

Yoann Demeersseman

“
**Meilleur livre
de cocktails**
du monde Gourmand
Awards

Grand prix
du livre Spirit
”

38
Leçons



Tout le matériel
nécessaire

90
Exercices

Mon cours de COCKTAILS

Les techniques
de préparation



Plus de
400
recettes



DUNOD

À mon ami, Johann Guiheux

Maquette intérieure :

Atelier Marge Design

Adaptation graphique et réalisation de
la 1^{re} édition :

Hokus Pokus Créations

Mise en page de cette présente
édition :

Maud Warg

Illustrations intérieures :

Manon Belaïche et Carl Voyer

© Dunod, 2018, 2024

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-087104-9

Toute représentation ou reproduction
intégrale ou partielle faite sans
le consentement de l'auteur
ou de ses ayants droit ou ayants cause
est illicite selon le Code de la propriété
intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue
une contrefaçon réprimée
par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5]
les copies ou reproductions strictement
réservées à l'usage privé du copiste
et non destinées à une utilisation collective,
ainsi que les analyses et courtes citations
justifiées par le caractère critique,
pédagogique ou d'information de l'œuvre
à laquelle elles sont incorporées,
sous réserve, toutefois, du respect
des dispositions des articles L 122-10
et L 122-12 du même Code, relatives
à la reproduction par reprographie.

préface

On ne s'improvise pas barmaid ou barman, c'est un véritable métier. Si certain·e·s l'ont découvert par hasard et se sont pris au jeu des boissons mélangées, pour d'autres, c'est une véritable vocation et parfois un parcours digne d'un compagnonnage. Souvent les barmaids et barmen ont de multiples sources d'inspiration puisées dans les livres classiques, lors de voyages ou de rencontres, mais ils n'ont la chance d'avoir qu'un ou deux mentors dans leur carrière avec lesquels ils peuvent échanger au quotidien. Et ceci Yoann l'a parfaitement compris : le bar tout comme la cuisine est affaire de transmission. Même s'il excelle dans la création de nouvelles recettes de cocktails, l'emploi de nouveaux ingrédients ou de nouvelles techniques, il a très vite saisi l'importance d'être bien entouré pour progresser.

Comme tous les métiers de bouche, si la pratique est essentielle, les ouvrages de référence sur les recettes, les techniques et les ingrédients sont indispensables pour acquérir une véritable culture du bar. Aujourd'hui, après avoir fait ses armes en France et à l'étranger et remporté plusieurs compétitions, tout en travaillant pour de nombreuses marques et appellations d'origine, il s'est attelé à la noble tâche de former les prochaines générations de professionnel·le·s dans le Grand Ouest et ailleurs, contribuant ainsi à la modernisation indispensable de sa profession.

Dès lors a mûri ce projet de manuel de référence pour l'école française et internationale du bar, à la fois somme d'une décennie d'expérience personnelle et synthèse d'un savoir-faire plus ancien et éclectique. Nul doute qu'il deviendra un outil incontournable pour les apprentis et les plus confirmés tout comme les amateurs chevronnés.

Alexandre Vingtier

LE PROGRAMME DE VOTRE COURS DE COCKTAILS EN 12 SEMAINES

SEMAINE 1

Histoire, équipements et techniques

LEÇON N°1.....	12	LEÇON N°2	18
LEÇON N°3.....	30	LEÇON N°4	32
LEÇON N°5.....	38	LEÇON N°6	50
LEÇON N°7.....	52	LEÇON N°33 ...	200

