

JOËL GUÉRINET  
ANDRÉ JUTAN

# LE Bar DE RÉFÉRENCE

PRÉFACE DE HENRI DI NOLA

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE  
FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION



# PRÉFACE

---

Il est heureux de constater que l'industrie hôtelière est en continuelle expansion et qu'elle offre beaucoup d'emplois dans les domaines de la restauration, de la cuisine et du bar.

Il est intéressant de voir de jeunes professionnels de bar, enthousiastes, mettre leurs connaissances en commun et souhaiter les transmettre.

Je connais la plupart d'entre eux pour les avoir côtoyés dans des manifestations telles que « le shaker » des écoles hôtelières, divers concours professionnels, tous enseignant la Mention Complémentaire bar que j'ai créée avec l'aide du ministère de l'Éducation Nationale (arrêté du 26.12.1984 et mise en application dès l'année scolaire 1985/1986).

Les impératifs logiques d'une bonne mise en place du bar et de son office, les bases d'élaboration de différents cocktails et l'évolution prise par la profession adaptée aux besoins de la clientèle confirment les recherches des deux auteurs. André Jutan et Joël Guérinet se mettent ici au service de la préparation des deux seuls diplômes actuels de bar : la Mention Complémentaire et le Brevet Professionnel.

Mon souhait est que ce livre circule dans un maximum de mains et contribue ainsi à la reconnaissance d'un métier de prestige, le mien : celui de barman.

Michel BIGOT  
Président ABF (1972-1979)  
Président IBA (1981-1987)

---

Pour moi, un barman est un perpétuel apprenti.

Une nouvelle édition de l'ouvrage « Connaissance et techniques du bar et des cocktails » conçue par mes collègues André et Joël, tous deux enseignants émérites du métier de barman, doit s'accompagner d'une notion de plaisir en feuilletant les pages, en découvrant l'origine des produits, leur méthode d'élaboration, la législation des débits de boissons, la liste des cocktails contemporains et bien d'autres thèmes abordés.

Il faut sans cesse actualiser ses connaissances, les techniques car ce milieu évolue très vite.

Grâce à une classification rigoureuse et au caractère didactique de sa présentation, de ses illustrations, cet ouvrage passionnant permettra à tous les apprenants au sens large, quel que soit son niveau de formation de disposer d'un réel outil pédagogique.

Il constituera également un support de qualité à tous les formateurs.

Je mesure le travail colossal réalisé par Joël et André, les auteurs, pour nous présenter un livre aussi bien structuré et documenté.

Mon souhait est que cet ouvrage circule dans un maximum de mains et qu'il éteigne votre soif d'apprendre.

Partager, échanger, transmettre sont des valeurs qu'il faut absolument défendre.

« La vocation c'est avoir pour métier sa passion » citation de Stendhal.

Avec toute ma reconnaissance et mon amitié.

Henri DI NOLA  
Professeur de bar au lycée hôtelier de Marseille  
Président d'honneur de l'Association des Professeurs Enseignant en Bar (A.P.E.B.)  
M.O.F. 2015 classe barman

# SOMMAIRE

6	Préface
7	Sommaire

## 11 GÉNÉRALITÉS

13	Le bar et son histoire
16	Les différents types d'établissements
22	Le barman et son métier
24	Le profil du barman
25	Les fiches de poste
27	Le barman : « un manager »
28	Les qualités du responsable
29	La vente au bar
33	La psychologie du barman
36	Les buffets et produits solides servis au bar
41	Le principe HACCP appliqué au bar

## 45 LÉGISLATION DU BAR

46	Conditions d'exploitation d'un débit de boissons
52	Zones de protection
54	Les obligations professionnelles du débitant de boissons
60	La législation de vente et de revente de tabac
62	La redevance sur la diffusion de musique dans un débit de boissons
64	La sécurité dans les établissements recevant du public (ERP)
66	L'étiquetage des boissons alcoolisées
67	Le transport des produits alcooliques
72	Les différentes appellations d'alcool
73	Les bouilleurs de crus
75	La prévention et la consommation responsable
77	L'alcoolométrie
80	Quelques conseils pour ouvrir votre établissement

## 83 GESTION DU BAR

84	Calcul des dixièmes en centilitres
85	La fiche technique et le calcul des coûts et des prix
89	Les approvisionnements
97	Le principe d'Omnès appliqué au bar
100	Les documents du bar

## 103 COMMUNICATION

104	Les différents types de clientèle
105	Quelques règles de communication
106	Le cycle du service
107	La prise de commande et sa réalisation
108	Les réclamations
109	Les règles d'élaboration de la carte
115	La communication promotionnelle

## 121 ANALYSE SENSORIELLE ET DÉGUSTATION

123	L'éducation du goût
125	Technique d'analyse sensorielle
126	Vocabulaire de dégustation : éléments de vente

## 131 AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENTS

132	L'ingénierie adaptée au bar : l'aménagement d'un bar
136	Agencement, mise en place et matériel du bar

## 159 PRODUITS SERVIS AU BAR

### 151 LES BOISSONS DU BAR : CLASSIFICATION

### 155 LES APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL (A.B.A.)

156	Les anisés
159	Les bitters
162	Les gentianes

### 167 LES APÉRITIFS À BASE DE VIN (A.B.V.)

168	Les quinquinas
171	Les vermouths

### 177 QUELQUES VINS

178	Les vinifications : rouge et rosé de macération
179	Les vinifications : blanc et rosé de pressoir
180	Les vins effervescents
181	Le champagne

