Association des Barmen de France®

Référentiel Officiel des Cocktails Classiques

Les Intemporels de La Scott®

Association enregistrée à la Sous-Préfecture N° W952009644
N° de SIREN 841 194 830 & N° de SIRET 841 194 830 000 11

Nos remerciements vont à chacun des Membres du Comité de refonte de La Scott

Mickaël SACHET, Secrétaire National de l'Association
Disneyland Hotel – Disneyland Paris
Chef de Projet

Christophe DAVOINE, Bar Excellence
« Un des Meilleurs Ouvriers de France » Classe Barman

Roxanne Remmery, Romain Vanhelle, Marie-Laure Dupuy

Les Professeurs et Enseignants en Bar de l'APEB,
Henri Di-Nola « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Classe Barman 2015
& Laurent Agar « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Classe Barman 2019

Les Intemporels de La Scott

Pour la réalisation de vos Intemporels,
l'ABF recommande l'utilisation des produits de nos Partenaires

Liste disponible sur **www.associationdesbarmendefrance.fr/concours**

Segafredo Zanetti

Coca-Cola European Partners

Champagne Tsarine à Reims

BLMHD Bardinet La Martiniquaise Hors Domicile — Poliakov — Caraïbos

Potel & Chabot 200 ans

Be Mixo By CFD

Pisco Spirit of Peru

Monin

Perrier

Kronenbourg Une société de Carlsberg Group

Tafanel

HR Richard Vins & Domaines

Crédit Mutuel

Lay's

MISE À JOUR DU **28/04/2020**

Les Intemporels de La Scott

SHORT DRINKS

AVIATION (P4)
BAMBOO (P4)
BLACK RUSSIAN (P4)
BLOOD & SAND (P4)
BOURBON OLD FASHIONED (P5)
BRANDY ALEXANDER (P5)
BRONX (P5)
CAÏPIRINHA (P5)
CLOVER CLUB (P6)
COSMOPOLITAN (P6)
DAÏQUIRI (P6)
DRY MARTINI (P6)
ESPRESSO MARTINI (P7)
GIMLET (P7)
GIN BASIL SMASH (P7)
GODFATHER (P7)
GRASSHOPPER (P8)
HANKY PANKY (P8)
MAI TAI (P8)
MANHATTAN (P8)
MARGARITA (P9)
MINT JULEP (P9)
NEGRONI (P9)
PENICILLIN (P9)
PISCO SOUR (P10)
PORNSTAR MARTINI (P10)
SAZERAC (P10)
SCOTCH SOUR (P10)
SIDE CAR (P11)
STINGER (P11)
VIEUX CARRÉ (P11)

LONG DRINKS

AMERICANO (P12)
BELLINI (P12)
BLOODY MARY (P12)
CHAMPAGNE COCKTAIL (P12)
DARK & STORMY (P13)
FRENCH 75 (P13)
GIN FIZZ (P13)
HORSE'S NECK (P13)
JOHN COLLINS (P14)
LONG ISLAND ICED TEA (P14)
MOJITO (P14)
MOSCOW MULE (P14)
PALOMA (P15)
PIMM'S CUP (P15)
PIÑA COLADA (P15)
PLANTER'S PUNCH (P15)
RHUM SWIZZLE (P16)
SERENDIPITY (P16)
SINGAPORE SLING (RAFFLES) (P16)
SPRITZ VENEZIANO (P16)
SEX ON THE BEACH (P17)
TEQUILA SUNRISE (P17)

MOCKTAILS

AMARENA (P18)
BULL'S EYE (P18)
RABBIT SUNRISE (P18)
SHIRLEY TEMPLE (P18)

HOT DRINKS

GROG (P19)
HOT TODDY (P19)
IRISH COFFEE (P19)

MISE À JOUR DU **28/04/2020**

AVIATION

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini ou coupette.

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
1 cerise marasquin.

- **1 CL JUS DE CITRON FRAIS**
- **1,5 CL LIQUEUR MARASQUIN**
- **0,5 CL CRÈME DE VIOLETTE**
- **4 CL GIN**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

OBSERVATION
Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

HISTORIQUE
Cocktail publié pour la première fois en 1916 dans le livre « Recipes for mixed drinks » de Hugo R.Ensslin, alors barman de l'hôtel Wallick à New York.

BAMBOO

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – Before dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Verre à mélange ou Cuban roll

DÉCORATION
Exprimer un zeste de citron.
Déposer une olive verte (ou olive pimola)

- **3,5 CL XÉRÈS FINO**
- **3,5 CL VERMOUTH DRY**
- **2 JETS DE BITTER ORANGE**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail et garnir.

HISTORIQUE
Ce cocktail serait attribué à Louis Eppinger du Grand Hôtel à Yokohama au Japon, début 1900.

VARIANTE
Selon les livres et les rééditions de la recette, certains adaptent les ratios xérès/vermouth.

BLACK RUSSIAN

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – After Dinner

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Direct

- **2 CL LIQUEUR DE CAFÉ**
- **5 CL VODKA**

TECHNIQUE
Verser les ingrédients dans un verre old fashioned rempli de glaçons.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

VARIANTES
White Russian : napper un Black Russian avec de la crème liquide légèrement fouettée ou un peu de lait.

Brave Bull : remplacer la vodka par de la tequila.

HISTORIQUE
C'est pour l'Ambassadeur des États-Unis au Luxembourg que ce cocktail fut créé en 1950, par Gustave Tops, barman au Métropole Bruxelles.

Certains clients ont l'habitude de consommer leur «Russe Noire» en long drink c'est-à-dire rallongé de cola.

BLOOD & SAND

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – Before Dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

- **2 CL JUS D'ORANGE**
- **2 CL VERMOUTH ROSSO**
- **2 CL CHERRY BRANDY**
- **2 CL SCOTCH BLENDED WHISKY**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE
Ce cocktail est inspiré du film muet éponyme datant de 1922 dans lequel joue l'acteur Rudolph Valentino.

Apparaît dans le Savoy Cocktail Book en 1930.

OBSERVATION
Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

BOURBON OLD FASHIONED

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Zeste de citron x2 : exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre, puis garnir avec ½ tranche d'orange, une cerise à l'eau-de-vie.

- **1 MORCEAU DE SUCRE BLANC (DE CALIBRE ADAPTÉ)**
- **QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER**
- **1 TRAIT D'EAU PLATE OU GAZEUSE (FACULTATIF)**
- **5 CL BOURBON**

TECHNIQUE
Dans un verre old fashioned, déposer le sucre imbibé d'Angostura bitter et l'écraser à l'aide d'un pilon (un trait de soda peut être ajouté pour faciliter cette opération).