SEMAINE 2

Les cocktails réalisés directement au verre

LEÇON N°8.....	64
----------------	----

SEMAINE 3

Mes premiers cocktails au shaker

LEÇON N°25 (DAÍQUIRI)	160
LEÇON N°26	166

SEMAINE 4

L'équilibre du sucre et du citron

LEÇON N°9.....	74	LEÇON N°10	80
LEÇON N°13	96		

SEMAINE 5

Maîtrise du trio alcool / sucre / citron

LEÇON N°16 (TIKIS)	106
LEÇON N°25 (TI PUNCH, CANCHANCHARA, CAÍPIRINHA).....	156

SEMAINE 6

Le Mojito

LEÇON N°22	136
-----------------	-----

SEMAINE 7

Le style des années 1980

LEÇON N°30	184
------------------	-----

SEMAINE 8

Les cocktails amers, salés et épicés

LEÇON N°20	128	LEÇON N°23 ...	142
-----------------	-----	----------------	-----

SEMAINE 9

Grands classiques : Old Fashioned, Dry Martini, Manhattan et Sazerac

LEÇON N°14	98	LEÇON N°15 ...	104
LEÇON N°24	148	LEÇON N°29 ...	178

SEMAINE 10

Cocktails mythiques d'antan

LEÇON N°19	122	LEÇON N°27 ...	168
LEÇON N°28	172		

SEMAINE 11

La renaissance des cocktails

LEÇON N°31	188	LEÇON N°32 ...	194
-----------------	-----	----------------	-----

SEMAINE 12

Innover : cocktails avec peu ou pas d'alcool, food pairing

LEÇON N°34	208	LEÇON N°35 ...	214
LEÇON N°36	222	LEÇON N°37 ...	228

POUR PARFAIRE SON APPRENTISSAGE

Familles oubliées et cocktails peu fréquents

LEÇON N°11	88	LEÇON N°12	92	LEÇON N°17 ...	110
LEÇON N°18	116	LEÇON N°21 ...	130		

sommaire

Le lexique
du bartender

P. 6

Les sept
règles d'or

P. 8

Le mot de Yoann
Demeersseman

P. 10

Chapitre 1

Équipements et techniques

P. 11

Leçon n°1

La verrerie

P. 12

EXERCICES

P. 28

Leçon n°2

Le matériel

du bartender

P. 18

EXERCICES

P. 29

Leçon n°3

La glace

P. 30

EXERCICES

P. 36-37

Leçon n°4

Les mesures

et techniques

de verse

P. 32

EXERCICES

P. 36-37

Leçon n°5

Les techniques

de bartending

P. 38

EXERCICES

P. 58-61

Leçon n°6

Les essentiels

du bar

P. 50

EXERCICES

P. 58-61

Leçon n°7

Les décorations

et garnitures

P. 52

EXERCICES

P. 58-61

Chapitre 2

Les familles de cocktails

P. 63

Leçon n°8

Highballs, rickeys,

coolers et mules

P. 64

EXERCICES

P. 78

Leçon n°9

Collins et fizzes

P. 74

EXERCICES

P. 79

Leçon n°10

Sours, fixes & daisies

P. 80

EXERCICES

P. 94-95

Leçon n°11

Les hot drinks

P. 88

EXERCICES

P. 94-95

Leçon n°12

Les flips

P. 92

EXERCICES

P. 94-95

Leçon n°13

Les punches

P. 96

EXERCICES

P. 102-103

Leçon n°14

Les martinis

P. 98

EXERCICES

P. 102-103

Leçon n°15

Les old fashioned

P. 104

EXERCICES

P. 108-109

Leçon n°16

Les tikis

P. 106

EXERCICES

P. 108-109

Leçon n°17

Les familles oubliées

P. 110

Chapitre 3

Les cocktails classiques

P. 115

Leçon n°18

Les cocktails

à base d'absinthe

P. 116

EXERCICES

P. 134-135

Leçon n°19

Les cocktails vintage

P. 122

EXERCICES

P. 134-135

Leçon n°20

Les cocktails

salés et épicés

P. 128

EXERCICES

P. 134-135

Leçon n°21

Les cocktails

à base de kummel

P. 130

EXERCICES

P. 134-135

Leçon n°22

Le mojito

P. 136

EXERCICES

P. 146-147

Leçon n°23

Les cocktails

amers

P. 142

EXERCICES

P. 146-147

Leçon n°24

Les cocktails

à base de vin

P. 148

EXERCICES

P. 164-165

Leçon n°25

Les cocktails

alcool • sucre • citron

P. 156

EXERCICES

P. 164-165

Leçon n°26

Les cocktails

au triple sec

P. 166

EXERCICES

P. 170-171

Leçon n°27

L'héritage du Savoy

P. 168

EXERCICES

P. 170-171

Leçon n°28

Les cocktails

au champagne

P. 172

EXERCICES

P. 182-183

Leçon n°29

Les cocktails

au cognac

P. 178