### 191 LES VINS MUTÉS OU VINÉS

192	Généralités
193	Les Vins Doux Naturels (V.D.N.) - Les Vins De Liqueur (V.D.L.) - Les Mistelles
198	Le porto
203	Le xérès
208	Le marsala
211	Le pineau des Charentes

### 215 LES BOISSONS FERMENTÉES AUTRES QUE LE VIN

216	La bière
224	Les cidres et les poirés

### 229 LES BOISSONS DIGESTIVES

230	La distillation
-----	-----------------

# SOMMAIRE

---

## 233 LES EAUX-DE-VIE BRUNES

---

- 234 L'armagnac
  - 239 Le brandy
  - 241 Le calvados
  - 248 Le cognac
  - 254 Les marcs
  - 256 Le rhum
  - 261 Les whiskies
- 

## 271 LES EAUX-DE-VIE BLANCHES

---

- 272 Les eaux-de-vie de fruits
  - 275 Le gin
  - 278 La vodka
  - 281 Le saké
  - 285 La tequila et le mezcal
- 

## 289 LES LIQUEURS

---

## 297 LES BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES SANS ALCOOL (B.R.S.A.)

---

- 298 Les eaux
  - 309 Les soft drinks
  - 315 Les jus de fruits
  - 321 Les sirops
- 

## 327 LES BOISSONS CHAUDES

---

- 328 Le café
  - 338 Le cacao
  - 343 Les infusions
  - 345 Le thé
- 

## 353 LES AUTRES PRODUITS

---

- 354 Les cigares
  - 358 Les condiments
  - 360 Les produits laitiers utilisés au bar
- 

## 365 TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

---

## 368 LES COCKTAILS : HISTOIRE - CLASSIFICATION

---

## 374 LES RÈGLES D'ÉLABORATION DES COCKTAILS

---

- 374 Comment créer un cocktail
  - 374 Comment préparer un cocktail
  - 377 Méthode « en direct »
  - 378 Méthode « au verre à mélanger »
  - 380 Méthode « au shaker »
  - 382 Méthode « au mixeur »
- 

## 384 LA DÉCORATION DES COCKTAILS

---

- 384 Mise en place des décorations classiques du bar
  - 386 Exemples de décorations
  - 388 Matériel indispensable
  - 389 Commentaires techniques « décorations cocktails » par Joseph Trotta
- 

## 391 LES COCKTAILS DIÉTÉTIQUES

---

## 393 FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

---

## 395 LE CARNET DE COCKTAILS CONTEMPORAINS

---

### SHORT DRINK

---

- 396 Amaretto Sour
- 398 B52
- 400 Baccardi Cocktail
- 402 Black russian
- 404 Bourbon old fashion
- 406 Bramble
- 408 Brandy Alexander
- 410 Bronx
- 412 Caïpirinha
- 414 Corpse river n°2
- 416 Cosmopolitain
- 418 Daïquiri
- 420 Dry Martini
- 422 Espresso Martini
- 424 French connection
- 426 Hemingway special
- 428 Last Word
- 430 Maï Taï
- 432 Manhattan
- 434 Margarita
- 436 Martinez
- 438 Maverick Martini
- 440 Mint julep
- 442 Negroni
- 444 Paradise
- 446 Pink Lady
- 448 Porto flip
- 450 Presidente
- 452 Red Lion
- 454 Roselin
- 456 Sazerac
- 458 Scotch sour
- 460 Side car
- 462 Summit

# SOMMAIRE

## LONG DRINK

464	Americano
466	Bloody Mary
468	Bonneveine
470	Clin d'œil
472	Dark & Stormy
474	Garibaldi
476	Gin fizz
478	Horse's neck
480	John Collins
482	Mojidos
484	Mojito
486	Moscow mule
488	Piña colada
490	Planter's punch
492	Sunset boulevard (Sex on the beach)
494	Tampico
496	Ti'punch contemporain
498	Tequila sunrise

## SPARKLING

500	Barbotage
502	Bellini
504	Champagne cocktail
506	French 75
508	Spritz Veneziano

## SANS ALCOOL

510	Corsica
512	Pâtissez !
514	Prohibition

## 517 AUTRES COCKTAILS

### SHORT DRINK

518	Absinthe special
520	B and B
522	Balalaïka ou Troïka
524	Blue lagoon
526	Dubonnet cocktail
528	Godfather
530	Grasshopper
532	Jack rose
534	Kamikaze
536	Orange blossom
538	Voodoo
540	White lady
542	White russian

## LONG DRINK

544	Bordeaux impérial
546	Bordeaux zeste
548	Cosmo bordeaux
550	Bordeaux ruby
552	Café tonic glacé
554	Cuba libre
556	Egg nogg
558	Ginonic
560	Irish coffee
562	Kir
564	Long island iced tea
566	Pimm's n°1
568	Screwdriver
570	Singapore sling

## SPARKLING

572	Mimoza
574	Pick me up

## SANS ALCOOL

576	Berry maï tai
578	Cranberry sweet and sour
580	Florida
582	Prairie oyster

## 584 VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

# AGENCEMENT ET ÉQUIPEMENTS





# AGENCEMENT, MISE EN PLACE, MATÉRIEL DU BAR

## L'AGENCEMENT DU BAR

La fonctionnalité et l'ergonomie sont importantes pour le travail face au client.

