de satisfaction à confectionner les cocktails qu'à les offrir à vos amis.

### 5. Variez les plaisirs

Si vous avez le sentiment de boire ou de proposer toujours les mêmes apéritifs, vins ou digestifs, il est alors temps de mettre de la folie dans vos boissons. Variez les plaisirs, changez un peu vos habitudes, en découvrant les cocktails.

Par leur diversité et leur goût, les cocktails apporteront de la nouveauté et de la fantaisie à vos soirées.



## Vous êtes un barman qui s'ignore

Il suffit de faire un bref inventaire chez soi pour se rendre compte qu'il n'y a pas besoin d'investir des sommes astronomiques dans du matériel pour faire des cocktails. Les ustensiles dont vous avez besoin pour commencer se trouvent là, dans les tiroirs de la cuisine, bien à leur place. Ils ne demandent qu'à être utilisés. Les verres, pailles, petits récipients gradués, pics en bois et bacs à glaçons... mais également les ingrédients et les quelques boissons rangées au salon suffiront pour débiter une carrière de barman amateur.

L'expression « cocktail « fait maison » est bien adaptée : c'est vous qui imaginez et réalisez vos recettes. Mais comment en créer un, me direz-vous ?

La création d'un cocktail est pour moi un moment particulier. Il y a des idées de boissons que j'ai en tête depuis longtemps et que je n'ai jamais réalisées. Lorsque l'occasion de les finaliser se présente, c'est avec jubilation que je réunis des ingrédients de la future recette : je les hume, les goûte, j'évalue chaque produit. Pour l'assemblage, je procède par addition ou soustraction des différents composants. L'élément qui n'a pas sa place est remplacé par un autre plus adapté au cocktail. Les liquides s'imbriquent, le mélange prend forme : le goût, le parfum et l'arrière-goût se dessinent plus précisément, le projet de cocktail devient une boisson aboutie.

Vos boissons sont toujours à votre image, elles reflètent votre personnalité. N'ignorez plus le barman qui est en vous !





# Les principes de base

## Qu'est-ce qu'un cocktail ?

Un cocktail est le résultat d'un mélange harmonieux de boissons et de produits très divers ; tous les éléments qui le composent contribuent à son goût, ses arômes et son arrière-goût ; un minimum de deux ingrédients est nécessaire pour réaliser un cocktail.

Les cocktails sont innombrables et riches dans leur variété ; ils s'enrichissent des influences, des cultures et des habitudes de consommation de chaque pays. Les cocktails sont des boissons libres et sans frontière.

## Comment se crée un cocktail ?

Un cocktail se conçoit de plusieurs façons : c'est parfois une inspiration, l'envie de mélanger un alcool, un fruit... ou de reproduire une saveur particulière, mais c'est aussi la curiosité d'associer des produits les uns aux autres.

La création d'un cocktail est similaire à la mise au point d'une recette de cuisine, c'est le même principe. On construit le mélange par petites touches et retouches successives jusqu'à ce que le résultat soit satisfaisant.

Il y a parfois de la chance aussi. Avant de jeter un cocktail que vous pensiez avoir loupé, il vous vient l'idée de le goûter et là « miracle », il est délicieux ! Il faut profiter de ces moments, ils se



produisent très rarement. La création d'un bon cocktail est due bien plus au respect de certaines règles, aussi simples soient-elles, qu'à du hasard.

## Qu'est-ce qu'un cocktail réussi ?

Un cocktail est réussi quand il correspond à ce que vous aviez imaginé et que sa saveur restitue votre intention. Votre mélange est parfaitement réalisé lorsqu'il est bien équilibré et que sa dégustation laisse en bouche une impression agréable et harmonieuse. Le reste n'est qu'une affaire de préférences, ce qui vous plaît peut ne pas plaire à d'autres. Avec les cocktails, il y en a pour tous les goûts. Les mélanges les plus simples sont souvent les meilleurs ; plus ils sont complexes et sophistiqués, moins il est facile de discerner leurs goûts.

### ↪ CONSEIL

*Faites goûter vos cocktails, les conseils de vos amis vous aideront à les améliorer. Les adultes sont parfois plus nuancés. Avec les enfants c'est plus facile, ils vous diront sans ménagement et avec franchise si le cocktail de fruits est bon ou pas. Je sais que c'est dur, mais c'est très efficace.*

## De quoi se compose un cocktail ?

Généralement, un cocktail alcoolisé se compose :

- ✓ **d'une base** : souvent une eau-de-vie qui constitue le caractère de la boisson (gin, cognac, tequila, rhum...) et sur laquelle le mélange se structure.