EXERCICES

P. 182-183

Leçon n°30

Les années 1980

P. 184

EXERCICES

P. 204-205

Leçon n°31

Le début de

la renaissance

P. 188

EXERCICES

P. 204-205

Leçon n°32

Les classiques

du xxi^e siècle

P. 194

EXERCICES

P. 204-205

Leçon n°33

Les légendes du bar

P. 200

EXERCICES

P. 204-205

Chapitre 4

Les nouvelles tendances

P. 207

Leçon n°34

Les cocktails low ABV/

low alcool

P. 208

Leçon n°35

Les cocktails

no-low

P. 214

Leçon n°36

Mes cocktails signature

P. 222

Leçon n°37

Champagne

food pairing

P. 228

Leçon n°38

La formation

de barman

P. 232

CORRIGÉS DES EXERCICES

P. 235

le lexique du bartender

ABA : apéritif à base d'alcool (Cynar, pastis, Aperol...).

ABV : apéritif à base de vins (quinquina et vermouth).

AOC : appellation d'origine contrôlée.

After dinner : cocktail digestif.

Bar mat : tapis de bar.

Bar spoon : terme anglais qui désigne la cuillère de bar.

Bartender : terme anglais désignant le barman.

Before dinner : cocktail apéritif.

Bitter : signifie « amer » en anglais, le terme *bitter* correspond à une catégorie d'apéritif à base d'alcool que l'on appelle les *bitters* ou amers. On distingue les amers clairs comme l'Aperol et le Campari par exemple, les goudrons pour l'amer Picon et le Cynar ou les amers concentrés comme l'Angostura.

Blender : mixeur.

BNIC : bureau national interprofessionnel du cognac.

Boston (shaker) : shaker américain, le shaker boston traditionnel est composé d'une timbale et d'un verre à mélange. Ces dernières années, la tendance est au shaker boston composé de deux timbales, il est bien plus efficace que le traditionnel.

Cocktail : le mot apparaît en 1806 dans un journal américain qui le décrit ainsi : boisson stimulante composée de tous types de spiritueux, d'eau, de sucre et de *bitter*. Au XIX^e siècle, dans les premiers ouvrages, on distingue les cocktails des boissons mélangées. Dans les années 1920, le mot cocktail englobera tous types de boissons mélangées à partir du moment qu'elle comporte 2 ingrédients.

Continental (shaker) : type de shaker composé de deux timbales (une petite et une grande) en inox ou en argent.

Crushed ice : glace pilée.

Cuban roll : technique de réalisation d'un cocktail qui consiste à jeter les liquides d'une timbale à une autre.

Dash : terme anglais pour « trait ». Un trait ou un *dash* (pour un spiritueux) équivaut environ à 7,5 ml. C'est le terme employé par les bartenders pour verser certains spiritueux au goût très prononcé. Exemple : un *dash* d'absinthe...

Double strainer : passoire fine qui permet d'obtenir un cocktail homogène en réalisant une « double filtration ». Elle retient les petits morceaux de glace, la pulpe des fruits et les brins d'herbes, plantes et épices.

Dry shake : technique de réalisation qui signifie *shaker* sans glace avec un blanc d'œuf.

Fancy drink (all day cocktail) : cocktail servi à n'importe quel moment, il s'agit en général des *long drinks*.

Flair bartender : barman spécialisé dans le service stylisé, le *flair bartender* est apparu dans les années 1990 aux États-Unis suite au film *Cocktail* où on aperçoit l'acteur Tom Cruise réaliser différents types de cocktails de manière spectaculaire.

Float : « flotte » en français. Un *float* de rhum par exemple consiste à terminer le cocktail en versant un trait de rhum délicatement au-dessus du verre comme pour le *mai tai*, le *planteur*...

Frapper : réaliser un cocktail au shaker.