Il faudra tenir compte de la spécificité du mode de consommation, des lieux et de leurs contraintes (implantation du bar dans un lieu stratégique).

Le bar devra répondre à trois qualités essentielles qui sont :

- être fonctionnel
- être pratique
- être opérationnel

Selon certains facteurs ou paramètres, le bar fait partie intégrante ou non du décor. Ces facteurs ou paramètres sont :

- son emplacement,
- sa forme,
- le choix des matériaux,
- son utilisation,

## LES DIFFÉRENTES FORMES DE BAR



Bar linéaire



Bar demi-circulaire



Bar en « L »



Bar circulaire

## LA SALLE DE CONSOMMATION

L'ambiance feutrée et conviviale d'un bar américain dépend de l'attention et de la qualité apportée à :

- l'équipement,
- l'agencement,
- le mobilier.

Afin de procurer une impression de :

- confort,
- calme,
- intimité.

La disposition des tables et des sièges doit constituer « un mini-secteur » de consommation permettant aux clients d'avoir une certaine intimité.

Pour pouvoir satisfaire ces impressions, il faut apporter un soin particulier à différents éléments :

- chauffage et climatisation,
- insonorisation,
- ambiance musicale,
- coloris,
- éclairage,
- harmonie générale.



Agencement des tables et sièges d'un bar

Les différents points ci-dessous sont également des critères déterminants dans l'ambiance générale du bar :

### **Sol**

Souvent recouvert de moquette épaisse.

### **Décoration murale**

Murs revêtus de bois nobles, moquette murale, tentures et agréablement ornés.

### **Plafonds**

L'habillage variable peut être agrémenté de : peinture neutre (plafonds mis en valeur par des éclairages indirectionnels), bois, doubles plafonds, qui permettent l'installation discrète d'une ventilation, une répartition judicieuse des enceintes musicales, un éclairage encastré.

## **MISE EN PLACE DE LA SALLE DE BAR**



## LA TERRASSE

C'est un élément attractif qui peut être soit en plein air soit fermé et chauffé.



© Adobe Stock

## L'OFFICE

De petite taille, situé généralement derrière le bar, il est aménagé avec :

- plans de travail,
- étagères,
- placards de rangement,
- poste lavage et rinçage,
- timbres réfrigérés,
- « gros » matériels : micro-ondes, mini-four, toaster, machine à glace, machine à café, machine à verres.

L'office du bar sert de réserve dans laquelle peuvent être stockés et rangés :

- matériels de service divers,
- marchandises et ingrédients,
- réserve de linge,
- consigne de verres,
- verre perdu,
- petits matériels de service : blender-mixer, presse-agrumes...

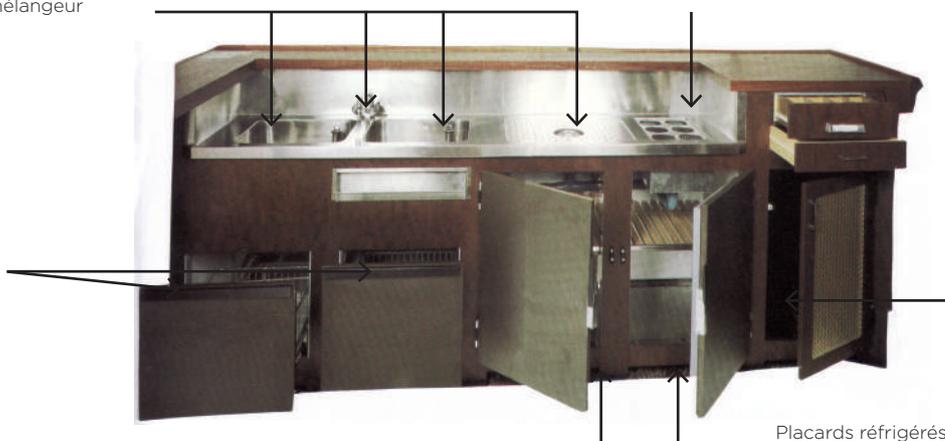
## COUPE SCHÉMATIQUE D'UN BAR (comptoir/poste de lavage/rangements)

### LE COMPTOIR

Bacs lavage/rinçage avec égouttoir et mélangeur orientable

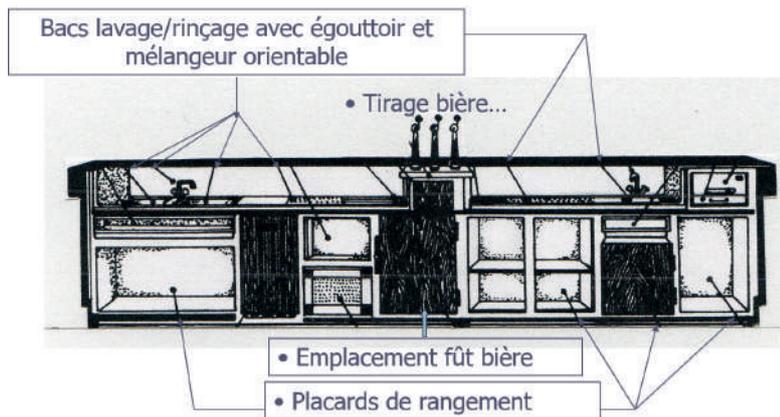
Range-bouteilles pour le service

Tiroirs de rangement réfrigérés



Emplacement fût de bière ou placard de rangement

Placards réfrigérés



**Remarque :** il est important de bien choisir l'emplacement de certains points et matériels car c'est d'eux que dépendent l'aisance et l'efficacité du travail du barman ainsi que le confort du client.

