



présente



RÉFÉRENTIEL OFFICIEL
DE COCKTAILS

Dans le cadre du concours national **ABF Shaker Challenge (CNASC)**, un concours adapté aux Barmaids et Barmen des Cafés, Bistrotts ou Estaminets, Brasseries, Restaurants ou encore les Clubs, Discothèques, Cabarets ou Casinos mais aussi à celles et ceux qui travaillent la boisson dans des salons professionnels, en événementiel ou encore les majordomes... mais également ouvert aux Bartenders dont la spécialité est la mixologie ; l'**Association des Barmen de France (ABF)** crée tout spécialement un nouveau référentiel de cocktails, **Les « Essentiels du Shaker Challenge »**.

Une liste de cocktails élaborée avec des mélanges simples et rapides à réaliser, **technique d'élaboration simplifiée, 2 ou 3 ingrédients au maximum, une décoration sobre et des coûts maîtrisés**. Pensée pour reprendre les produits les plus fréquents tels que les apéritifs, la bière, le café, les jus de fruits mais aussi les eaux-de-vie, le champagne... Prenant également en compte les préoccupations opérationnelles de ce type d'établissements liées, entre autres, au volume de la clientèle ou au peu de temps passé au comptoir ou dans l'établissement.

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



ET LES SOUTIENS DE L'ASSOCIATION



La liste de nos partenaires est amenée à évoluer en cours d'année. Pour des raisons d'ordre pratique, l'Association des Barmen de France (ABF) ne peut assurer de mises à jour en temps réel. Il est donc possible, sans qu'il puisse nous en être fait le reproche, que certains noms qui y figurent ne soient plus liés à l'ABF, ou qu'à l'inverse, de nouveaux partenaires n'aient pas encore été insérés. L'ABF s'oblige toutefois à actualiser cette liste, a minima, une fois par an.

SHORT DRINKS

AMARETTO SOUR (P5)

B52 (P5)

BANANA KISS (P5)

BOULVARDIER (P5)

CAIPIRINHA (P6)

DAIQUIRI (P6)

ESPRESSO MARTINI (P6)

FRENCH CONNEXION (P7)

LUNE DE MIEL (P7)

PISCOTINI (P7)

ROUGE CLASSIC (P7)

TI'PUNCH VIEUX (P8)

TOMMY'S MARGARITA (P8)

VALENTIN (P8)

WHITE NEGRONI (P8)

LONG DRINKS

ASIA BEER (P9)

BEER TIME (P9)

BLACK VELVET (P9)

CAFÉ TONIC (P10)

CAPE COD (P10)

COLFFEE (P10)

CUBA LIBRE (P10)

DEATH IN THE AFTERNOON (P11)

GARIBALDI (P11)

GENTIANE COOLER (P11)

GIN TONIC (P11)

IRISH BUCK (P12)

LYNBURG LEMONADE (P12)

MARIE ZEST (P12)

MIMOSA (P13)

SEA BREEZE (P13)

SPRITZ VENEZIANO (P13)

SPHÉRITO CHARDONNAY (P13)

TEA AMERICANO (P14)

TENUE DE SOIRÉE (P14)

TEQUILA SUNRISE (P14)

WHISKY HIGHBALL (P15)

LONG DRINKS SANS ALCOOL

CARIOCA (P16)

PEAR FIZZ (P16)

PETITE BAIE (P16)

TONKABRICOT (P17)

AMARETTO SOUR

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini, Old fashioned (glaçons)

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

2 cerises à l'eau-de-vie

- 2 CL JUS DE CITRON FRAIS
- 5 CL LIQUEUR D'AMARETTO

TECHNIQUE

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

Frapper le cocktail avec des glaçons.

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

OBSERVATION

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

HISTORIQUE

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

B52

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Shooter

ÉLABORATION

Direct

- 2 CL LIQUEUR DE CAFÉ (L'ABF RECOMMANDE FAIR)
- 2 CL CRÈME DE WHISKY
- 2 CL LIQUEUR D'ORANGE

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un shooter à l'aide d'une cuillère à mélange en respectant l'ordre de la recette pour créer trois étages.

Peut être servi flambé.

BANANA KISS

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – Before Dinner

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Saupoudrer de chocolat en poudre

- 3 CL NECTAR DE BANANE (L'ABF RECOMMANDE CARAÏBOS)
- 4 CL BAILEY'S

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.

Frapper et verser dans un verre à cocktail et saupoudrer de chocolat en poudre.

BOULVARDIER

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1/2 Tranche d'orange

- 3 CL VERMOUTH ROUGE (L'ABF RECOMMANDE DEL PROFESSORE)
- 3 CL BITTER (L'ABF RECOMMANDE CAMPARI)
- 3 CL BOURBON (L'ABF RECOMMANDE WOODFORD RESERVE WHEAT)

TECHNIQUE

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

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

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

Caïpirovka : 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.