- ✓ **d'un corps** : un jus de fruits, crème, soda, champagne... qui apportent de la consistance, du liant, de l'effervescence ou de la légèreté au mélange.
- ✓ **d'un parfum** : ce sont les liqueurs, les sirops ou certains apéritifs qui jouent ce rôle. Sans oublier les épices, plantes et herbes qui soulignent et rehaussent les arômes du mélange.

#### ↪ CONSEIL

*Ne vous sentez pas contraint par cette description. Vous pouvez tout à fait composer un cocktail sans eau-de-vie : une liqueur peut constituer la base du mélange et être alors additionnée d'un vin effervescent, d'un jus de fruits, d'un élément aromatique...*

### Exemple de composition d'un cocktail

La base	Le corps	Le parfum
Eau-de-vie	Jus de fruits	Liqueur
Rhum blanc	Citron vert et mangue	Passion

Une multitude de cocktails s'élaborent selon cette méthode et cela fonctionne à merveille.

### Exemple de composition d'un cocktail diététique

La base	Le corps	Le parfum
Fruit et/ou légume	Jus de fruits ou infusion...	Herbe aromatique, épice...
Ananas	Clémentine	Basilic

La plupart des cocktails de fruits peuvent se concevoir sur le même principe.



## Quelques règles d'élaboration

- ✓ Composez votre cocktail à partir d'une seule eau-de-vie. Ne mélangez pas les eaux-de-vie entre elles, cela n'apporte que de la confusion au goût. Exemples à éviter : gin + vodka ou cognac + rhum...
- ✓ Cinq produits au maximum doivent composer un cocktail ; trois éléments bien choisis suffisent, bien souvent, pour réaliser d'excellents mélanges.
- ✓ Le bon dosage assure le respect et la régularité de la recette.
- ✓ Dans un mélange, la quantité maximale d'alcool ne doit pas excéder 7 cl ; les cocktails légèrement alcoolisés sont tout aussi délicieux.
- ✓ Quelle que soit la technique d'élaboration, versez toujours les ingrédients du moins alcoolisé au plus alcoolisé, car en cas d'erreur au départ, la recette pourra être refaite à moindre frais ; l'alcool étant le produit le plus cher.
- ✓ Choisissez de bons produits ; les eaux-de-vie, les liqueurs et autres ingrédients de mauvaise qualité ne font jamais un bon cocktail. Il ne faut pas hésiter parfois à mettre quelques euros de plus pour l'achat de meilleurs produits. Laissez-vous également conseiller par des professionnels (sommeliers, cavistes, barmen...) ou des amateurs avertis de votre entourage, ils sauront vous guider dans vos choix.

## L'équilibre du goût : le sucré, l'acidité, l'amertume

Le cocktail se construit avec ces trois valeurs ; tout est dans la nuance.

Un cocktail ne peut être uniquement composé d'une seule de ces saveurs, à moins que cela ne soit un parti pris...



Avec le temps, nos goûts ont sensiblement évolué vers des saveurs plus sucrées ; les boissons n'y échappent pas. Lorsque vous créez un cocktail, essayez d'inclure dans votre composition une touche d'acidité et/ou d'amertume pour obtenir un bon équilibre : le goût et surtout l'arrière-goût seront plus profonds, plus subtils. Vos préférences vous feront naturellement pencher vers le sucré, l'acidité ou l'amertume.

Cette recherche de l'équilibre est certainement la chose la plus passionnante dans la création d'un cocktail.

## Les aliments sucrés, acides, amers

- ✓ **Le goût sucré** se trouve dans la plupart des crèmes, liqueurs, jus de fruits et dans beaucoup de fruits. Le sucre se consomme aussi en cocktail sous forme de sirop, miel, confiture...
- ✓ **L'acidité** est essentiellement fournie par le citron (jaune ou vert), on la retrouve également dans la groseille, la cranberry, les fruits de la passion, le cassis, le pamplemousse blanc et dans les fruits un peu verts (abricot, griotte, pomme verte, framboise, kiwi...).
- ✓ **L'amertume** plus ou moins prononcée est apportée par les liqueurs de plantes et de racines amères, les apéritifs à la gentiane, apéritifs amers, liqueurs d'amande et de noyaux, le jus de pamplemousse rose ou d'orange amère, les zestes d'agrumes, les tonics sodas, le thé vert ou Matcha, le cacao pur, le café... l'endive, la salade frisée, la chicorée, le concombre...