## LES POINTS IMPORTANTS DU BAR

© Adobe Stock



1. Les plans de travail

© Adobe Stock



2. La colonne de tirage de bière

© Adobe Stock



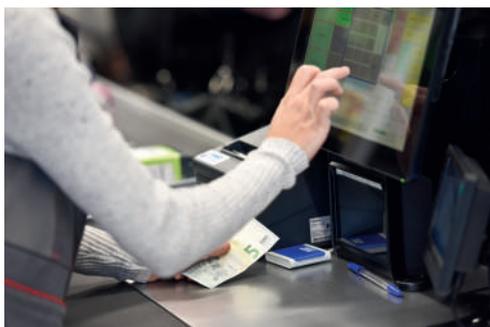
3. La machine à café

© Adobe Stock



4. Les étagères de rangement

© Adobe Stock



5. La caisse

## EXEMPLE DE MISE EN PLACE DU CENTRE DE BAR OU AUTEL DE BAR



Vue côté client

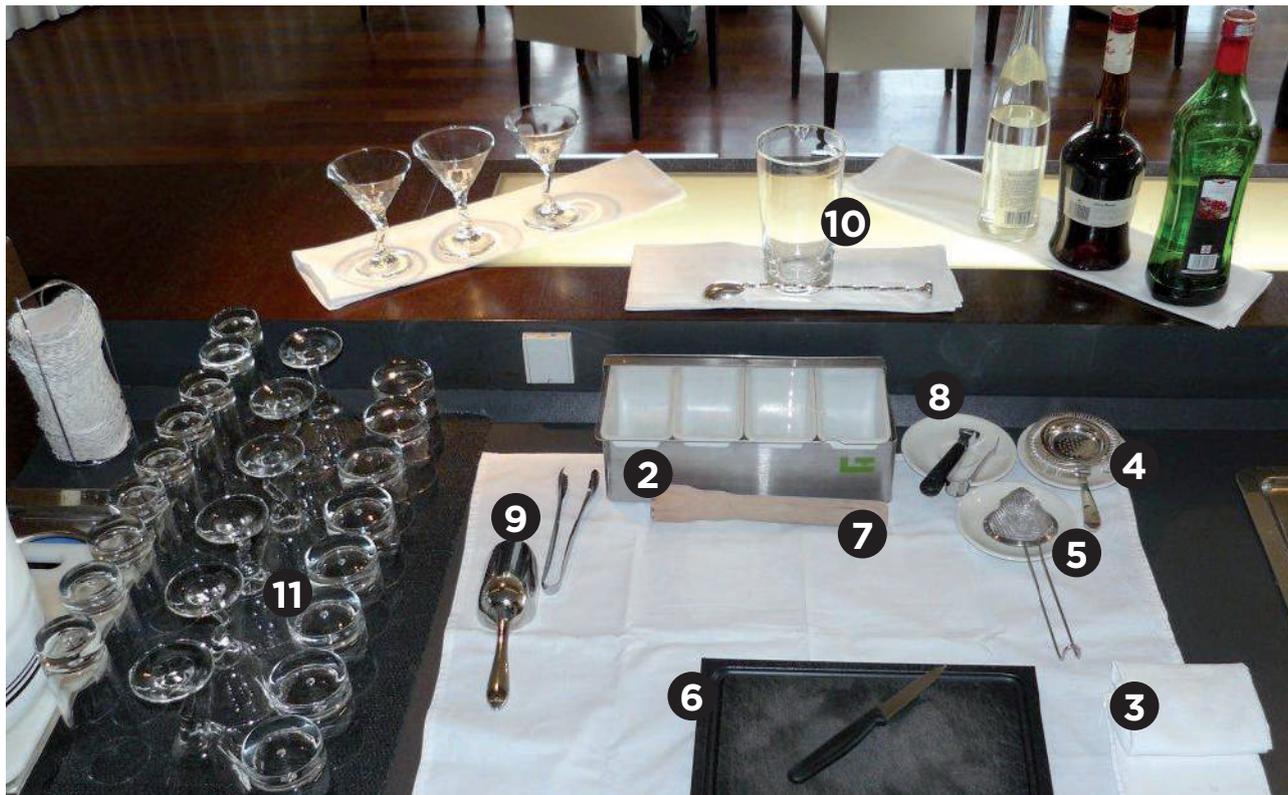
On y trouve :

1. Piques diverses et cure-dents
2. Porte-sticks
3. Grand porte-chalumeaux (pailles)
- 3 bis. Petit porte-chalumeaux (petites pailles ou buchettes sucrées)
4. Râpe à noix de muscade
5. Sauce anglaise - Angostura - Tabasco...
6. Saupoudreuse et sucre morceaux - ravier de sucre en poudre - sel - poivre - sel au céleri
7. Serviettes en papier
8. Stilligouttes sirop sucre et grenadine
9. Triptyque avec grains de café - clous de girofle - cannelle.