Remplir à moitié le verre de glace, verser 2cl de bourbon.

Remuer à l'aide de la cuillère à mélange.

Rajouter de la glace, verser le reste du Bourbon et remuer à nouveau.

Garnir.

OBSERVATION
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un old fashioned, les spiritueux vieillis sont principalement employés (calvados, rhum, armagnac, cognac, whiskey…)

HISTORIQUE
Le premier « OLD FASHIONED » apparaît dans une publication de 1895.

BRANDY ALEXANDER

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – After Dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Raper de la noix de muscade sur le cocktail.

- **2 CL CRÈME FRAÎCHE**
- **2 CL CRÈME DE CACAO BRUN**
- **5 CL COGNAC**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

VARIANTES
Alexander : à base de gin

Alexander's Sister : à base de gin, remplacer la crème de cacao brun par de la crème de menthe verte.

HISTORIQUE
C'est la version « cognac » servie au mariage de la princesse Victoria Alexandra Alice Mary qui a permis de changer le nom du « Brandy Alexander » en « Alexandra ». Les confusions subsistent encore.

OBSERVATIONS
2 cl de crème fraîche = 1 cuillère à entremet remplie.

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

BRONX

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – Before Dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

- **0,5 CL JUS D'ORANGE**
- **1,5 CL VERMOUTH ROSSO**
- **1,5 CL VERMOUTH DRY**
- **3,5 CL GIN**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

OBSERVATION
Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

HISTORIQUE
Classique parmi les classiques, le « BRONX » est le surprenant résultat d'un cocktail créé en 1 minute (selon la légende) par le chef barman du Waldorf Astoria en 1908 : M. Johnnie Solon.
« BRONX » est aussi le nom d'un Zoo de New York.

CAÏPIRINHA

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Direct

- **1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE EN POUDRE**
- **½ CITRON VERT DÉCOUPÉ EN QUARTIERS**
- **4 CL CACHAÇA**

TECHNIQUE
Placer le ½ citron vert découpé en quartiers dans le verre.

Ajouter le sucre et piler l'ensemble.

Remplir de glace pilée.

Verser la cachaça.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

Ajouter un peu de glace pilée si besoin et une paille.

VARIANTES
Caïpirovska : en remplaçant la cachaça par de la vodka.

Caïpirissima : en remplaçant la cachaça par du ron cubain ou portoricain.

HISTORIQUE
Impossible de trouver une trace de l'origine du cocktail national brésilien.

CLOVER CLUB

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini ou coupette

ÉLABORATION

Shaker

- **1,5 CL SIROP DE FRAMBOISE**
- **1,5 CL JUS DE CITRON**
- **2 CL BLANC D'ŒUF OU AQUAFABA***
- **4 CL GIN**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper le cocktail avec des glaçons.

Il est recommandé de faire un « dry shake » si le cocktail contient du blanc d'œuf ou de l'aquafaba.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

OBSERVATION

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

*Généralement on obtient de l'aquafaba (eau de fèves) en récupérant l'eau de cuisson des pois chiches, dilué d'un tiers de son volume (ex: 15 cl d'eau de pois chiches pour 5 cl d'eau).

VARIANTE

Clover Leaf : ajouter quelques feuilles de menthe fraîche dans votre shaker pour obtenir un Clover Leaf.

HISTORIQUE

Créé par ou pour les membres du club éponyme en1896 à Philadelphie.

COSMOPOLITAN

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Zeste de citron vert x2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- **0,5 CL JUS DE CITRON VERT**
- **2 CL JUS DE CRANBERRY**
- **1,5 CL COINTREAU**
- **3 CL VODKA**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE

Vers 1985, Absolut lance aux Etats-Unis sa version Citrus. Cheryl Cook modifie le « Kamikaze », et l'adapte à la clientèle féminine.

OBSERVATION

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

DAÏQUIRI

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Verre à cocktail

ÉLABORATION

Shaker

- **1 CL SIROP DE SUCRE DE CANNE**
- **2 CL JUS DE CITRON VERT FRAIS**
- **4 CL RON CUBAIN**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

VARIANTES

Hemingway Special : Ernest Hemingway était surnommé « Papa Doble » au bar la Floridita à La Havane, car il commandait souvent des doubles Daïquiri.

Remplacer 1 cl de sirop de sucre de canne par 1 cl de liqueur de marasquin, 1 cl de citron vert par 1 cl de jus de pamplemousse.

Cette recette fut mise au point par Antonio Melan pour l'écrivain qui ne digérait pas le sucre non raffiné.

HISTORIQUE

Jennings S.Cox, ingénieur à la mine cubaine de « Daïquiri », baptisa de ce nom sa création en 1898. Les cubains consommaient déjà un mélange proche de cette recette.

OBSERVATION

1 cuillère à café de sucre en poudre peut remplacer le sirop

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

DRY MARTINI

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – Before Dinner

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Verre à mélange

- **1,5 CL VERMOUTH DRY**
- **5,5 CL GIN**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.

Garnir à la convenance de votre clientèle.

HISTORIQUE

Certainement d'un « Martinez » devenu rapidement un « Dry Martinez», le cocktail le plus emblématique de nos comptoirs a été publié pour la première fois en 1904 par Franck Newman, chef barman au Grand Hôtel à Paris, dans la seconde édition de son livre American-Bar sous le nom de « Dry Martini».

VARIANTES

Il existe un grand nombre de variantes, en voici 3 très populaires.

Vodka Martini/Vodkatini: la vodka remplace le gin

Dirty Martini : ajouter un peu de saumure d'olive dans votre cocktail pour qu'il se trouble et devienne «dirty».

Vesper : 1 cl Lillet blanc (le Kina Lillet était initialement utilisé), 5 cl gin, 2 cl vodka, 2 traits bitter orange (facultatif), zeste de citron

OBSERVATION

C'est l'un des cocktails qui a le moins d'ingrédients, et pourtant qui demande le plus d'informations auprès du client, selon le type de spiritueux utilisé (gin ou vodka), la ratio vermouth/gin, le mode d'élaboration, la garniture, le choix de produits…

ESPRESSO MARTINI

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – After dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
3 grains de café déposés sur la mousse.

- **0,5 CL SIROP DE SUCRE**
- **2,5 CL CAFÉ ESPRESSO**
  (L'ABF RECOMMANDE SEGAFREDO ZANETTI)
- **1 CL LIQUEUR DE CAFÉ**
- **3 CL VODKA**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

OBSERVATION
Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

Lorsqu'il est servi sur glace, dans un verre rocks, il prend le nom de Vodka Espresso.

HISTORIQUE
Dick Bradsell inventa ce cocktail en 1998 au Pharmacy de Londres. Il portait initialement le nom de Pharmaceutical Stimulant.