# Les ingrédients incontournables

Il n'est pas inutile d'avoir une grande quantité d'ingrédients pour réussir vos cocktails, ils doivent avant tout correspondre à un réel besoin. Il sera toujours temps d'acheter plus tard des produits en prévision d'une soirée ou d'un événement particulier. Constituez-vous d'abord un petit stock de boissons (eaux-de-vie, liqueurs, jus de fruits...), vous aurez ainsi toujours quelques ingrédients de base à votre disposition. Avec une petite vingtaine de produits, il est en effet possible de réaliser et de faire déguster de nombreux cocktails.

Cette liste, non exhaustive, vous propose des produits parmi lesquels vous pouvez faire un choix selon vos goûts et vos besoins. *(Les produits en italique sont mes incontournables.)*

- ✓ **Eaux-de-vie** : *gin, rhum light, rhum blanc agricole, vodka, armagnac, calvados, Cachaça, cognac, Irish whiskey, Scotch whisky, Bourbon, tequila...*
- ✓ **Liqueurs de fruits et de plantes** : *liqueur de triple sec, framboise, fraise, mandarine, amaretto\**, banane, café, cassis, cerise, chocolat, curaçao orange, fraise, fruit de la passion, gingembre, grenade, Limoncello\*\*, litchi, melon, menthe blanche et verte, noix de coco, pamplemousse rose, pêche, pomme verte...
- ✓ **Apéritifs** : *campari bitter, Aperol, gentiane, porto rosé, blanc, vermouth (rouge, blanc, dry)...*

---

\* L'amaretto est une liqueur italienne d'amande et de noyaux (abricots, pêches).

\*\* Le Limoncello est une liqueur à base de zeste de citron très populaire en Italie qui se boit glacée en fin de repas.



- ✓ **Vins** : *crémant*, champagne, Prosecco, vin blanc, vin rosé...
- ✓ **Sirops** : *canne, grenadine, orgeat*, ananas, épices, fraise, hibiscus, mandarine, passion, vanille...
- ✓ **Jus de fruits** : *ananas, citron, orange*, abricot, banane, cranberry, goyave, mangue, pamplemousse rose, pomme, passion, tomate...
- ✓ **Eaux, sodas...** : *eau gazeuse, limonade, tonic soda*, lemon tonic, cidre...
- ✓ **Fruits** : *citron (jaune et vert), pomme, orange*, ananas, banane, combava, fraise, framboise, fruit de la passion, grenade, groseille, kiwi, mandarine, mangue, melon, pamplemousse...
- ✓ **Diverses aromatiques, légumes** : *menthe*, persil, aneth, basilic, citronnelle, coriandre, gingembre... betterave, concombre, carotte, céleri, épinard, fenouil, salades, tomate...

Vous trouverez également les produits de base dans votre cuisine tels que : sucre, condiments, vinaigre de Xérès ou balsamique, épices, miel, lait, confitures, cacao, café, infusions, thés...

**À noter** : dans de nombreuses recettes de ce livre, je recommande l'usage de « nectars » de fruits et non de jus. C'est volontaire, car certains fruits ne peuvent être pressés et vous ne trouverez donc pas de jus dans le commerce, mais seulement des nectars. Veillez alors bien à ce que leur teneur en fruits soit au minimum de 40 %, car c'est ce qui distingue les nectars de qualité de leurs homonymes à base de concentrés de fruits plus ou moins goûteux...

#### ➔ CONSEIL

*Soyez toujours à l'affût pour dénicher des produits nouveaux et originaux (spiritueux, sodas, fruits...), des épices et des ingrédients particuliers. Redécouvrez des boissons oubliées, d'anciens apéritifs et liqueurs que vous remettrez au goût du jour dans vos cocktails.*



# Les catégories de cocktails

Il y a 2 catégories principales de cocktails :

- ✓ **Les Short drinks** d'une contenance de 7 à 9 cl, se consomment selon leur composition à l'apéritif, en digestif ou comme boisson de tous les moments.
- ✓ **Les Long drinks** d'une contenance de 12 à 25 cl sont plus désaltérants et moins alcoolisés ; selon leur nature, ils se dégustent à l'apéritif ou comme boissons de tous les moments.

Les familles de cocktails sont issues pour la plupart de boissons qui ont été populaires en leur temps. Remises au goût du jour, certaines sont passées à la postérité, d'autres sont tombées dans l'oubli.

À titre d'exemple, je citerai : les Collins, Coolers, Fizzes, Highballs, Juleps, Punches, Sours... certaines de ces familles sont des références et des modes d'élaboration dont les barmen s'inspirent encore aujourd'hui.

