

Les apéritifs

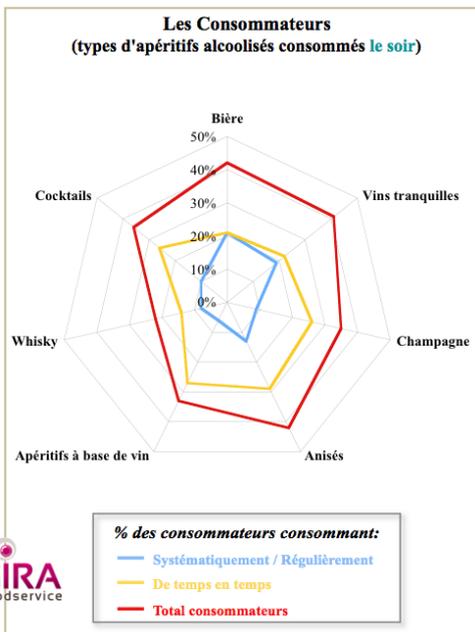
C1-3.1 VALORISER LES PRODUITS

Les apéritifs

- Citer les principales familles des apéritifs
- Identifier les principales appellations et marques commerciales et donner leurs principales caractéristiques
- Énoncer les principes d'élaboration.



Vous travaillez au restaurant le Petit Comptoir situé à Narbonne. Le Petit Comptoir fait parti de ces restaurants incontournables de la ville. Il est en place depuis 1976. Tous les mois, le chef Nicolas Brousse élabore une nouvelle carte afin d'être au plus juste avec les produits de saison et de la région. Un menu d'appel à 26,00 €, un menu dégustation à 46,00 €, des menus ardoises le midi permettent de capter une clientèle locale hors saison, et une clientèle de touristes et d'étrangers en haute-saison. Le plus du Petit Comptoir, sa cave. Elle permet au client de découvrir un vin durant le repas, mais lui donne la possibilité de l'acheter pour le ramener chez lui. Une bonne manière pour le client de laisser perdurer un souvenir gastronomique des plus agréables, mais aussi un complément d'activité pour l'établissement.



Après avoir lu un article sur le comportement des Français au moment de l'apéritif, vous analysez vos ventes. Vous remarquez en effet que les habitudes de consommation ont changé et évolué.

Les résultats de cette enquête sont en totale adéquation avec les ventes de votre établissement.

Après avoir regardé avec attention ce diagramme, classer par ordre décroissant les produits les plus consommés.

Donnez votre point de vue – Donner les raisons pour lesquelles les français ont modifié leurs habitudes de consommation ?

Animations commerciales – Afin d'augmenter les ventes des apéritifs et revaloriser ces boissons, vous décidez de les mettre en avant en mettant en place des animations commerciales. Faire au moins cinq propositions.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

VDN-VDL – Narbonne se trouve en plein cœur de la région qui produit les VDN. Ce sont, avec les VDL, des produits d'exception, un patrimoine local que vous souhaitez faire découvrir à votre clientèle de touristes. Après lu l'article tiré du journal l'hôtellerie, compléter le tableau de synthèse qui service à toute votre équipe pour mieux vendre.

Des vins trop souvent oubliés en restauration

Vins doux naturels (VDN) Ils sont obtenus par une pratique très ancienne : le mutage à l'alcool. Les moûts très riches en sucre (252 g minimum pour les vins français bénéficiant d'une AOC) sont mis à fermenter. En cours de fermentation, un ajout de 5 à 10 % en volume d'alcool vinique à 96 ° permet d'arrêter la fermentation. Ce procédé se traduit par une augmentation de la richesse alcoolique du vin tout en conservant une partie des sucres naturels du raisin. En fonction du moment où s'effectue ce mutage, le produit obtenu sera plus ou moins riche en sucre, donc sec, demi-sec ou doux. L'élevage s'effectue soit à l'abri de l'air, sans oxydation (élevage en milieu réducteur), soit au contact de l'air (élevage en milieu oxydatif).

En France, les VDN, issus des cépages Muscat, Malvoisie, grenache et Maccabéo, sont produits dans le sud de la France, essentiellement en Languedoc et en Roussillon (Rivesaltes, Maury, Banyuls, muscats de Mireval, de Frontignan, de Lunel, de Saint-Jean-de-Minervois), et dans le sud de la Vallée du Rhône (Rasteau, Beaumes-de-Venise), mais également en Corse (muscat du Cap Corse).

Les vins de liqueur (VDL) Comme les VDN, ils sont élaborés par mutage à l'alcool, mais pour les VDL, l'addition d'alcool peut avoir lieu avant le départ de la fermentation : on obtient une 'mistelle'. C'est le cas du Pineau des Charentes. Les principaux VDL français bénéficiant d'une AOC sont le Pineau des Charentes, élaboré par addition de cognac (35%) à du moût de raisin frais possédant 234 g de sucre, les deux doivent provenir de la même exploitation ; le Floc de Gascogne dans la région de l'Armagnac, le moût est muté à L'armagnac ; le Macvin du Jura, moût muté avec de l'eau-de-vie de marc de Franche-Comté.

Bien qu'il ne s'agisse pas d'un vin, il faut citer le 'Pommeau de Normandie, de Bretagne ou du Maine' obtenus par mutage de jus de pommes ou de poiré, avec du Calvados pour la Normandie, de l'eau-de-vie de cidre pour la Bretagne et le Maine. Quelques VDL, sans AOC : Ratafia (Champagne), Carthagène (Languedoc).

Il existe de nombreux vins de liqueur étrangers : Porto, Madère (Portugal), Malaga, Jerez (Espagne), Mavrodaphne de Patras (Grèce), etc.



Comment se nomme la technique qui permet d'obtenir les VDN et les VDL ? Donner une définition et les objectifs.

