

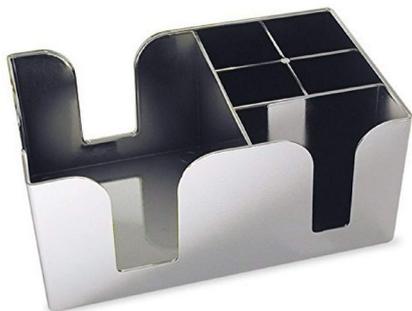


Association  
des **Barmen**  
de **France**®

présente

**LE RÉFÉRENTIEL OFFICIEL  
DU MATÉRIEL DE BAR**

## BAR CADDY



Matériel très pratique pour la mise en place de votre station de travail. Il contient pailles, serviettes, et piques pour vos décorations.

## BAR MAT



Ce tapis de bar idéalement placé sur votre comptoir, sert de support lors de la préparation de vos verres afin qu'ils ne glissent pas et permet de retenir tout liquide échapper lors de la réalisation de vos boissons.

## BEC VERSEUR



Appelé également *pourer*, il vous permet de contrôler votre dosage par un débit régulier. Pour la plupart, le débit équivaut à 1 cl/seconde.

## BLENDER



Instrument polyvalent pour mixer, mélanger, shaker, concasser, broyer. Il permet, entre autres, de réaliser milk shakes, smoothies et purées de fruits, de piler des cubes de glace pour les cocktails...

## BOUCHONS ET POMPES À VIDE D'AIR



Accessoire permettant de refermer et mettre sous vide une bouteille ouverte afin d'en préserver les arômes.

## BOUCHON STOPPEUR



Matériel utilisé pour refermer les vins pétillants.

## BOUTEILLE BITTER OU DASH BOTTLE



Bouteille destinée à verser délicatement et au compte-goutte bitters ou autres essences.

## CARAFE À INFUSER



Carafe en verre munie d'un filtre amovible. Idéale pour les infusions à froid (de thé, fruits, fleurs...).

## CHALUMEAU



Utile pour apporter une touche finale en flambant les cocktails.

## CONDIMENT HOLDER



Bac permettant de garder les découpes de fruits et herbes aromatique à disposition. Il dispose d'un espace pour accueillir des glaçons permettant de garder le tout au frais.

## CRAYON À LATTE ART



Le crayon à latte art est un ustensile qui permet au barista de réaliser des dessins et motifs sur la mousse de lait, à la surface d'un café latte.

## CUILLÈRE À ABSINTHE



La consommation d'absinthe (un alcool fort très à la mode au XIXe siècle) est accompagnée d'un rituel.

La cuillère à absinthe (ou pelle à absinthe) est une cuillère plate et perforée qui doit être placée sur le bord d'un verre avant d'y déposer un morceau de sucre. De l'eau glacée est ensuite versée goutte à goutte pour venir dissoudre le sucre et ainsi atténuer l'amertume. L'absinthe verte change alors progressivement de couleur.

## CUILLÈRE À MÉLANGE



Cette cuillère appelée également *bar spoon* s'utilise lors de la préparation de différentes boissons que l'on réalise directement au verre, au verre à mélange mais également lors de juxtaposition de liquide pour un shooter par exemple.

Souvent munis d'une base plate, elle peut être utilisée comme pilon

pour différentes herbes (menthe fraîche, basilic).

Son contenu, côté cuillère, est l'équivalent d'une cuillère à café, et permet de mesurer certains ingrédients.

## CUILLÈRE À POMME PARISIENNE



La cuillère à pomme parisienne ou cuillère à melon ou « boulier à melon » ou « bouleuse à fruit » est un ustensile de cuisine à l'allure de cuillère qui permet de creuser de petites boules de légumes ou de fruits. Il peut être utilisé pour les décorations de cocktails.

## DÉCAPSULEUR



Le décapiseur appelé également *blade* ou *speed opener* vous permet de faire sauter la capsule des bouteilles de soda ou bières.

De par son design, il peut être manipulé avec freestyle.

## DOSEUR (JIGGER)



Outil qui permet de mesurer avec précision les liquides pour les recettes. Il se compose en général de deux cotés de différentes contenances, souvent 2 cl et 4 cl.

## ÉCONOME (ÉPLUCHEUR) ET COUTEAU



Ustensiles destinés à éplucher/découper les fruits et légumes. Ils peuvent être utilisés pour préparer les garnitures qui décoreront vos cocktails.

## FLYBOTTLE



Bouteille de flair pour le jonglage et le freestyle.

## FUMOIR À FROID (SMOKING GUN)



C'est un générateur de fumée pour usage alimentaire.

Il suffit de remplir la chambre de combustion avec des copeaux de bois aromatisés, des aromates, des épices etc., d'allumer le fumoir et de diriger la fumée dans un récipient fermé pour fumer des cocktails et créer une belle expérience client.

## GLASS RIMMER



Le glass rimmer permet de givrer le contour de vos verres. Il se compose de 3 coupelles, jus de citron, sel et sucre au choix.

## ICE BALL MAKER



Moule servant à créer des boules de glace.

## JUICE POURER



Appelé également *store 'n pour*, il permet de contenir vos jus et premix et d'en contrôler le débit. Très pratique lors du rangement, il dispose d'un couvercle et il est rétractable au cul de la bouteille.

## LIMONADIER



Ustensile composé d'un tire-bouchon, d'un coupe-capsule, et d'un décapsuleur intégrés.

### **PASSOIRE À COCKTAIL JULEP (JULEP STRAINER)**



Outil utilisé pour filtrer le mélange préparé au Boston Shaker afin de retenir les glaçons. Idéal pour filtrer les mélanges vintage, ce type de passoire à cocktail doit son nom à la préparation du Mint Julep.