Frozen : désigne un verre congelé (rafraîchi au freezer) ou un cocktail réalisé au mixeur avec de la glace pilée comme le *daiquiri frozen* par exemple.

Highball : désigne le verre long drink (aussi connu sous le nom de *tumbler*), et par extension la famille de cocktail long drink associée.

Hot drink (boisson chaude) : catégorie de cocktail désignant une boisson chaude servie dans un verre résistant à la chaleur (de type *toddie*) comme l'*irish coffee* par exemple. Leur contenance est de 12 à 25 cl.

IGP : indication géographique protégée.

Jigger : doseur à alcool.

Julep cup : petite timbale dans laquelle on sert les boissons de la famille de cocktails « *Juleps* ».

Lime squeezer : presse-citron vert.

Long drink (boisson longue) : cocktail rafraîchissant et désaltérant pouvant être servi à tout moment. Un *long drink* peut être allongé d'eau minérale, d'eau gazeuse, de divers sodas, jus de fruits, bière, champagne... leur contenance va de 12 à 25 cl. Exemples : *mojito*, *freddy collins*, *red snapper*...

Martini : désigne le verre à cocktail ou bien le cocktail de James Bond (*vesper martini*, *vodka martini*...).

Mixing glass : verre à mélange.

Mixologie : terme américain apparu aux États-Unis vers la fin du XIX^e siècle. Il désigne l'art du mélange des boissons pour réaliser des cocktails. Le mot apparaît dans le Dictionnaire de la langue française pour la première fois en 2017.

Mocktail : cocktail sans alcool.

Muddle : piler.

Neat : spiritueux servi sec et sans glace.

Night cap : traduit par « bonnet de nuit », le *night cap* correspond à la dernière boisson que l'on prend avant de se coucher.

Old fashioned : verre à whisky, également appelé *rocks*, car il est fréquemment utilisé pour boire une eau-de-vie ou un cocktail servi avec glaçons, d'où l'expression *on the rocks*. Le *old fashioned* est également une catégorie de cocktail où toutes eaux-de-vie de base peuvent être utilisées.

On the rocks : cocktail ou spiritueux servi avec de la glace en cube dans un verre *old fashioned*.

Passer : étape de réalisation d'un cocktail au shaker ou au verre à mélange qui consiste à filtrer le mélange à l'aide d'une passoire à glaçons.

Pourer : bec verseur.

Punch bowl : grand récipient ou grande vasque dans lequel on réalise toutes sortes de *punchs*.

Queue de coq : terme de *bartender* qui désigne un cocktail sec et aromatique (qui se réfère à la première définition du mot « cocktail »).

Rhum Fest : créé en 2012 par Cyrille Hugon, le Rhum Fest est un salon entièrement dédié au rhum dans toute sa diversité. Il a lieu tous les ans à Paris au printemps.

Rum overproof : rhum jamaïcain (à l'origine) titrant au moins 63 %.

Short drink (boisson courte) : catégorie de cocktails généralement servis en apéritif ou en digestif. Leur contenance va de 7 à 12 cl.

Simple syrup : sirop de sucre (1 volume d'eau pour 1 volume de sucre semoule).

Speakeasy : bar clandestin où l'on servait de l'alcool durant la prohibition aux États-Unis.

Spirit : terme anglais qui désigne l'alcool de base d'un cocktail.

Straight up : cocktail apéritif ou digestif rafraîchi au shaker ou au verre à mélange et servi sans glace.

Strainer : passoire à glaçons.

Swizzle stick : bâtonnet en forme de bois lélé qui permet de remuer les cocktails réalisés sur glace pilée.

Tin : correspond à la timbale du shaker Boston.

Topper : *topped* en anglais signifie « compléter » un cocktail d'un jus, d'une eau gazeuse, de champagne...

Tumbler : voir *Highball*.

Vaporiser un cocktail : il devient de plus en plus courant de terminer un cocktail en le vaporisant d'une essence ou d'un alcool. C'est le cas du cocktail contemporain *l'eau fraîche* qui est vaporisé d'essence de romarin. Pour vaporiser le cocktail, placer le spray à 20-30 cm au-dessus du verre, 2 à 3 pulvérisations suffisent pour apporter de la fraîcheur au cocktail.