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.

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.

HISTORIQUE

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

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.

ESPRESSO MARTINI

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

3 grains de café déposés sur la mousse.

- 4 CL CAFÉ ESPRESSO (L'ABF RECOMMANDE SEGAFREDO ZANETTI)
- 4 CL LIQUEUR DE CAFÉ (L'ABF RECOMMANDE FAIR)
- 4 CL VODKA

TECHNIQUE

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

Remplir la motié du shaker avec des glaçons.

Frapper pendant 5 à 7 secondes, filtrer et verser dans un verre à cocktail.

HISTORIQUE

Le créateur raconte qu'un jour, un célèbre mannequin est entré au Fred's Bar et lui aurait demandé un cocktail qui la « réveillerait et la foutrait en l'air » (à l'origine "wake me up and fu** me up"). Le cocktail fut alors baptisé le « stimulant » (The Stimulant), plus tard il a été renommé Espresso Martini.

VARIANTE

Remplacer les 2 cl de kahlua par 2 cl de sirop de vanille.



Segafredo
— ZANETTI —

LE CAFÉ SEGAFREDO ZANETTI
SE DÉGUSTE AUSSI
EN COCKTAIL !

FRENCH CONNECTION

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – Before Dinner

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Direct

- 3,5 CL AMARETTO
- 3,5 CL COGNAC (L'ABF RECOMMANDE COURVOISIER)

TECHNIQUE

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

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

LUNE DE MIEL

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – After Dinner

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Verre à mélange

DÉCORATION

1 Fine tranche de banane séchée

- 1,5 CL LIQUEUR DE BANANE (L'ABF RECOMMANDE MARIE-BRIZARD)
- 2 CL DRAMBUIE
- 5 CL MONKEY SHOULDER

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

Crée par Démis Doukas, Bar supervisor au Conrad Bora Nora Nui.

PISCOTINI

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Verre à mélange

- 2 CL VERMOUTH BLANC (L'ABF RECOMMANDE DEL PROFESSORE)
- 5 CL PISCO (L'ABF RECOMMANDE LE PISCO CHILIEN CAPEL)

TECHNIQUE

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

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange et verser dans un verre à cocktail.

Garnir à la convenance de votre client.

VARIANTES

Dry Martini
Vodka Martini / Vodkatini
Dirty Martini
Vesper

ROUGE CLASSIC

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Verre à vin

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

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

- 6 CL VERMOUTH ROUGE (L'ABF RECOMMANDE DEL PROFESSORE)
- 1 ZESTE D'ORANGE
- QUELQUES GOUTTES DE PEYCHAUD'S BITTER
- 5 CL RYE WHISKEY (OU COGNAC) (L'ABF RECOMMANDE WOODFORD RESERVE RYE)

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un verre à vin.

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

TI'PUNCH VIEUX

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Direct

- QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON VERT
- 1 BAR SPOON DE SUCRE CASSONADE
- 5 CL RHUM VIEUX AGRICOLE (L'ABF RECOMMANDE SAINT JAMES)

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans le verre.
Mélanger sans glace.

TOMMY'S MAGARITA

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Martini

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Verre à demi givré au sel fin

- 1 CL JUS DE CITRON VERT FRAIS
- 2 CL SIROP D'AGAVE
- 4 CL TEQUILA (L'ABF RECOMMANDE JOSE CUERVO)

TECHNIQUE

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

VARIANTES

Margarita :
1 cl citron vert
2 cl Cointreau
4 cl tequila

OBSERVATION

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

VALENTIN

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – Before dinner

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Verre à mélange ou Cuban roll

DÉCORATION

Fleur de bleuet

- 3 CL LIME CORDIAL
- 2 CL LIQUEUR DE FALERNUM
- 4 CL MEZCAL

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.

WHITE NEGRONI

TYPE DE COCKTAIL

Short Drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Old fashioned

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 zeste de citron

- 3 CL VERMOUTH BLANC (L'ABF RECOMMANDE DEL PROFESSORE)
- 3 CL APÉRITIF À LA GENTIANE (L'ABF RECOMMANDE AVÈZE)
- 3 CL GIN

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un Old Fashioned sur glace.
Mélanger à l'aide de la cuillère et garnir.

VARIANTES

Negroni
Cuban Negroni
Boulevardier
Pisco Negroni
Negroni Sbagliato
Cardinal

ASIA BEER

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Verre à bière (25cl)

ÉLABORATION

Direct

- 1,5 CL PURÉE DE YUZU
- 2 CL LIQUEUR DE LITCHI
- ALLONGER DE BIÈRE BLONDE

TECHNIQUE

Dans un verre à bière, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Remuer et servir.