Vue côté barman

## EXEMPLE DE MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL



Vue côté client

On y trouve :

1. Bac isotherme pour glaçons
2. Bac ravier pour éléments simples de décoration
3. Liteau et serviette
4. Passoire - cuillère à mélange
5. Passoire double filtration
6. Petite planche à découper avec couteau office
7. Pilon
8. Pince à sucre et décoration + cannelure-zesteur
9. Pince et/ou pelle à glaçons
10. Verre à mélange
11. Verrerie.



Vue côté barman

## LE MATÉRIEL DU BAR

Le matériel que l'on trouve au bar peut se diviser en cinq grandes catégories :

### LE PETIT MATÉRIEL



- |                             |                              |                           |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 1. Bordeur verre sucre-sel  | 8. Mesure 2-4 cl             | 15. Râpe à muscade        |
| 2. Bouchon vin effervescent | 9. Passoire                  | 16. Shaker                |
| 3. Compartiment dispenser   | 10. Pilon                    | 17. Boston Shaker         |
| 4. Cuillère à mélange       | 11. Pince à décorations      | 18. Siphon à eau de Seltz |
| 5. Limonadier               | 12. Pince et pelle à glaçons | 19. Sticks                |
| 6. Sommelier                | 13. Piques                   | 20. Verre à mélange.      |
| 7. Décapsuleur              | 14. Porte-chalumeaux         |                           |

### LE GROS MATÉRIEL

#### Centrifugeuse et extracteur :

Indispensable pour réaliser les jus frais de fruits ou de légumes.

Les dernières centrifugeuses répondent parfaitement à tous les critères requis pour l'utilisation derrière un bar :

- Plus silencieuses,
- Utilisation et nettoyage faciles
- Gros débit,
- Sécurité à l'ouverture,

#### Blender (Mixer) :

Indispensable pour réaliser les frozens ainsi que les préparations à base d'ingrédients solides (glaçons, fruits secs...).

Au moment du choix, il est indispensable de penser à examiner les caractéristiques techniques :

- Puissance du moteur (1000 à 1500 W)
- Ergonomie (pour être encastré dans le plan de travail, pour gain de place, pour facilité d'utilisation)

Coût : env. 800 € minimum pour un bon appareil



© Adobe Stock

Centrifugeuse



Mixer

## La machine à glace :

Créée en 1870 par John GORY, elle est indispensable de nos jours dans un Bar, quel qu'en soit le type. Le temps des glaçons « fait main » partant d'un pain de glace taillé comme un tailleur de pierres avec un pic à glace semble fini, mais cette tradition revient de nos jours « à la mode », bien qu'encore un peu occasionnelle.

Les machines sont de plus en plus performantes et permettent de traiter une quantité considérable de cocktails en un temps record.

Beaucoup de marques commerciales en fabriquent (Ice tech, Hoshizaki, Ice matic )...

Fabrication de glaçons pleins, creux, cubes, ronds, translucides, opaques, ou de glace pilée, ils aideront au rafraîchissement des boissons et cocktails.

Faute de machine à glace pilée, il existe des broyeur à glace électrique ou manuel. Ce matériel est idéal pour obtenir facilement et efficacement la glace pour les préparations et cocktails comme le Mojito ou la Caipirinha.



© Adobe Stock

Broyeur à glace

La qualité des équipements est souvent, pour l'établissement, synonyme de chiffre d'affaires.

Au fil des années, les recherches progressent sur l'aménagement intérieur, qui devient de plus en plus ingénieux et fonctionnel et donc plus rentable. Voici quelques exemples :

- Ice well : contenant à glaçons pour conserver au frais les produits
  - Speed rack : support amovible ou non qui permet d'avoir à portée directe de la main et à hauteur de hanches les bouteilles les plus utilisées, pratique pour une verse fluide et rapide. Selon sa taille, il peut contenir jusqu'à 9 bouteilles
  - Évier rince shaker : évier spécialement équipé d'un panier de récupération des déchets
- Et bien d'autres....



### REMARQUE :

Côté équipement en matériel, pas de grosses innovations, mais de nombreux accessoires devenus indispensables, notamment à la faveur de la place privilégiée des cocktails sur la carte de la plupart des établissements.

Les principales innovations ont pour but de rendre le travail du bar plus simple, plus rapide et plus sûr.