VDL : vins de liqueur (porto, xérès, pineau des Charentes...).

les sept règles d'or

1 Opter pour le bon verre

Le choix du verre ou du contenant dans lequel déguster un cocktail est aussi important que pour le vin, le champagne, la bière et les spiritueux. Sa forme, sa contenance influenceront sur le goût final du cocktail. Choisissez une verrerie correspondant au moment de la dégustation et au type de cocktail. Le barman expérimenté saura s'adapter à tout type de verrerie pour réaliser les cocktails.

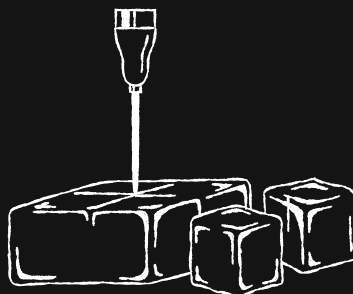
2 Rafraîchir son verre de service, son *mixing glass* ou son shaker

Le verre de service, le shaker ou le verre à mélange doivent être rafraîchis. Lorsque le cocktail est servi sans glace (*straight up*), le verre de service doit être placé au congélateur (propre et sans goût alimentaire) 15 minutes avant et il doit être sorti du congélateur au moment où le cocktail est filtré et non au moment où on réalise le cocktail.

Si vous n'avez pas de congélateur, remplissez le verre de glace 10 minutes avant de commencer le cocktail, enlevez la glace juste avant de remplir le verre. Cette étape permet de maintenir le cocktail à la bonne température. Un cocktail doit être servi frappé. Enfin, la glace ne se réutilise pas.

3 Le chaud est en cuisine ce que le froid est aux cocktails

La glace est essentielle. Prenez-en soin autant que le reste des ingrédients. Contrairement aux idées reçues, plus il y a de glace dans votre contenant, plus le cocktail sera frais et moins il sera dilué (il faut 200 g de glace pour un shaker de 700 ml). Privilégiez des gros glaçons en cube, rafraîchissez vos contenants avant la réalisation. Un cocktail se sert très frais et il se déguste en 15 minutes pour en apprécier toutes ses saveurs. Pour les entrepreneurs qui font des prestations et transportent la glace, celle-ci peut être conservée dans des bacs isothermes en polystyrène et se conserver au moins 24 heures. Pour les bars qui utilisent une machine à glaçon, il est essentiel de la nettoyer régulièrement... Pour les particuliers, des tupperwares hermétiques au congélateur suffisent.



4 Maîtriser la technique de réalisation

Le cocktail est une histoire d'équilibre, de texture et de dilution, c'est la technique de réalisation choisie qui sublimerait votre cocktail. Ayez donc une attention particulière aux étapes de réalisation selon la méthode employée. Les cocktails direct au verre (*gin & tonic*, *americano*...) sont les plus simples à réaliser. Les cocktails au *mixing glass* (*manhattan*, *dry martini*...) sont les plus difficiles, car ils nécessitent une connaissance parfaite des spiritueux à mélanger; quelques millilitres en trop peuvent « déstabiliser » l'équilibre, quelques coups de cuillère en trop apporteront trop de dilution. La technique de la cuillère à mélange ne s'acquiert pas toujours du premier coup, il faut de l'expérience pour avoir « l'intelligence du geste », afin de savoir combien de secondes remuer (en général, une trentaine de secondes) et à quelle intensité dans le but d'obtenir une parfaite dilution et donc la bonne température. Par ailleurs, un alcool blanc ne réagit pas de la même manière qu'un alcool brun (vieilli). Avec un *manhattan*, par exemple, il faut réussir à garder l'aromatique du whiskey alors qu'avec un *dry martini*, on refroidit davantage pour diluer le cocktail avec le vermouth. Avec le *mixing glass*, on joue sur la balance du sucre et de l'amer pour trouver le parfait équilibre aromatique avec l'alcool de base. Enfin, la technique au shaker est très complexe également, surtout pour les cocktails dit « short drinks », d'une contenance inférieure à 90 ml en général selon les mesures des pays. Un *sidecar* ou un *daïquiri* sont les parfaits exemples. Lorsque le cocktail est mal équilibré, on le ressent aussitôt. Pour un shaker de contenance classique (700 ml), je suggère de réaliser deux

cocktails maximum pour avoir une constance de goût.