GIMLET

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Verre à mélange

- **2 CL LIME JUICE CORDIAL**
- **5 CL GIN**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail.

OBSERVATION
La vodka peut être utilisée pour remplacer le gin, selon la préférence du client.

HISTORIQUE
Les marins de la Royal Navy avaient pour habitude d'ajouter du jus de citron vert édulcoré à leur ration de gin : cet apport en vitamine C leur permettait de lutter contre le scorbut.

Son nom était celui d'un petit outil utilisé pour déboucher les barriques d'alcool sur les bateaux de la marine britannique.

GIN BASIL SMASH

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Basilic frais

- **1,5 CL SIROP DE SUCRE**
- **2 CL JUS DE CITRON**
- **5 CL GIN**
- **10, 12 FEUILLES DE BASILIC**

TECHNIQUE
Piler le basilic dans le shaker avec le sirop de sucre et le jus de citron

Verser le gin.

Frapper et double filtrer dans un verre old fashioned sur glace.

OBSERVATION
« Mieux vaut trop que pas assez de basilic dans cette recette », a déclaré son créateur.

Il est important de bien piler le basilic pour extraire un maximum d'arômes.

HISTORIQUE
Créé en été 2008 par Jörg Meyer au Lion Bar de Paris à Hambourg, en Allemagne.

Né d'un twist de Whiskey Smash, le whiskey a été remplacé par du gin, et la menthe par du basilic.

GODFATHER

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – After Dinner

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Direct

- **2 CL LIQUEUR D'AMARETTO**
- **5 CL SCOTCH WHISKY**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned sur glaçons.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

VARIANTES
Godmother : remplacer le whisky par de la vodka.

Godchild / French Connection : remplacer le whisky par du cognac.

HISTORIQUE
Inventé par l'italien Donato Antone, alias Duke en 1954, double champion du monde de mixologie et doyen de l'école Bartending School of Mixology inc.

GRASSHOPPER

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – After dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

- 2 CL CRÈME FRAÎCHE
- 2 CL CRÈME DE CACAO BLANC
- 5 CL CRÈME DE MENTHE VERTE

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

OBSERVATION
Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

HISTORIQUE
Attribué à Harry O'Rian du Palace Hotel de San Fransisco vers 1900.

HANKY PANKY

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – Before dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Verre à mélange ou Cuban roll

DÉCORATION
Zeste d'orange x2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- 3,5 CL VERMOUTH ROSSO
- 3,5 CL GIN
- ½ CUILLÈRE DE BAR DE FERNET BRANCA

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre à cocktail et garnir.

HISTORIQUE
Créé début 1900 par Ada Coleman, au Savoy's American Bar à Londres, pour l'acteur Sir Charles Hawtrey.

OBSERVATION
Certains ajoutent un trait de jus d'orange fraîchement pressé pour donner une note plus fruitée au cocktail.

MAI TAI

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Quartier d'ananas, 1 tête de menthe fraîche
Zeste de citron x 2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- 1 CL JUS DE CITRON VERT
- 1,5 CL SIROP D'ORGEAT
- 1,5 CL TRIPLE SEC
- 2 CL RHUM VIEUX TRADITIONNEL
- 2 CL RHUM BLANC AGRICOLE

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker.

Frapper, et verser dans un verre avec de la glace pilée.

Garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir.

HISTORIQUE
Créé en 1944 par Victor Bergeron dit « Trader Vic » qui contribua à promouvoir la « culture Tiki ».

Il existe plusieurs recettes de ce cocktail mondialement réputé, certaines sont « long drinks », mais la constante est un cocktail assez alcoolisé.

OBSERVATION
Trader Vic utilisait du rhum jamaïcain 17 ans d'âge (de marque J.Wray & Nephew) pour confectionner son Mai Tai.

MANHATTAN

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – Before Dinner

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Verre à mélange ou Cuban roll

DÉCORATION
1 cerise à l'eau-de-vie

- QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER
- 2 CL VERMOUTH ROSSO
- 5 CL RYE WHISKEY

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère, verser dans un verre à cocktail.

Décorer.

HISTORIQUE
Il aurait été créé en 1874 au Manhattan Club de New York, lors d'une fête donnée par la mère de Winston Churchill, pour l'élection du Gouverneur William J. Tilden.

VARIANTES
Rob Roy : Angostura Bitter
1,5cl de vermouth italien
5,5cl de scotch whisky
1 cerise à l'eau-de-vie.

Perfect Manhattan : dans la recette du Manhattan, remplacer 1 cl de vermouth rosso par 1 cl de vermouth dry

MARGARITA

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Verre à demi givré au sel fin

- **1 CL JUS DE CITRON VERT**
- **2 CL COINTREAU**
- **4 CL TEQUILA**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

VARIANTE
Tommy's Margarita: 1 cl citron vert
2 cl sirop d'agave
4 cl tequila

OBSERVATION
Il est préconisé de givrer le verre au sel fin avant de le rafraîchir.

HISTORIQUE
Le nombre de créateurs potentiels de la « Margarita » est impressionnant.

On l'attribue, en 1948, à la mexicaine Margarita Sames qui, avec son mari, recevaient régulièrement des invités venus des quatre coins du monde dans leur maison à Acapulco.

Fréquemment, Mme Sames leur servait un mélange composé de tequila, de jus de citron vert frais et de triple sec. Ses invités le baptisèrent de son prénom, pour lui rendre hommage : la « Margarita » était née.

MINT JULEP

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Julep cup ou verre old fashioned

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Menthe fraîche

- **QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE**
- **1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE**
- **5 CL BOURBON**

TECHNIQUE
Déposer la menthe fraîche dans la julep cup avec le sucre, piler délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange ou d'un pilon.

Remplir de glace pilée, ajouter le bourbon et remuer généreusement.

Compléter de glace pilée, garnir, ajouter une paille, un stick.

OBSERVATION
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour un Julep.

HISTORIQUE
le « Mint Julep » serait originaire de Virginie dès 1800.

Un « Julep » est un short drink, bien qu'on le trouve quelquefois classé en catégorie long drink.

Historiquement les premiers Juleps étaient faits avec du cognac/brandy et non du bourbon comme on pourrait le penser.

VARIANTE
Georgia Mint Julep : remplacer le bourbon par 4 cl de cognac et 2 cl de liqueur de pêche.

NEGRONI

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
½ tranche d'orange

- **3 CL VERMOUTH ROSSO**
- **3 CL CAMPARI BITTER**
- **3 CL GIN**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned sur glaçons.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange et garnir.