© Adobe Stock

Presse-agrumes



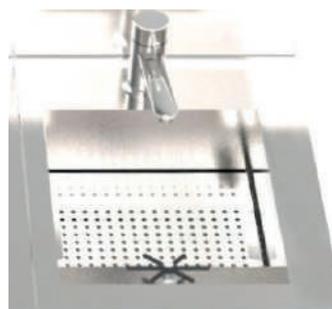
Drink mixer



Ice well - speed rack

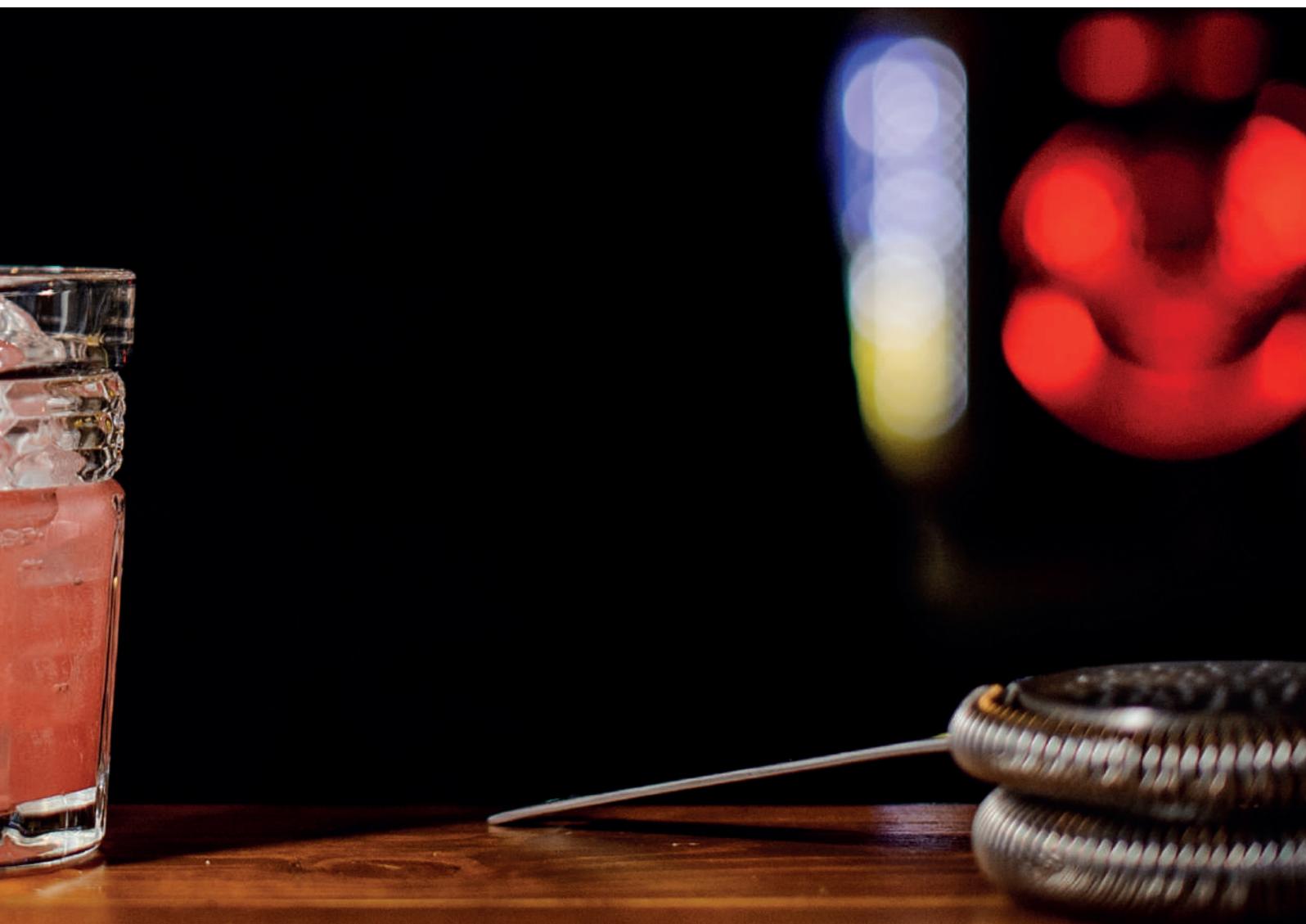


Speed rack



Évier rince shaker

# TECHNIQUES DE BASE





## RÉCAPITULATIFS DES PRINCIPALES FAMILLES DE COCKTAILS

Cette liste n'est pas exhaustive. Seules les familles les plus courantes y apparaissent.

FAMILLES	TECHNIQUES	CATÉGORIES	TYPES	ÉLÉMENTS SIGNIFICATIFS	EXEMPLES
<b>Cobblers</b>	En direct	L.D	B.L/D	Eau-de-vie ou vin + sucre dissous dans eau gazeuse + glace pilée + fruits de saison + paille.	Brandy Cobbler
<b>Coffees</b>	En direct ou shaker	L.D	A.L/D	À base de café. Servir chaud ou froid.	Irish Coffee Marnissimo
<b>Collins</b>	En direct	L.D	B.L/D	Eau-de-vie + sucre + citron + eau gazeuse sur glace. Décoration tranche de citron et cerise.	Tom Collins
<b>Coolers</b>	En direct	L.D	B.L/D	Eau-de-vie + sucre ou sirop de grenadine ou d'orgeat + jus de fruit + cidre ou champagne ou ginger ale. Décorer d'écorce de citron ou d'orange en spirale.	Gin Cooler
<b>Crustas</b>	Shaker	L.D / S.D	F.D	Sucre + jus de citron + Angustura + trait de marasquin + alcool de base. Servir dans un verre à vin avec col- lerette de sucre et spirale entière de citron et 2 cerises.	Gin Crustas Brandy Crustas
<b>Cups</b>	En direct	L.D	F.D	Cocktail de réception préparé dans un cup. Macération de fruits + sucre + mélange de spiritueux. Compléter avant le service d'un adjuvant.	Cup Rémois
<b>Daisies</b>	En direct	S.D	B.L/D	Sirop de grenadine ou d'orgeat + citron + eau-de-vie.	Gin daisy Vodka daisy Brandy daisy
<b>Egg Noggs</b>	Shaker	L.D	B.L/D	Jaune d'œuf ou œuf entier + sucre + alcool de base + lait + noix de muscade. Servir chaud ou froid.	Brandy Egg Nogg
<b>Fixes</b>	En direct	L.D	F.D	Curaçao orange + glace + sucre + eau gazeuse + eau-de-vie. Décorer d'une rondelle de citron ou d'orange	Gin Fix Brandy Fix