### **PASSOIRE À GLAÇONS**



Cet outil se compose de deux parties, une base métallique percée autour de laquelle est placée une spirale (sorte de ressort). Elle sert à retenir les glaçons utilisés pour rafraîchir vos boissons lors de préparation.

### **PASSOIRE À PULPE**



Elle s'utilise en complément de la passoire à glaçons lors de préparation de cocktails. Cette passoire permet de filtrer les particules contenues dans vos boissons, ou de tamiser un liquide épais.

### **PELLE À GLACE**



Elle vous permet de récupérer la glace hygiéniquement et de pouvoir remplir votre contenu d'une seule traite. La pelle à glace dispose également de trous afin d'assécher les glaçons ou glace pilée en laissant évacuer l'eau.

### **PIC À GLACE**



Ustensile permettant de briser les blocs de glace.

### **PICHET À LAIT**

Il en existe deux grandes familles.

#### **PICHET DE LA FORME MOTTA**



Idéal pour débiter et apprendre à monter sa mousse de lait et à chauffer son lait, mais ce pichet a ses limites (manque de précision pour exécuter du Latte Art à cause du bec cassé et de la poignée non fermée).

#### **PICHET CLASSIQUE**



La forme évasée permet de monter la mousse de lait avec plus de précision. Son bec étroit est indispensable pour exécuter de belles figures de Latte Art (coeur, rosetta...). La poignée fermée donne, quant à elle, une plus grande liberté de mouvements.

## PILON



Cet outil permet d'écraser des fruits et herbes aromatiques afin d'extraire arômes et jus. Il existe sous différentes tailles et pouvons le trouver dans différents matériaux (bois, plastique...).

## PINCE À GLAÇONS



La pince a le même usage que la pelle, elle permet de saisir les glaçons. Elle peut également être utilisée lors de la mise en place des décorations sur le verre.

## PINCE À FRUIT



Outil indispensable pour déposer avec précision la garniture sur les cocktails.

## PLANCHE À DÉCOUPER



Matériel indispensable pour couper/trancher les fruits et légumes destinés à la garniture de cocktails.

## PLATEAU



Les plateaux de service sont essentiels pour tout bar ou café afin de transporter facilement les boissons chaudes ou froides.

## PRESSE-AGRUME



Cet accessoire permet d'extraire efficacement le jus des agrumes.

## RÂPE



Ustensile métallique destiné à râper des aliments plus ou moins durs, tels que des noix de muscade, des bâtons de cannelle, des zestes d'agrumes...

## SAC OU MALLETTE DE BAR



Conçu pour simplifier les déplacements du bartender et le transport de son équipement.

## SCIE À GLACE



Ustensile permettant de couper ou tailler des blocs de glace pour obtenir une glace parfaite, sans aspérités.

## SERVICE MAT



Ce tapis à la même utilisation que le bar mat.

Il peut également être utilisé, pour délimiter l'endroit destiné à l'envoi des boissons pour le service en salle, et pour recevoir verres et shaker.

## SHAKER BOSTON



Ce shaker est le premier shaker utilisé par les pionniers du bar en Amérique.

Il est composé d'une partie en verre qui peut être utilisée comme verre à mélange *mixing glass* et d'une partie en métal appelée *timbale* ou *tin*.

La partie métallique est toujours plus grande et plus large que celle en verre afin d'assurer une étanchéité parfaite. Les deux parties peuvent toutefois être en inox.

Il est utilisé par tout type de Bartender, mais est l'outil privilégié des Flair Bartenders.

## SHAKER COBBLER OU 3 PIÈCES



Souvent utilisé en Asie, ce shaker est composé de 3 pièces. Il se distingue par la présence d'une passoire à glaçons incorporée.

## SHAKER PARISIEN OU CONTINENTAL



Le shaker parisien, également connu en France sous le nom de shaker continental, est la combinaison de 2 parties métalliques. Il s'est popularisé en Europe au début du XX<sup>e</sup> siècle et s'utilise avec une passoire à cocktail.

## SIPHON



C'est une bombe qui permet de réaliser chantilly, mousse (ou espuma), eau de Seltz, et une multitude de boissons gazeuses grâce à l'action du gaz injecté dans la préparation liquide.

## SQUEEZE BOTTLE



Bouteille transparente en plastique souple avec bouchon à vis. A utiliser pour servir, entre autres, les coulis et purées de fruits.

## SWIZZLE STICK



Outil spécifique qui sert à mélanger les cocktails servis sur glace pilée en le faisant rouler entre les mains pour une meilleure circulation entre la glace et les ingrédients.

## TASSEUR À CAFÉ (TAMPER)



Le tamper est l'accessoire utilisé par le Barista pour tasser (compacter) la mouture du café avant de réaliser son espresso. Pour éviter ce que les anglais appellent le "channeling" (faille dans la mouture du café dans laquelle l'eau passerait trop rapidement), l'utilisation du Tamper est primordiale.

## VAPORISATEUR



Il s'utilise pour vaporiser des bitters, du vermouth ou même des huiles essentielles dans les cocktails.

## VERRE À MÉLANGE



Ce verre est utilisé lors de la préparation des cocktails servis sans glace, comme le Dry Martini. Il est muni d'un bec verseur afin de faciliter le transfert de liquide.

Sa contenance peut varier, il existe des verres où l'on peut préparer une seule boisson et d'autres où la contenance permet d'en réaliser plusieurs.

## ZESTEUR



Ustensile permettant de prélever le zeste des agrumes pour les décorations.