HISTORIQUE
Encore une fois dans l'origine des cocktails, celle du Negroni fait débat.

L'histoire la plus courante est celle du Comte Camillo Negroni, au bar Casoni de Florence, qui souhaitait un Americano avec plus de force. Le barman Fosco Scarelli remplaça le soda par du gin.

VARIANTES
De nombreuses déclinaisons existent du Negroni, en voici quelques-unes :

Negroni Sbagliato : remplacer le gin par du prosecco.

Boulevardier : remplacer le gin par du bourbon.

Mezcal Negroni : remplacer le gin par du mezcal.

Cardinale : remplacer le vermouth rouge par du vermouth dry.

White Negroni : Lillet blanc, Suze, gin dans les mêmes proportions.

Pisco Negroni : remplacer le gin par du pisco.

PENICILLIN

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Gingembre confit ou 2 demi tranches de gingembre frais

- **1 CL JUS DE CITRON**
- **1,5 CL SIROP DE MIEL**
- **0,5 CL JUS DE GINGEMBRE FRAIS**
- **4 CL BLENDED SCOTCH WHISKY**
- **1 CL WHISKY TOURBÉ**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette sauf le whisky tourbé.

Frapper et verser dans un verre old fashioned sur glace.

Verser délicatement 1 cl de whisky tourbé sur le dessus du cocktail, sans mélanger

Garnir et servir.

HISTORIQUE
Créé en 2005 par Sam Ross du bar Milk & Honey de New York.

OBSERVATION
Le jus de gingembre frais peut être remplacé par 3 tranches de gingembre frais pilé dans la timbale du shaker, ou bien par 1cl de cordial au gingembre : il faut dans ce cas équilibrer avec 1cl de sirop de miel.

PISCO SOUR

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Déposer 3 gouttes d'Amargo Chuncho sur la mousse du cocktail (l'Angostura ou un bitter arômatique peuvent remplacer l'Amargo Chuncho).

- **1,5 CL JUS DE CITRON VERT**
- **1,5 CL SIROP DE SUCRE**
- **2 CL BLANC D'ŒUF OU AQUAFABA***
- **4 CL PISCO**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper le cocktail avec des glaçons.

Il est recommandé de faire un « dry shake » si le cocktail contient du blanc d'œuf ou de l'aquafaba.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE
La discorde existe toujours entre le Pérou et le Chili qui en réclament les origines.

Cependant les écrits ne mentent pas, la plus vieille trace écrite d'un tel cocktail est d'origine péruvienne, publiée à Lima en 1903 par S.E Ledesma, intitulé Nuevo Manuel de Cocina a la Criolla. Il ne porte pas le nom Pisco Sour, mais il en a la recette.

OBSERVATION
*Généralement on obtient de l'aquafaba (eau de fèves) en récupérant l'eau de cuisson des pois chiches, dilué d'un tiers de son volume (ex: 15 cl d'eau de pois chiches pour 5 cl d'eau).

PORNSTAR MARTINI

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini ou coupette

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
½ fruit de la passion flottant sur le cocktail avec un peu de sucre sur le fruit. Accompagner d'un shooter de champagne.

- **1 CL SIROP DE VANILLE**
- **3 CL PURÉE FRUIT DE LA PASSION**
- **2 CL LIQUEUR FRUIT DE LA PASSION**
- **3 CL VODKA**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE
Créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « PORN STAR MARTINI », le succès fut immédiat.

OBSERVATION
Conçu avec une purée de fruits de la passion et une vodka aromatisée à la vanille, l'idée originale était de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le champagne et enfin de déguster le cocktail.

SAZERAC

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Old fashioned

ÉLABORATION
Verre à mélange

DÉCORATION
Zeste de citron x2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- **1 TRAIT D'ABSINTHE**
- **1 CL SIROP DE SUCRE**
- **QUELQUES GOUTTES DE PEYCHAUD'S BITTER**
- **5 CL RYE WHISKEY (OU COGNAC)**

TECHNIQUE
Dans un verre old fashioned rempli de glace, verser l'absinthe et remuer à l'aide d'une cuillère à mélange pour parfumer le verre puis vider l'intégralité du contenu.

Dans un verre à mélange rempli de glace, verser le reste des ingrédients et remuer.

Verser le cocktail dans le verre sans glace et garnir.

HISTORIQUE
Recette inventée en 1859 par John Schiller, à la Nouvelle- Orléans.

Il était à l'époque élaboré à base de cognac de la marque Sazerac de Forge et Fils.

SCOTCH SOUR

TYPE DE COCKTAIL
Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Martini, coupette, old fashioned (glaçons)

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Si servi en old fashioned :
½ tranche de citron + 1 cerise à l'eau-de-vie
Si servi en verre à cocktail :
2 cerises à l'eau-de-vie

- **1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE EN POUDRE**
- **2 CL JUS DE CITRON FRAIS**
- **2 CL BLANC D'ŒUF OU AQUAFABA* (FACULTATIF)**
- **QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER (FACULTATIF)**
- **5 CL SCOTCH WHISKY**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper le cocktail avec des glaçons.

Il est recommandé de faire un « dry shake » ou « reverse shake » si le cocktail contient du blanc d'œuf ou de l'aquafaba.

Verser dans un verre à cocktail ou dans un verre old fashioned si servi avec glace.

HISTORIQUE
Famille de cocktails apparue au milieu des années 1700 en Angleterre.

VARIANTE
Amaretto sour :
2 cl jus de citron
2 cl aquafaba / blanc d'œuf (facultatif)
Quelques gouttes d'Angostura bitter (facultatif)
5 cl amaretto

OBSERVATION
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un sour.

*Généralement on obtient de l'aquafaba (eau de fèves) en récupérant l'eau de cuisson des pois chiches, dilué d'un tiers de son volume (ex: 15 cl d'eau de pois chiches pour 5 cl d'eau).

SIDE CAR

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini ou coupette

ÉLABORATION

Shaker

- **1 CL JUS DE CITRON**
- **2 CL COINTREAU**
- **4 CL COGNAC**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE

Qui de Pat MacGarry (Buck's Club, Londres) ou de Frank Meier (Ritz, Paris) l'a inventé et baptisé ?

Les premières traces écrites l'attribueraient au Buck's Club en 1922, la version «Ritz Sid Car» daterait de1923.

Le nom rendrait hommage à un officier qui se rendait au bar en side-car.

OBSERVATION

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

STINGER

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – After Dinner

VERRERIE

Martini ou coupette

ÉLABORATION

Shaker

- **2 CL CRÈME DE MENTHE BLANCHE**
- **5 CL COGNAC**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker en suivant l'ordre de la recette.
Frapper et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE

Le Stinger date de début 1900. Il aura son heure de gloire pendant la prohibition où la menthe masquait le mauvais goût des alcools frelatés.