FAMILLES	TECHNIQUES	CATÉGORIES	TYPES	ÉLÉMENTS SIGNIFICATIFS	EXEMPLES
<b>Fixes</b>	En direct	L.D	F.D	Curaçao orange + glace + sucre + eau gazeuse + eau-de-vie. Décorer d'une rondelle de citron ou d'orange.	Gin Fix Brandy Fix
<b>Fizzes</b>	Shaker	L.D	B.L/D	Sans glace, eau-de-vie + sucre ou sirop + citron + soda.	Gin fizz Variantes : Silver fizz (+ blanc d'œuf) Golden fizz (+ jaune d'œuf) Royal fizz (+ œuf entier)
<b>Flips</b>	Shaker	S.D	B.L/D	Sucre + jaune d'œuf + V.D.N ou vermouth + eau-de-vie. Saupoudrer de noix de muscade. Consommer froid ou chaud.	Porto flip Sherry flip
<b>High balls</b>	En direct	L.D	B.L/D	Eau-de-vie + boisson gazeuse...	Cuba Libre Gin tonic Whisky soda...
<b>Juleps</b>	En direct	L.D	B.L/D	Menthe fraîche pilée + eau-de-vie + sucre + glace pilée.	Mint Julep
<b>Mulls</b>	En direct	L.D	A.L/D	V.D.N + œuf entier + aromates (vanille, cannelle, muscade).	
<b>Old-Fashioned</b>	En direct	S.D	B.L/D	Sucre imbibé d'Angustura + soda + eau-de-vie.	Bourbon Old-Fashioned
<b>Pousse-café</b> <b>Scaffas</b> <b>Rainbows</b>	En direct	L.D	A.L/D	Liqueur et/ou eaux-de-vie de densités différentes. Ne pas mélanger.	Le France
<b>Sangarees</b>	En direct	L.D	B.L/D	Sucre dissous dans eau ou alcool ou vin de base + saupoudrer de noix de muscade.	
<b>Sours</b>	Shaker	S.D	B.L/D	Sucre + citron + eau-de-vie	Brandy sour Scotch sour

L.D : Long Drink - S.D : Short Drink - B.L/D : Before Lunch/Dinner - A.L/D : After Lunch/Dinner - F.D : Fancy Drink



# MÉTHODE « AU SHAKER »

## LE SIDE-CAR



Mettre en place le poste.



Mirer les verres.



Rafraîchir les verres.



Glacer le shaker.



Remuer le jus de fruit.



Doser les produits dans la petite timbale du shaker.



Vider la glace des verres.



Égoutter la glace du shaker.



Rassembler les deux vases.



Frapper quelques secondes.



Ouvrir le shaker.



Passer dans les verres.



Présenter le cocktail.

# FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION





Qu'il soit derrière le comptoir d'un hôtel de luxe, d'un bar à cocktail type « street bar » ou « speakeasy », d'une brasserie chargée d'histoire, d'une plage branchée, un barman se doit d'être professionnel.

Il ne peut en aucun cas se cacher derrière un « je vais demander au chef » ou un « je ne sais pas » face à une clientèle devenue exigeante.

Barman n'est plus un job mais bel et bien un métier, c'est surtout un commerçant qui doit savoir gérer ses achats, ses stocks, ses mise en place, ses mises en avant. Il doit être créateur, attentif, de bon conseil et cherchera à fidéliser ses clients grâce également à sa bienveillance.

C'est un métier complet, exigeant pour lequel les prérequis et les qualités nécessaires font l'objet d'une liste longue comme un jour sans fin.

Élevé ou apprenti en mention complémentaire ou en brevet professionnel, nous vous souhaitons la bienvenue dans ce monde de passion et de passionnés. Vous y rencontrerez ceux qui cherchent l'accueil parfait, les passionnés du et des produits, les fans de l'histoire et des histoires, les créateurs de recettes ultimes tout comme les défenseurs de la recette d'origine.

Profitez de cette période de formation pour vous armer de connaissances, soyez curieux et n'hésitez pas à demander conseil à vos aînés.

L'APEB accompagne les enseignants depuis sa création, et est devenu le ciment qui lie les professionnels aux centres de formations et aux partenaires du bar. L'association veille au respect des référentiels et à leur application, mais aussi à les faire évoluer, notamment avec la création du carnet des cocktail contemporain.

En 2016 ce carnet de recettes a remplacé la coupe Scott qui était jusqu'alors le seul document de référence depuis la création de la Mention Complémentaire Employé Barman en 1984 (Le concours «Coupe Scott» date de 1952). Les habitudes de consommation avaient beaucoup évolué et bon nombre de recettes n'étaient quasiment plus réalisées que dans les écoles en vue de l'examen. L'APEB s'est alors lancée sur un énorme chantier, créer un guide plus contemporain capable d'évoluer. Une grande application a été apportée au choix des cocktails, et des recettes. Nous voulions que toutes soient applicables dans les centres en respectant les règles de confection qui nous sont chères. Plus important encore, il fallait qu'elles reflètent la réalité du métier et des modes actuels de consommation.