Avec la technique du shaker, on cherche à trouver le parfait équilibre entre le sucre et l'acidité tout en ayant de la fraîcheur. Je trouve que la température idéale d'un cocktail frappé au shaker se situe entre -3 et -4 °C. Il ne suffit pas d'avoir le bon équilibre et la bonne température, mais l'idéal est d'avoir la texture en plus. Et c'est l'énergie du shake avec un maximum d'amplitude qui l'apporte, chaque barman ayant sa touche. Les cocktails au shaker doivent être secoués énergiquement une quinzaine de secondes.

Je préconise la double filtration avec une passoire pour tous les cocktails réalisés au shaker et servis dans des verres à cocktail sans glace (même l'espresso martini).

5 Choisir les bons ingrédients

C'est une histoire de goût, d'expérience et de budget. Chaque barman ou amateur aura sa préférence selon les marques. Choisissez votre alcool préféré, les jus de citron doivent obligatoirement être pressés juste avant le mélange pour obtenir d'excellents cocktails, le choix du sirop ou d'une liqueur est aussi important que le reste. Choisissez des ingrédients de saison, frais, éco-responsables. Les agrumes se conservent très bien.

La décoration n'est pas indispensable, elle doit être comestible et avoir un lien avec le cocktail. Parfois, la garniture est l'élément de décoration qui sublime le cocktail, comme dans le gibson ou le dry martini.

6 Maîtriser ses classiques

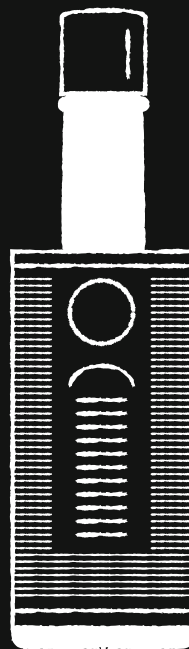
Pratiquez, pratiquez et pratiquez encore. C'est la meilleure des solutions et le meilleur des conseils que je puisse transmettre, conseil que j'ai entendu de mes pairs lorsque j'ai débuté à Londres. Au départ, on se focalise sur la technique et la connaissance des recettes, puis au fil du temps, on acquiert de l'expérience, qui permet d'appréhender tous types de cocktails et de clients.

Il y a bien évidemment toutes les théories scientifiques autour du goût, mais tout est dans l'intelligence du geste et l'expérience. Maîtriser les bases des classiques est essentielle, même chose pour les techniques.



7 Réaliser le cocktail face aux convives

La réalisation d'un cocktail, que ça soit dans un cadre festif, apéritif, une célébration ou une dégustation, est l'essence même du bar. C'est comme réaliser une belle recette de cuisine : il faut la partager et rien de mieux que de la faire face aux invités en leur racontant une histoire.



Le mot de Yoann Demeersseman

Mon expérience

J'ai démarré ma carrière professionnelle au début de l'année 2008 à Londres, après un cursus classique avec une mention complémentaire barman à la faculté des métiers de Rennes.

Lorsque je suis arrivé à la capitale du cocktail, j'ai référencé les meilleurs bars grâce au Difford's Guide et j'ai eu la chance d'être embauché au Akbar (World Class Bar) aux côtés de Yoann Lazareth, avec qui je vais découvrir la culture bar londonienne.

Rapidement, nous avons été recrutés par Lucas Cordiglieri pour adhérer au UKBG (l'association des bartenders anglais). J'y ai obtenu mes premières récompenses en tant que bartender, aux côtés de Salvatore Calabrese. Cela m'a permis de rencontrer les acteurs les plus influents du moment. Il n'y avait pas une semaine sans un concours, une dégustation, un salon, une formation, une masterclass... Nous étions en pleine renaissance du cocktail.