OBSERVATION

Il est préconisé de double-filtrer les cocktails au shaker servis sans glace, afin d'éviter la présence de paillettes de glace sur la surface de la boisson.

VARIANTES

White Spider : la vodka remplace le cognac.

Chocolate Stinger : remplacer 1 cl de crème de menthe blanche par 1 cl de crème de cacao brun.

VIEUX CARRÉ

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – Before Dinner

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Verre à mélange ou Cuban roll

DÉCORATION

Zeste de citron x2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- **2 CL VERMOUTH ROSSO**
- **2 CL COGNAC**
- **2 CL RYE WHISKEY**
- **0,5 CL BÉNÉDICTINE**
- **2, 3 JETS D'ANGOSTURA BITTER**
- **2, 3 JETS DE PEYCHAUD BITTER**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un verre à mélange suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide de la cuillère puis passer dans un verre old fashioned rempli de glace

Garnir et servir.

HISTORIQUE

Créé en 1938 par Walter Bergeron au bar Le Carousel, de l'hôtel Montelone de la Nouvelle-Orléans.

Vieux carré fait référence au quartier français de la Nouvelle-Orléans.

AMERICANO

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – Before dinner

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
½ tranche d'orange
½ tranche de citron

- **2 CL VERMOUTH ROSSO**
- **5 CL CAMPARI BITTER**
- **5 CL SODA**

TECHNIQUE
Dans un tumbler rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette

Remuer, garnir, ajouter un agitateur et servir.

OBSERVATION
Certains clients préfèrent ce cocktail sans soda, il est d'usage de le demander lors de la prise de commande.

HISTORIQUE
Créé en 1860 au Gaspare Campari's bar de Milan, il était alors connu sous le nom de Milano-Torino en référence aux 2 ingrédients qui le composaient : le Campari (Milan) et le vermouth rosso (Turin). La clientèle américaine, trouvant la boisson trop amère, fit ajouter de l'eau gazeuse : le cocktail fut rebaptisé en leur hommage.

BELLINI

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Flûte à champagne

ÉLABORATION
Direct

- **4 CL NECTAR (OU COULIS) DE PÊCHE**
- **8 CL PROSECCO OU CHAMPAGNE BRUT**

TECHNIQUE
Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette directement dans une flûte à champagne rafraîchie.

Remuer délicatement et servir.

HISTORIQUE
Créé en 1948 au Harry's Bar de Venise par Giuseppe Cipriani.

Le nom est celui d'un peintre vénitien du XVe siècle, Giovanni Bellini.

VARIANTES
Rossini : remplacer la purée de pêche blanche par de la purée de fraise.

Mimosa : remplacer la purée de pêche blanche par du jus d'orange fraîchement pressé. Compléter de champagne.

BLOODY MARY

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct ou Cuban roll

DÉCORATION
1 tranche de citron
1 branche de céleri (facultatif)

- **SEL DE CÉLERI**
- **QUELQUES GOUTTES DE TABASCO**
- **1 TRAIT DE SAUCE ANGLAISE**
- **1 CL JUS DE CITRON**
- **7 CL JUS DE TOMATE**
- **4 CL VODKA**

TECHNIQUE
Selon la technique choisie, adapter la réalisation

Dans un tumbler rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette

Remuer, garnir, ajouter un agitateur et servir.

HISTORIQUE
Le Bloody Mary aurait vu le jour en 1921 au New York Bar de Paris (qui deviendra le Harry's Bar en 1923).
Le barman Fernand Petiot est associé à sa création.

VARIANTES
Bloody Maria : remplacer la vodka par de la tequila.

Red Snapper : remplacer la vodka par du gin.

Pisco Maria : remplacer la vodka par du pisco.

Bull Shot : remplacer le jus de tomate par du consommé de bœuf.

CHAMPAGNE COCKTAIL

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Flûte à champagne

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Zeste d'orange x 2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- **1 MORCEAU DE SUCRE BLANC (DE CALIBRE ADAPTÉ)**
- **QUELQUES JETS D'ANGOSTURA BITTER**
- **1 CL DE COGNAC**
- **11 CL DE CHAMPAGNE**

TECHNIQUE
Dans une flûte à champagne rafraîchie, déposer le sucre imbibé d'Angostura Bitter.

Verser le cognac et le champagne délicatement.

Garnir et servir.

HISTORIQUE
Le Champagne Cocktail apparaît dès 1862 dans le premier livre de Jerry Thomas « How to mix drinks ».

VARIANTE
Alfonzo : remplacer le cognac par du Dubonnet.

OBSERVATION
Il n'est pas nécessaire de remuer ce cocktail, la verse du champagne suffit, et évite une nucléation (formation des bulles de champagne) trop importante.

DARK & STORMY

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
1 quartier de citron vert.

- ½ CITRON VERT COUPÉ EN 4
- 2 CL JUS DE CITRON VERT
- 1 CL SIROP DE SUCRE
- 10 CL GINGER BEER (L'ABF RECOMMANDE FÏNLEY)
- 4 CL RHUM TRADITIONNEL BRUN

TECHNIQUE
Dans un tumbler rempli de glace, verser le citron vert, le sucre et le ginger beer.

Remuer, ajouter un agitateur et une paille.

Verser le rhum brun en float sur le dessus du cocktail pour obtenir un dégradé de couleur.

Garnir et servir.

HISTORIQUE
Un marin l'aurait baptisé en comparant la boisson à un nuage si sombre que seul un homme fou pouvait prendre la mer par ce temps et commanda un autre « Dark & Stormy »

OBSERVATION
C'est le cocktail national des îles Bermudes, il est réalisé avec le rum « Gosling Black Seal ».

FRENCH 75

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Flûte à champagne

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Zeste de citron x 2, exprimer un zeste puis en déposer un autre dans le verre.

- 1 CL SIROP DE SUCRE
- 2 CL JUS DE CITRON
- 3 CL GIN
- 6 CL CHAMPAGNE

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker sauf le champagne

Frapper et verser dans une flûte à champagne.

Compléter de champagne.

Remuer délicatement, garnir et servir.

HISTORIQUE
C'est le canon de 75 mm utilisé par l'armée française lors de la Première Guerre mondiale qui servira à baptiser ce cocktail créé en Angleterre, et qui aura son heure de gloire pendant la prohibition.

À l'origine, ce cocktail était appelé 75 Cocktail, il se composait de calvados, était servi dans un tumbler sur glace.

Il prendra le nom de French 75 grâce à Harry McElhone, au Harry's Bar en 1925, qui changea le calvados par du champagne.