« Connaissance et techniques du bar et des cocktails » ou « Bar de Référence » va encore plus loin puisque c'est l'intégralité de votre futur métier qui est disséqué : technologie, produits, cocktails, législation, gestion, communication, agencement.

Je félicite et remercie mes collègues pour avoir créé ce guide qui vous accompagnera dans votre « apprentissage du bar », vous y trouverez j'en suis sûr les réponses à vos questions !

Gardez près de vous cet ouvrage, ne le quittez jamais, comme un musicien qui apprend ses gammes ou un pâtissier ses bases, visez loin et révisez juste.

Que vous le gardiez immaculé ou au contraire rempli d'annotations, il sera votre compagnon au quotidien, votre livre de chevet et je j'en suis sûr votre « Bible ».

À titre personnel je vous souhaite bon vent dans les métiers du bar, qu'il vous porte loin, haut, en toute simplicité, avec humilité.

Laurent Agar

Président APEB / UMOF Barman 2019

Enseignant en Bar au Lycée Georges Frêche de Montpellier.



# LE CARNET DE COCKTAILS CONTEMPORAINS

## SHORT DRINK

- Amaretto Sour
- B52
- Baccardi Cocktail
- Black russian
- Bourbon old fashion
- Bramble
- Brandy Alexander
- Bronx
- Caïpirinha
- Corpse river n°2
- Cosmopolitain
- Daïquiri + frozen
- Dry Martini
- Espresso Martini
- French connection
- Hemingway special
- Last Word
- Maï Tai
- Manhattan
- Margarita
- Martinez
- Maverick Martini
- Mint julep
- Negroni
- Paradise
- Pink Lady
- Porto flip
- Presidente
- Red Lion
- Roselin
- Sazerac
- Scotch sour
- Side car
- Summit

## LONG DRINK

- Americano
- Bloody Mary
- Bonneveine
- Clin d'œil
- Dark & Stormy
- Garibaldi
- Gin fizz
- Horse's neck
- John Collins
- Mojidos
- Mojito
- Moscow mule
- Piña colada
- Planter's punch
- Sunset boulevard (Sex on the beach)
- Tampico
- Ti'punch contemporain
- Tequila sunrise

## SPARKLING

- Barbotage
- Bellini
- Champagne cocktail
- French 75
- Spritz Veneziano

## SANS ALCOOL

- Corsica
- Pâtissez !
- Prohibition

# AMARETTO SOUR

Il existe 2 types de « Sour » : ceux servis sur glace et ceux servis dans un verre à cocktail. Variante du classique « sour », où la liqueur remplace l'eau de vie. Apparu dans les années 1970 aux États-Unis.

DENRÉES POUR 1 COCKTAIL	UNITÉS	QUANTITÉS
<b>ÉLÉMENTS DU COCKTAIL</b>		
- Sucre en poudre (facultatif)	cuillère	1
- Blanc d'œuf (facultatif) *	cl	2
- Jus de citron	cl	2
- Liqueur Amaretto	cl	5
<b>DÉCORATION</b>		
- Citron (tranche)	pièce	1/2
- Cerise à l'eau-de-vie	pièce	1
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>		
- Catégorie	Short drink	
- Type	Fancy drink	
- Alcool	20%	
- Volume	7 cl (ou 9 cl)	

\* Le blanc d'œuf peut être remplacé par de l'aqua faba (eau de cuisson des légumineuses, habituellement pois chiches, utilisée également en pâtisserie) pour des versions végétalienne et vegan du cocktail.



## MATÉRIEL

- Shaker
- Passoire
- Old fashion



## TECHNIQUE DE RÉALISATION

### 1. Mettre en place le poste de travail de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

### 2. Remplir un shaker de glace jusqu'à la moitié

### 3. Verser les ingrédients dans l'ordre de la recette

### 4. Frapper quelques secondes avec le shaker

### 5. Passer dans un verre old fashion

### 6. Décorer

### 7. Servir



## REMARQUE

- Le blanc d'œuf (ou aqua-faba) sera proposé lors de la vente. (2 cl = 1/2 blanc d'œuf).
- La technique du « dry shake » ou « reverse shake » est recommandée (si réalisation avec blanc d'œuf ou aqua-faba).
- Dry Shake : réaliser un premier shake sans glaçon pour émulsionner puis un second shake pour rafraîchir.
- Reverse Shake : réaliser un premier shake pour rafraîchir puis un second shake sans glace pour émulsionner.



# B 52

« B 52 » est le nom d'un bombardier américain.

DENRÉES POUR 1 COCKTAIL	UNITÉS	QUANTITÉS
<b>ÉLÉMENTS DU COCKTAIL</b>		
- Kahlua	cl	2
- Baileys	cl	2
- Grand Marnier	cl	2
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>		
- Catégorie	Short drink	
- Type	After lunch / dinner	
- Alcool	25%	
- Volume	6 cl	



## MATÉRIEL

- Verre à shooter
- Cuillère à mélange



## TECHNIQUE DE RÉALISATION

### 1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation et de service.

### 2. Verser doucement avec le dos de la cuillère à mélange les ingrédients en superposition dans l'ordre de la recette

### 3. Servir frais et boire d'un trait



## REMARQUE

- Un « B 52 » peut se servir flambé.
- Il est recommandé d'adapter les dosages à la verrerie.