Un Fizz, un Julep ou un Collins... se confectionne toujours de la même façon, seule l'eau-de-vie de base change. Par exemple, le Rhum Fizz se réalise au shaker avec :

- ✓ 3 cl de jus citron ;
- ✓ 1 cl de sirop de sucre ;
- ✓ 4 cl de rhum blanc.

Le mélange est frappé, passé dans un verre et complété d'eau gazeuse. Sa version avec du gin est plus connue sous le nom de Gin Fizz.

## Quelques familles de cocktails

**Collins** : Long drinks qui se préparent dans un verre Tumbler (voir les différentes formes de verres, p. 37). Ils se composent d'une eau-de-vie, de sucre, de jus de citron, d'eau gazeuse et de glaçons.

**Coolers** : Long drinks qui se préparent dans un verre Tumbler. Ils sont composés d'une eau-de-vie, de sucre ou de sirop, parfois de jus de fruits ; ils peuvent être additionnés de soda, de Ginger Ale, de cidre ou de vins effervescents.

**Fizzes** : Long drinks qui se composent d'une eau-de-vie, de jus de citron et de sucre. Ils se préparent au shaker et se servent dans un verre Tumbler, ils sont complétés d'eau gazeuse.

**Highballs** : Long drinks composés d'une eau-de-vie et complétés d'un soda (Indian Tonic, cola, Ginger Ale, lemon tonic...). Ils se préparent directement dans le verre. Le Gin Tonic est un Highball composé de gin et de Tonic Soda.

**Juleps** : boissons mi-longues confectionnées avec de la menthe fraîche écrasée, du sucre, de l'eau-de-vie et de la glace pilée. Le plus connu des Juleps est le « Mint Julep », qui se buvait déjà à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle en Virginie et dans le Kentucky (États-Unis).

**Punches** : boissons à base d'eau-de-vie, de jus de fruits dont citron et orange, liqueurs, épices... Les punches peuvent se préparer dans un Tumbler, mais se servent le plus souvent dans de grands récipients (très pratique pour les grandes réceptions) ; les plus appréciés sont à base de rhum.

**Sours** : Short drinks qui se préparent au shaker, ils sont à base d'une eau-de-vie, de sucre et de jus de citron. On les présente le plus souvent dans un verre à cocktail.



Les « **Fresh Fruit Martinis** » sont des boissons très originales à base de fruits pilés dans lesquelles il est possible d'inclure des herbes, légumes, épices... Elles sont servies dans un verre à Martini (verre à cocktail classique). Le fruit (pomme, mangue, kiwi, framboise...) est écrasé au pilon dans le shaker, on ajoute un peu de sucre et une mesure de vodka ou de l'eau-de-vie de son choix... Le cocktail est frappé, passé et filtré à travers une passoire dans le verre à cocktail.

**À noter :** la vodka est très utilisée pour la confection des « Fresh Fruit Martinis » et, en règle générale, des cocktails. Elle est incolore et inodore, et elle s'imprègne des arômes et parfums des fruits, liqueurs, épices, sirops... La vodka apporte sa force alcoolique, mais n'interfère pas dans le goût du mélange, donc les autres ingrédients peuvent vraiment s'exprimer.

Il n'est pas interdit de faire un « Fresh Fruit Martini » avec du gin ; le goût de genièvre convient à bien des fruits, dont la framboise.

Les « **Mocktails** » désignent toutes les boissons mélangées sans alcool et dont font partie les cocktails de fruits, les smoothies, les milk-shakes, les frappés, les cocktails diététiques, les boissons à base de café...

## Quels cocktails à quels moments ?

Il y a des moments pour tout et des cocktails pour toutes les occasions (en restant raisonnable avec l'alcool bien sûr).

- ✓ Vous pouvez commencer dès le matin avec des boissons diététiques à base de légumes ou de jus de fruits frais. Ces mélanges sans alcool peuvent se consommer tout au long de la journée : ils sont une source de vitamines, de fibres



alimentaires et de multiples bienfaits. Régalez-vous sans modération !