VARIANTES
French 76 : remplacer le gin par de la vodka.

Diamond Fizz : le French 75 est une variante du Gin Fizz et est quelquefois appelé Diamond Fizz.

Arnaud's French 75 bar : dans ce bar de la Nouvelle-Orléans, le cocktail est à base de cognac.

GIN FIZZ

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
1 tranche de citron (facultatif)

- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE
- 3 CL JUS DE CITRON
- 4 CL GIN
- 5 CL SODA

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker sauf le soda.

Frapper et verser dans un tumbler sans glace, rafraîchi.

Ajouter le soda.

Remuer, garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir.

OBSERVATIONS
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un Fizz.

Pour des raisons commerciales, il n'est pas rare de voir ce cocktail servi sur glace, de manière à remplir le verre.

Les dosages peuvent être adaptés au type de tumbler.

HISTORIQUE
La familles des Fizzes est apparue dans les années 1870.

VARIANTES
Silver Fizz : ajouter 2 cl de blanc d'œuf ou aquafaba

Golden Fizz : ajouter 2 cl de jaune d'œuf

Royal Fizz : ajouter un œuf entier

Ramos Fizz : 2 cl sirop de sucre, 1,5 cl citron vert, 1,5 cl citron jaune, 1 cl crème, 2 cl blanc d'œuf, 3 ou 4 gouttes d'eau de fleurs d'oranger, 4 cl gin, 6 cl soda.

HORSE'S NECK

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
1 long zeste de citron dans le verre.

- 2 OU 3 JETS D'ANGOSTURA BITTER
- 4 CL COGNAC
- 10 CL GINGER ALE (L'ABF RECOMMANDE FÏNLEY)

TECHNIQUE
Dans un tumbler rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette

Remuer, garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir.

HISTORIQUE
Cette boisson se fait connaître vers 1895. A l'origine, la recette comportait simplement du ginger ale, d'Angostura Bitter et un zeste de citron. Quelques années plus tard, on commence à y ajouter un « coup de fouet » avec du bourbon ou du cognac.

OBSERVATIONS
Un grand zeste de citron déposé sur le bord du verre est caractéristique de ce cocktail. Il forme, avec un peu d'imagination, une tête et un cou de cheval.

Certains préparent cette boisson avec du bourbon à la place du cognac.

JOHN COLLINS

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron et une cerise à l'eau-de-vie ou marasquin.

- **1 CL SIROP DE SUCRE**
- **2 CL JUS DE CITRON**
- **4 CL GIN**
- **5 CL SODA**

TECHNIQUE

Dans un tumbler rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Remuer, garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir.

HISTORIQUE

Le « John Collins » est une variante du « Tom Collins » et il existe au moins 3 versions concernant sa création :

La plus simpliste étant l'utilisation du Old Tom Gin qui a donné le nom de « Tom ».

La deuxième serait une création de Jerry Thomas en hommage au plus célèbre des personnages « fictifs » des États-Unis (suite à un canular paru dans la presse).

La dernière situe la création au Limmer's Coffee à Londres par un certain John Collins en 1800.

VARIANTES

Pepito Collins = tequila
Mike Collins = Irish whiskey

Colonel Collins = bourbon
Jack Collins = calvados

Sandy Collins = scotch whisky
Joe Collins = vodka

Pedro Collins = ron cubain
Pierre Collins = cognac

LONG ISLAND ICED TEA

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Tranche de citron vert.

- **2 CL JUS DE CITRON VERT**
- **1 CL TRIPLE SEC**
- **1 CL TEQUILA**
- **1 CL GIN**
- **1 CL VODKA**
- **1 CL RHUM BLANC**
- **6 CL COLA** **(L'ABF RECOMMANDE COCA-COLA)**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker sauf le cola.

Frapper et verser dans un tumbler rempli de glace.

Ajouter le cola.

Remuer, garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir.

HISTORIQUE

L'origine de ce cocktail est attribué à Robert C. Butt qui l'aurait créé en 1976 à l'Oka Beach Inn de Hampton Bays, Long Island.

Le Balboa Café de San Francisco revendique également sa création dans les années 1980.

OBSERVATIONS

L'addition de plusieurs eaux-de-vie de base fait polémique au sein de la profession. Cependant, c'est un cocktail populaire auprès des consommateurs.

Certains clients tiennent à ce que leur Long Island Iced Tea soit à étages, l'idée de base de ce cocktail est de ressembler à un thé glacé visuellement et gustativement.

VARIANTES

AMF (Adios Mother F#cker) : remplacer le triple sec par du curaçao bleu, et le cola par de la limonade.

MOJITO

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tête de menthe fraîche
1 tranche de citron vert

- **QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE**
- **1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE BLANC**
- **2 CL JUS DE CITRON VERT**
- **5 CL RON CUBAIN**
- **5 CL DE SODA**
- **QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA (FACULTATIF)**

TECHNIQUE

Déposer la menthe dans un tumbler avec le sucre et le citron vert, piler le tout à l'aide d'un pilon ou d'une cuillère à mélange, pour en extraire les arômes de la menthe.

Remplir de glaçons et verser le ron et le soda.

Remuer, garnir et ajouter une paille et un agitateur.

Selon les souhaits du client, de l'Angostura bitter peut être ajouté sur le dessus du verre, il prend dans ce cas le nom de « Mojito Criollo » (Mojito Créole).

HISTORIQUE

« Mojito » signifie « petit jus » en espagnol.

C'est le cocktail cubain par excellence, il daterait des années 1920.
Les Américains, à l'époque, se ruaient à la Havane pour échapper à la prohibition qui régnait aux États-Unis.

MOSCOW MULE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Timbale ou tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron vert

- **1 CL JUS DE CITRON VERT**
- **4 CL VODKA**
- **7 CL GINGER BEER** **(L'ABF RECOMMANDE FÏNLEY)**
- **QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER (FACULTATIF)**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans une timbale ou un tumbler rempli de glaçon.

Remuer, garnir, ajouter une paille et un stick.

L'ajout d'Angostura bitter est proposé lors de la vente.

OBSERVATION

Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un Mule.

HISTORIQUE

Créé en 1947 par le propriétaire de la distillerie Smirnoff qui cherchait à faire décoller la marque aux États-Unis.

Le nom du cocktail ne voulait rien dire mais était suffisamment accrocheur pour réussir son pari.