BEER TIME

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Verre à bière

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 quartier de citron vert

- 1,5 CL SIROP DE BARBE À PAPA (L'ABF RECOMMANDE MONIN)
- 3 CL GIN
- ALLONGER DE BIÈRE À LA CERISE

TECHNIQUE

Dans un verre à bière, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Remuer et servir.

BLACK VELVET

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Flûte à champagne

ÉLABORATION

Direct

- 5/10 CHAMPAGNE
- 5/10 GUINNESS STOUT DRAUGHT

TECHNIQUE

Dans une flûte à champagne, verser tout le champagne puis la Guinness délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange.
Servir.



MONIN®

CAFÉ TONIC

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct au verre

DÉCORATION

Quartier d'orange
Branche de romarin

- 4 CL LIQUEUR DE CAFÉ (L'ABF RECOMMANDE FAIR)
- FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER

TECHNIQUE

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

Remuer et servir.

CAPE COD

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron vert

- 12 CL JUS DE CRANBERRY
- 4 CL VODKA (L'ABF RECOMMANDE POLIAKOV)

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 y est associé.

VARIANTES

Bloody Maria : remplacer la vodka par de la tequila.

Red Snapper : remplacer la vodka par du gin.

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

COLFFEE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Fruits rouges

- 1 ESPRESSO (L'ABF RECOMMANDE SEGAFREDO-ZANETTI)
- 3 FRAMBOISES FRAÎCHES
- COMPLÉTER DE COLA

TECHNIQUE

Piler les framboises dans un tumbler.

Remplir de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Mélanger à l'aide d'une cuillère à mélange, garnir et servir.

CUBA LIBRE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 quartier de citron vert

- LE JUS D'UN CITRON VERT FRAIS
- 1 MESURE DE RHUM CUBAIN
- ALLONGER DE COLA

TECHNIQUE

Dans un tumbler rempli de glace, verser le jus d'un citron vert, ajouter la mesure de rhum cubain puis compléter de cola.

Remuer.

Garnir et servir.

DEATH IN THE AFTERNOON

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Flûte à champagne

ÉLABORATION

Direct

- QUELQUES GOUTTES D'ABSINTHE
- 15 CL CHAMPAGNE BRUT

TECHNIQUE

Verser quelques gouttes d'absinthe dans une flûte à champagne.

Compléter de champagne.

Remuer délicatement et servir.

GARIBALDI

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

- 10 CL JUS D'ORANGE FRAIS
- 4 CL BITTER (L'ABF RECOMMANDE CAMPARI)

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace.

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

GENTIANE COOLER

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Piscine

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 zeste de citron jaune

- 1 CL SIROP DE YUZU
- 12 CL GINGER ALE
- 5 CL APÉRITIF À LA GENTIANE (L'ABF RECOMMANDE AVÈZE)

TECHNIQUE

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

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

HISTORIQUE

Créé par Johanny Falvo.

GIN TONIC

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Piscine ou tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tranche de citron vert

- 5 CL GIN (L'ABF RECOMMANDE FORDS)
- 12 CL TONIC WATER

TECHNIQUE

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

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

IRISH BUCK

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All day cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Quartier de citron vert

- 1 CL JUS DE CITRON VERT FRAIS
- 4 CL IRISH WHISKEY (L'ABF RECOMMANDE BUSHMILL)
- 12 CL GINGER BEER

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.

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 coup de cheval.

Certains préparent cette boisson avec du bourbon ou du cognac à la place de l'Irish whiskey.

HISTORIQUE

Cette boisson se fait connaître vers 1895. À 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.

LYNBURG LEMONADE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Mason Jar ou Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 quartier de citron

- PRESSER 1/2 CITRON
- 1 MESURE DE TENNESSEE WHISKEY (L'ABF RECOMMANDE JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY OLD N°7)
- ALLONGER DE LIMONADE

TECHNIQUE

Dans un verre type Mason Jar ou Tumbler, remplir de glace, verser le jus d'un demi citron, ajouter la mesure de Tennessee whiskey puis compléter de limonade.

Remuer.

Garnir d'un quartier de citron.

HISTORIQUE

Recette créée en hommage à la distillerie Jack Daniel's située à Lynchburg (USA).

MARIE ZEST

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 bâtonnet de concombre
1 tour de moulin à poivre

- 2 CL JUS DE CITRON VERT FRAIS
- 2 CL ANISETTE (L'ABF RECOMMANDE MARIE BRIZARD)
- 6 CL EAU GAZEUSE (L'ABF RECOMMANDE BADOIT ROUGE)

TECHNIQUE

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

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



JACK DANIEL'S

MIMOSA

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Flûte à champagne

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Zeste d'orange (facultatif)

- 4 CL JUS D'ORANGE FRAIS
- 8 CL PROSECCO OU CHAMPAGNE BRUT (L'ABF RECOMMANDE CODE ROUGE CRÉMANT DE LIMOUX BLANC DE BLANCS)

TECHNIQUE

Verser les ingrédients dans une flûte à champagne.