- ✓ Les cocktails apéritifs se boivent avant les repas, ils sont composés de vermouth et de gin ou de vodka, mais également de vins de liqueur, de liqueurs apéritives amères. L'Americano ou le Spritz Veneziano (p. 159) en font partie.
- ✓ Les cocktails digestifs se boivent en fin de repas ; ces boissons assez alcoolisées se préparent avec des liqueurs digestives. Certains sont nappés de crème fraîche comme le « White Russian », qui est composé de liqueur de café, de vodka et de crème fraîche légèrement fouettée.
- ✓ L'après-midi est l'heure des fantaisies fruitées et des « long drinks » très légèrement alcoolisés comme les « Frozen Fruit Daïquiris ». Ce sont des boissons composées de rhum blanc léger, de jus de citron, de sirop de sucre et de fruits. Très appréciés en cas de forte chaleur, ces cocktails sont rafraîchissants à souhait.
- ✓ La soirée est propice aux cocktails comme la Caïpirinha (voir p. 170), la Margarita (voir p. 148), le Mojito (voir p. 141) et le Cosmopolitan (voir p. 132).
- ✓ Très simples à réaliser, les « Highballs » sont les boissons de la nuit. Ils comportent une eau-de-vie (gin, rhum, Whisky, vodka...) accompagnée au choix d'un tonic, un cola, un Ginger Ale, une eau gazeuse...

# Quel matériel pour faire quoi ?

## Les outils du cocktail

Les cocktails se préparent différemment selon leur composition et le type de boissons que l'on veut obtenir.

### Les 4 méthodes de mélange

#### 1. Directement au verre

C'est la manière la plus simple pour préparer un cocktail :

- ✓ remplissez le verre de glaçons ;
- ✓ versez les ingrédients de la recette ;
- ✓ remuez à l'aide d'une grande cuillère.

Vous pouvez réaliser très vite des boissons avec des produits qui se mélangent facilement. Je recommande vivement cette méthode à ceux qui n'ont pas envie d'investir dans un shaker.

#### 2. Le verre à mélange

Le verre à mélange est un récipient évasé en verre épais d'une contenance de 60 à 80 cl ; il est complété d'une cuillère torsadée et d'une passoire. On utilise cet outil lorsque le cocktail est uniquement composé de liqueurs, d'apéritifs ou d'eaux-de-vie. En effet, l'emploi du verre à mélange exclut les ingrédients comme la crème, les jus de fruits, les sirops, le lait et divers liquides gras car ces aliments s'amalgament difficilement à la



cuillère à mélange. Il est donc préférable de les frapper au shaker pour une parfaite homogénéité.

➔ **CONSEIL**

*Il n'est pas toujours facile de trouver dans le commerce un « verre à mélange » ; utilisez un grand verre assez large ou une carafe transparente, les deux feront l'affaire.*

Utilisation du verre à mélange :

- ✓ Remplissez le verre à mélange de glaçons aux  $\frac{2}{3}$ .
- ✓ Remuez les glaçons avec la cuillère pour rafraîchir les parois du verre.
- ✓ Videz l'eau résiduelle au travers de la passoire.
- ✓ Versez les ingrédients de la recette.
- ✓ Remuez pendant une dizaine de secondes avec la cuillère torsadée.
- ✓ Servez en retenant les glaçons avec la passoire à cocktail.

Les cocktails réalisés au verre à mélange sont des petites boissons « Short drinks » relativement alcoolisées qui sont rarement composées de plus de trois ingrédients.

Le travail au verre à mélange est très élégant, les cocktails préparés avec sont souvent très subtils.

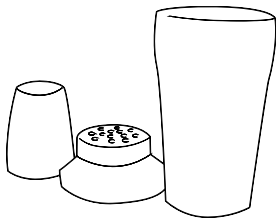
### **3. Le shaker**

Le shaker est l'instrument qui symbolise à lui seul le cocktail.

Lorsque vous l'agiterez devant vos amis, des yeux admiratifs se tourneront vers vous. Gros effet assuré ! Le shaker rafraîchit, mélange et homogénéise des produits de différentes densités comme les jus de fruits, les sirops, la crème... Il accepte à peu

près tous les liquides comestibles hormis les boissons chaudes ou effervescentes.

### Les 3 types de shaker :

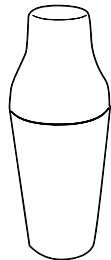


Le shaker en 3 parties avec le filtre intégré.



Le Boston shaker composé d'une timbale conique en acier qui s'adapte sur un verre.

Le shaker Continental qui est composée de 2 timbales en acier.



La préférence pour l'un ou l'autre de ces shakers est une affaire de petites différences d'utilisation : le Boston shaker et le shaker Continental n'ont pas de passoire intégrée, le mélange est filtré avec une passoire à cocktail.

**À noter :** la passoire en métal est constituée d'un manche et d'une plaque ronde trouée entourée d'une spirale qui s'adapte au diamètre du shaker et du verre à mélange pour retenir les glaçons et filtrer les cocktails.



## Cocktails inratables

Joseph Trotta

Plus d'infos sur ce livre à paraître aux éditions Leduc.s