VARIANTES

French Mule : avec du cognac

Mexican Mule : avec de la tequila

Chilcano de Pisco : avec du Pisco et de l'Amargo Chuncho à la place de l'Angostura Bitter

Gin-gin Mule : avec du gin et de la menthe fraîche

PALOMA

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Verre givré au sel fin
1 quartier de pamplemousse rose

- **5 CL JUS DE PAMPLEMOUSSE**
- **1 CL SIROP D'AGAVE**
- **1 CL JUS DE CITRON VERT**
- **4 CL TEQUILA BLANCO 100% AGAVE**
- **COMPLÉTER DE SODA**

TECHNIQUE
Givrer un tumbler au sel fin.

Verser tous les ingrédients dans le tumbler rempli de glace.

Remuer et garnir avec le pamplemousse.

Ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Paloma signifie « colombe » en espagnol.

Ce cocktail bien connu au Mexique a une origine incertaine, certains l'attribuent à Don Javier Delgado Corona dans les années 1860, au bar La Capilla (la Chapelle) dans la ville de Tequila.

OBSERVATION
Traditionnellement le cocktail est réalisé avec un soda au pamplemousse qui est plus difficile à trouver.

PIMM'S CUP

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Chope à Pimm's ou tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Peau de concombre
Menthe fraîche
Agrumes et fruits de saison

- **5 CL PIMM'S N°1**
- **10 CL LIMONADE (L'ABF RECOMMANDE SPRITE)**

TECHNIQUE
Verser les ingrédients dans le verre rempli de glace.

Remuer, garnir, ajouter un stick et une paille.

OBSERVATION
Il est d'usage de demander au client sa préférence concernant le complément, il peut être du soda, du ginger ale ou bien du lemon-lime soda.

HISTORIQUE
Créé en Angleterre dans les années 1840 par James Pimm.

VARIANTES
Pimm's Rangoon : remplacer 5 cl de soda par 5 cl ginger beer

Pimm's Royal : dans une flûte à champagne, 3 cl Pimm's N°1, 9 cl champagne brut, 1 peau de concombre en décoration

PIÑA COLADA

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou fancy long drink

ÉLABORATION
Shaker ou blender

DÉCORATION
1 quartier d'ananas
2 cerises à l'eau-de-vie

- **2 CL CRÈME DE COCO**
- **6 CL JUS D'ANANAS**
- **4 CL RHUM BLANC**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un shaker ou un blender.

Frapper/mixer (avec un peu de glace pillée dans le blender).

Verser dans un verre rempli de glace.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Créé par Ramon Marrero Perez, de l'hôtel Hilton de San Juan (Porto Rico) en 1954.

VARIANTE
Chi-Chi : remplacer le rhum par de la vodka.

PLANTER'S PUNCH

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
1 quartier d'ananas
2 cerises à l'eau-de-vie

- **3,5 CL JUS D'ORANGE**
- **3,5 CL JUS D'ANANAS**
- **5 CL RHUM BLANC AGRICOLE**
- **QUELQUES GOUTTES D'ANGOSTURA BITTER**
- **1 TRAIT DE RHUM AGRICOLE AMBRÉ**

TECHNIQUE
Verser les ingrédients directement dans un tumbler rempli de glace.

Remuer et ajouter un trait de rhum ambré en float sur le cocktail.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Né dans les îles (certainement la Jamaïque en 1655), ce cocktail nous a été ramené par les employés de la Compagnie des Indes, via l'Angleterre.

OBSERVATIONS
La recette originale du Planter's Punch est basée sur la « old plantation formula » des rums jamaïcains Myers :

1 mesure d'acide (citron vert)
2 mesures de douceur (sucre, sirop…)
3 mesures de force (rum ambré jamaïcain)
4 mesures de faible (eau, thé…)
Epices

L'IBA* a adapté la recette au fil des années, pour une version plus fruitée et accessible.

**IBA: International Bartender Association*

RHUM SWIZZLE

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION
Direct - Swizzle

DÉCORATION
Menthe fraîche
Zeste d'orange x2, exprimer un zeste puis en déposer un autre sur le cocktail.

- 2 CL SIROP DE SUCRE
- 3 CL JUS DE CITRON VERT
- 2 CL VELVET FALERNUM
- 5 CL RHUM AMBRÉ
- 2 OU 3 JETS D'ANGOSTURA BITTER

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans un verre rempli de glace pilée.

À l'aide d'un swizzle stick ou d'une cuillère à mélange, remuer le cocktail en faisant rouler l'ustensil entre les paumes des mains.

Compléter de glace pilée, garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Les Swizzles sont une catégorie de cocktails qui tiennent leur nom d'un long bâtonnet en bois de 35 cm environ, utilisé en Jamaïque et dans d'autres îles des Antilles pour remuer les boissons mélangées.

OBSERVATION
Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un Swizzle.

SERENDIPITY

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
Menthe fraîche

- 10, 12 FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE
- 2 CL CALVADOS
- 4 CL JUS DE POMME CLAIR
- 7 CL CHAMPAGNE BRUT

TECHNIQUE
Dans un tumbler rafraîchi, déposer la menthe, le sucre et le calvados, mélanger avec une cuillère.

Remplir de glace et ajouter le jus de pomme et le champagne.

Remuer, garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Créé par Colin Peter Field le 31 décembre 1994 au bar Hemingway de l'Hôtel Ritz à Paris.

OBSERVATION
Serendipity est un mot qui signifie que l'on découvre quelque chose d'inattendu.

SINGAPORE SLING (RAFFLES)

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou fancy long drink

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
1 quartier d'ananas
1 cerise au marasquin

- 0,5 CL SIROP DE GRENADINE
- 1 CL JUS DE CITRON VERT
- 6 CL JUS D'ANANAS
- 1,5 CL LIQUEUR DE CERISE
- 1 CL BÉNÉDICTINE
- 4 CL GIN
- 2 JETS D'ANGOSTURA BITTER

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un tumbler sur glace.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

VARIANTE
Ngiam Tong Boon a créé une première version du Singapore Sling vers 1915, composé de :

2 cl jus de citron
2 cl cherry brandy
1 cl Bénédictine
4 cl gin
5 cl de soda

HISTORIQUE
Recette créée par Ngiam Tong Boon au Long Bar de l'hôtel Raffles de Singapour vers 1939.

SPRITZ VENEZIANO

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou grand verre ballon

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
½ Tranche d'orange

- 4 CL APÉROL
- 6 CL VIN EFFERVESCENT BRUT
- 2 CL SODA

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.

Garnir et servir.

HISTORIQUE
Cocktail très populaire à Padoue et à Venise. On estime sa consommation journalière à 300 000 dans le secteur de Venise.

OBSERVATION
Il est d'usage d'utiliser comme vin effervescent du Prosecco.