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

Garnir à la convenance du client.

SEA BREEZE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Zeste d'orange, 1 cerise à l'eau-de-vie

- 3 CL JUS DE PAMPLEMOUSSE
- 12 CL JUS DE CRANBERRY
- 4 CL VODKA (L'ABF RECOMMANDE POLIAKOV)

TECHNIQUE

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

Remuer, garnir et servir.

HISTORIQUE

Mis en avant par une marque de vodka et un fabricant de jus de cranberry, ce cocktail a été popularisé dans les années 1990.

SPRITZ VENEZIANO

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler ou verre piscine

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 demi-tranche d'orange

- 2 CL SODA
- 4 CL APÉROL
- 6 CL VIN EFFERVESCENT BRUT (L'ABF RECOMMANDE «SPHÈRE» DE GÉRARD BERTRAND)

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 un Prosecco.

SPHÉRITO CHARDONNAY

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Verre ballon «piscine» rempli de glaçons

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 tête de menthe fraîche
2 dés de citron vert

- QUELQUES FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE
- 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE SUCRE ROUX
- 1/2 CITRON VERT
- 1 CL RON CUBAIN
- 12 CL SPHÈRE CHARDONNAY (GÉRARD BERTRAND)

TECHNIQUE

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

Remplir de glaçons puis verser le ron et le Sphère Chardonnay.

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

TEA AMERICANO

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 quartier d'orange
1 branche de romarin

- 2 CL THÉ EARL GREY
- 4 CL VERMOUTH ROUGE
(L'ABF RECOMMANDE DEL PROFESSORE)
- 3 CL BITTER (L'ABF RECOMMANDE CAMPARI)

TECHNIQUE

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

Remuer, garnir et servir.

VARIANTE

Americano

HISTORIQUE

Créé en 1860 au Gaspere 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.

TENUE DE SOIRÉE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 rondelle de citron

- 4 CL LIQUEUR DE MENTHE BLANCHE
- 12 CL EAU GAZEUSE (L'ABF RECOMMANDE BADOIT ROUGE)

TECHNIQUE

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

Remuer, garnir et servir.



CARAIBOS



BADOIT
INTENSE

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 marasquin

1 TRAIT DE SIROP DE GRENADINE (L'ABF RECOMMANDE MONIN)

8 CL JUS D'ORANGE

4 CL TEQUILA (L'ABF RECOMMANDE JOSE CUERVO)

TECHNIQUE

Verser tous les ingrédients sauf le sirop de grenadine dans un tumbler rempli de glace.

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

Verser le trait de sirop de grenadine, garnir et servir.

OBSERVATION

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

HISTORIQUE

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



MONIN®



perrier®

WHISKY HIGHBALL

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

1 zeste d'orange

4 CL BLENDED WHISKY

10 CL EAU GAZEUSE (L'ABF RECOMMANDE PERRIER)

TECHNIQUE

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

Remuer, garnir et servir.

HISTORIQUE

L'histoire du Highball commence en Angleterre avec l'invention du soda. La rumeur raconte qu'un beau jour d'octobre 1887, un acteur américain du nom d'E.J. Ratcliffe entra dans l'établissement de Patrick Gavin Duffy, bartender réputé et lui réclama un « Scotch & Soda ». C'est la première version du Highball.

CARIOCA

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Rondelle de citron vert et tête de menthe

- 4 DÉS DE CITRON VERT
- 6 CL NECTAR DE FRUIT DE LA PASSION
- 5 CL NECTAR DE MANGUE
(L'ABF RECOMMANDE CARAÏBOS)

TECHNIQUE

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

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

Garnir, ajouter une paille.

PEAR FIZZ

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION

Direct

DÉCORATION

Feuilles de menthe et tranche de poire

- 2 CL CITRON FRAIS
- 4 CL NECTAR DE POIRE
- ALLONGER D'EAU GAZEUSE (L'ABF RECOMMANDE PERRIER)

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.

PETITE BAIE

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Eventail de pomme

- 2 CL SIROP DE GINGEMBRE
(L'ABF RECOMMANDE MONIN)
- 6 CL JUS DE CRANBERRY
- 5 CL JUS DE POMME

TECHNIQUE

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

Frapper et verser dans un verre avec de la glace.

TONKABRICOT

TYPE DE COCKTAIL

Long drink – All Day Cocktail

VERRERIE

Tumbler ou Fancy long drink

ÉLABORATION

Shaker

DÉCORATION

Saupoudrer de Tonka rapé

- 3 CL SIROP DE FÈVE TONKA
- 2 CL JUS DE CITRON FRAIS
- 8 CL NECTAR D'ABRICOT

TECHNIQUE

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

Frapper et verser dans un verre avec de la glace.