Avec Yoann, nous avons créé Culture Bar, un blog dédié au sujet d'un point de vue international, une approche rare à l'époque. C'est à ce moment-là que j'ai commencé à écrire des articles sur les cocktails et à former des bartenders à Londres.

À mon retour en France, j'ai été contacté par mon premier mentor (M. Bohec) pour ouvrir le premier CQP Barman à Rennes. Ma mission était de partager mon expérience londonienne. Le contenu des cours est très avant-gardiste pour l'époque ; on a ouvert 11 classes de barman en 4 ans !

En 2012, j'ai créé ma première entreprise pour accompagner les plus grandes marques en tant qu'ambassadeur et consultant. C'est à ce moment-là que le cocktail se démocratise en France.

En 2015, j'ai été nommé dans le top 4 aux Cocktails Zone Award à Paris dans la catégorie professeur de l'année.

En 2018 paraît la première édition de ce livre. Je n'avais pas imaginé qu'il obtienne autant de récompenses internationales et qu'il serait traduit en langue chinoise. Grâce à cela, j'ai fondé l'atelier Cocktailier en 2019, un établissement hybride unique qui inspire depuis de nombreux entrepreneurs.

La période de la pandémie m'a inspiré la création du concours BOLC (Bartenders On Line Challenge), à l'origine pour soutenir l'univers du bar. C'est devenu aujourd'hui une vraie entreprise du bar et un concours de référence. L'engagement et l'investissement apportés pour le monde du bar pendant cette période nous a valu la récompense « Cocktail Company of the year 2020/2021 ».

Pour les années à venir, je souhaite continuer d'apprendre, d'ouvrir des classes de barman et de transmettre ma passion à la jeune génération.

À la vôtre,

Yoann



Ce que vous trouverez dans ce livre

Mon cours de cocktails en 12 semaines chrono est un condensé de ce que j'enseigne depuis des années. C'est le premier livre français dans son genre et c'est bien là toute sa singularité : ma volonté n'a pas été de compiler les meilleures recettes de cocktails du moment ou de mettre en avant mes propres recettes, mais de présenter un cours original de manière pédagogique et pratique.

Commencez votre entrée dans le monde de la mixologie par un chapitre sur les **équipements et les techniques de bartending**, qui permettra aussi bien à l'amateur qu'au professionnel de s'exercer simplement aux différentes techniques, des plus simples aux plus complexes.

Au fil des leçons, découvrez progressivement les recettes en vous intéressant aux différentes **familles** apparues entre le **xviii^e** et le **xix^e** siècles, aux **cocktails classiques** inventés ou popularisés à Cuba et en Europe durant la Prohibition aux États Unis, et enfin aux **nouvelles tendances**, qui vous amèneront, par exemple, à vous plonger dans l'univers des cocktails no-low (sans alcool) ou des accords mets & champagne.

Mon cours de cocktails vous permettra de mettre facilement en pratique les leçons de ce livre, et au fil des expériences de trouver vos propres dosages pour vous approprier les différentes recettes. Que vous soyez seul, entre amis, dans un bar ou en formation, entraînez-vous avec un large panel d'exercices, théoriques et pratiques, et devenez un vrai bartender.

ÉQUIPEMENTS ET TECHNIQUES

Avec ce chapitre, vous allez découvrir les bases de la mixologie en vous familiarisant avec les différents ustensiles et méthodes qui permettent de réaliser la plupart des cocktails.

La verrerie et la glace ont un rôle majeur dans la dégustation finale d'un cocktail. Vous apprendrez à choisir le type de verre adapté au cocktail que vous préparez, ainsi que le type de glace nécessaire pour sa réalisation comme pour sa dégustation. J'ai inclus des ingrédients et équipements issus des recettes les plus récentes, qui permettront d'aller encore plus loin dans la préparation et la réalisation des cocktails.

Lorsque vous aurez acquis ces différentes notions, vous n'aurez plus qu'à constituer votre minibar et vous entraîner tout au long de ce programme en 12 semaines !