SEX ON THE BEACH

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

1 Tranche d'orange

- **4 CL JUS D'ORANGE**
- **4 CL JUS DE CRANBERRY**
- **1 CL LIQUEUR DE PÊCHE**
- **1 CL LIQUEUR DE MÛRE**
- **4 CL VODKA**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le shaker.

Frapper et verser dans un verre avec de la glace.

Garnir, ajouter un agitateur, une paille et servir

HISTORIQUE

C'est dans les années 1980 que le nom du cocktail « Sex On The Beach » fait exploser les ventes.

De nombreuses variantes plus ou moins proches ont été créées par les barmen de l'époque afin de surfer sur ce succès.

OBSERVATION

Il n'est pas rare de voir du sirop de grenadine remplacer la liqueur de mûre dans certaines recettes.

TEQUILA SUNRISE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche d'orange
1 cerise à l'eau-de-vie ou au marasquin

- **8 CL JUS D'ORANGE**
- **4 CL TEQUILA**
- **1 TRAIT SIROP DE GRENADINE**

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients, sauf le sirop de grenadine, dans un verre suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.

Verser le trait de sirop de grenadine.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE

Certainement créée dans les années 1930 à l'Arizona Biltmore Hotel par Gene Sulit, la recette originale se composait de tequila, jus de citron, crème de cassis et soda.

OBSERVATION

Le rum, ou d'autres eaux-de-vie, peuvent aisément remplacer la tequila dans ce cocktail.

AMARENA

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE
Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION
Shaker

DÉCORATION
Fruits de saison

- **1 CL SIROP DE CASSIS**
- **2 CL JUS DE CITRON**
- **3 CL PURÉE DE FRAMBOISE**
- **10 CL NECTAR DE GOYAVE**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans le shaker dans l'ordre de la recette.

Frapper et verser dans un verre avec de la glace.

HISTORIQUE
Cocktail créé par Joseph Trotta, paru dans son livre « Cocktail & amuse-bouche » en France en 1999.

BULL'S EYE

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
½ tranche d'orange

- **1 CL SIROP DE SUCRE**
- **4 CL JUS D'ORANGE FRAIS**
- **10 CL GINGER ALE (L'ABF RECOMMANDE FÏNLEY)**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Ce cocktail qui date du XIXeme siècle est l'une des plus anciennes recettes de cocktail sans alcool.

RABBIT SUNRISE

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
1 rondelle de citron

- **0,5 CL JUS DE CITRON**
- **4,5 CL JUS D'ORANGE**
- **12 CL JUS DE CAROTTE**
- **1 CL SIROP DE GRENADINE**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients, sauf le sirop de grenadine, dans un verre suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.

Verser le trait de sirop de grenadine.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Une version revisitée sans alcool du cocktail classique « Tequila Sunrise ».

SHIRLEY TEMPLE

TYPE DE COCKTAIL
Long drink – All day cocktail

VERRERIE
Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION
Direct

DÉCORATION
1 rondelle de citron vert
1 cerise marsquin

- **1 CL SIROP DE GRENADINE**
- **7 CL LIMONADE (L'ABF RECOMMANDE SPRITE)**
- **7 CL GINGER ALE (L'ABF RECOMMANDE FÏNLEY)**

TECHNIQUE
Verser tous les ingrédients dans un verre suffisamment rempli de glace.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange.

Garnir, ajouter un stick et une paille.

HISTORIQUE
Ce cocktail fut créé par un barman du « Chasen's Restaurant » de Beverly Hills, et devint vite la boisson préférée de Shirley Temple, l'enfant star du cinéma hollywoodien dans les années 1930.

IRISH COFFEE

TYPE DE COCKTAIL

Long hot drink – After Dinner

VERRERIE

Verre à Irish Coffee, Toddy ou mazagran

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

3 grains de café

- **2 CL SIROP DE SUCRE**
- **12 CL CAFÉ BIEN CHAUD**
  (L'ABF RECOMMANDE SEGAFREDO ZANETTI)
- **4 CL IRISH WHISKEY**
- **5 CL CRÈME LIQUIDE**

TECHNIQUE

Dans un verre adapté, verser le sucre et l'Irish whiskey.

Ajouter le café et remuer.

Napper le mélange avec de la crème liquide légèrement fouettée.

Déposer les grains de café sur la crème et servir.

HISTORIQUE

Cocktail créé en 1943 par Joe Sheridan à l'aéroport de Shannon (anciennement Foynes) en Irlande.

A cette époque, une boisson à base de thé et d'irish whiskey était servie aux clients américains. Joe a adapté la recette, pour satisfaire cette clientèle qui préférait le café.

OBSERVATION

La recette d'origine est servie avec seulement 2 étages (la crème sur le dessus et le mélange café, sucre et whiskey en dessous) le but étant d'avoir une boisson chaude rafraîchie par la crème fouettée, mais il est fréquent que des clients s'attendent à 3 couches superposées.

VARIANTES

French coffee : remplacer l'irish whiskey par du cognac.

Mexican coffee : remplacer le whiskey par de la tequila.

Italian coffee : remplacer le whiskey par de la liqueur d'amaretto, sans ajouter de sucre.

Calypso coffee : remplacer le whiskey par de la liqueur de café, sans ajouter de sucre.

HOT TODDY

TYPE DE COCKTAIL

Long hot drink – All day cocktail

VERRERIE

Verre Toddy ou mazagran

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron.

- **2 CL DE MIEL**
- **2 CL JUS DE CITRON**
- **4 CL COGNAC**
- **10 CL EAU BOUILLANTE**

TECHNIQUE

Faire chauffer légèrement le mélange miel, citron cognac dans un verre Toddy.

Ajouter l'eau chaude et remuer.

Garnir et servir avec une cuillère.

HISTORIQUE

La famille des Toddies, originaire des Antilles britanniques, est apparue vers 1760.

OBSERVATION

Toutes les eaux-de-vie peuvent être utilisées pour réaliser un Hot Toddy.

GROG

TYPE DE COCKTAIL

Long hot drink – All day cocktail

VERRERIE

Verre Toddy ou mazagran

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron
1 bâton de cannelle
2 ou 3 clous de girofle

- **2 CL DE SIROP DE SUCRE**
- **2 CL JUS DE CITRON**
- **4 CL RHUM BLANC**
- **10 CL EAU BOUILLANTE**

TECHNIQUE

Faire chauffer légèrement le mélange sucre, citron et rhum blanc un verre Toddy.

Ajouter l'eau chaude et remuer.

Garnir et servir avec une cuillère.

HISTORIQUE

Le Grog, qui est apparu vers 1740 dans la Noyal Navy, il est attribué à l'amiral Vernon, surnommé par ses marins Old Grog, car il portait toujours un manteau en « grogram », une épaisse étoffe de soie.