Le _____ :

	VDN	VDL
Définition du sigle	_____	_____
Cépages	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ 	_____ _____ _____
Produit de base	_____	_____
Teneur en sucre	_____	_____
Période de mutage	_____	_____
Alcool de mutage	_____	_____
% d'alcool de mutage	_____	_____
AOC françaises	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ 	<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____
AOC européennes		<ul style="list-style-type: none"> • _____ • _____ • _____ • _____

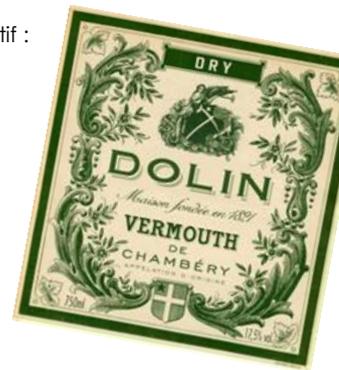
- En effectuant vos commandes pour réapprovisionner votre bar, vous découvrez la fiche d'identité du Martini.

	Bouteille 100 cl	<p>Description du produit</p> <p>Martini est un mélange subtil et complexe à base de vin et de plus de 40 plantes aromatiques naturelles provenant du monde entier.</p> <p>Martini Bianco constitue une parfaite alchimie de plantes aromatiques, de notes de vanille et de fleurs printanières qui lui permettent de conjuguer parfaitement douceur et amertume.</p> <p>C'est une boisson d'un blanc nacré, à la fois intense et suave.</p>	
	Conditionnement Carton de 12 bouteilles (peut être vendu à l'unité)		
	Degré d'alcool 14°4		
	Consignation Néant		

Donner une définition de cette famille d'apéritif

Les _____ sont : _____

Marques commerciales les plus connues



- Originaire de la région de Bordeaux vous souhaitez faire découvrir le Lillet à la clientèle locale, constituée de clients fidèles. Afin d'expliquer ce qu'est exactement le **Lillet**, vous faites le parallèle avec deux apéritifs locaux élaborés à Thuir : le **Byrrh** et le **Dubonnet**.



Composantes essentielles de nos apéritifs, les mistelles sont élaborées, pendant les vendanges, par l'ajout d'alcool dans le moût de raisin. Cette opération stoppe toute fermentation, conservant ainsi le sucre et les arômes d'origine du fruit. Puis c'est l'aromatisation, dosage ingénieux des aromates et des plantes (écorces d'oranges amères, camomille, cannelle, quinquina, coriandre, cacao, café, gentiane, sureau, colombo) qui donne à chaque marque sa subtilité gustative.



Apéritif bordelais. Assemblage de vin blanc (85%, Sémillon et Sauvignon Blanc) et de liqueur de fruits (15% - oranges douces, oranges amères, oranges vertes, quinquina...). Produit pour la première fois en 1887 à Podensac par les frères Paul et Raymond Lillet (le rouge date de 1962).



Dubonnet, créé en 1846, reste le symbole de l'apéritif à base de vin à la française. Sa recette naturelle et son savoir-faire unique ont fait sa réputation. Le secret ? Un assemblage délicat de mistelles* et de vins aromatisés d'un mélange harmonieux d'épices (quinquina) et de plantes (oranges amères). Il subit un long vieillissement en fûts de chêne. Le Dubonnet s'apprécie très frais.

Après avoir lu les présentations de ces 3 produits, identifier trois produits communs à l'élaboration de ces apéritifs.

Proposer une définition de cette famille d'apéritif

Les _____ sont : _____

Marque commerciales les plus connues



Les anisés – L'analyse sur le comportement des Français face à la consommation d'alcool place les anisés en seconde position. Il est vrai que l'anisé reste un produit marqueur de gastronomie française.

LES ANISÉS

On trinque en l'honneur de ces spiritueux qui font rêver aux vacances et aux pays de soleil.

De l'apéro au digestif

En Provence, on célèbre l'apéro avec le pastis et des amuse-gueules composés de charcuteries, d'olives, de noix et de croûtons avec tapenade et sardines. Pernod, ouzo (en Grèce), arak (au Liban, en Syrie), anisette (en Afrique du Nord) sont d'autres anisés populaires. On les sert avant le repas, parce que l'anis stimule l'appétit et favorise la digestion. Quant à la sambuca, liqueur anisée d'Italie, elle est parfaite en digestif.

Le p'tit plus: la réglisse

L'anis donne aux anisés un caractère très désaltérant. Parmi les aromates qui entrent dans leur composition figurent aussi le fenouil, l'estragon, le clou de girofle et la muscade. Mais c'est la réglisse qui confère au pastis son goût unique.

Paul Ricard, un génie de Marseille

C'est un Marseillais de 23 ans, Paul Ricard, qui crée en 1932 la formule du pastis, mariant l'anis et la réglisse. Étudiant aux beaux-arts, le jeune homme dessine lui-même l'étiquette bleu et blanc, encore apposée aujourd'hui sur les bouteilles de pastis Ricard.

Identifier les aromates.



Les anisés sont : _____

Marques commerciales les plus connues



_____ - Votre clientèle d'habitues apprécie les cocktails que vous présentez sur la carte. Votre Américano fait partie des meilleures ventes. Vous informez votre dernière recrue sur composition.

Citer l'élément principal de ce cocktail ? _____

Traduire _____ :

Proposer un vermouth rouge italien : _____

Les _____ sont : _____

AMERICANO - LONG DRINK - 12 Cl
7/10 bitter Campari
3/10 vermouth italien rouge
 Compléter au soda
 Dans un tumbler rempli de glace, remuer
 Décoration : ½ tranche d'orange
 ½ tranche de citron



Marques commerciales les plus connues



Les gentianes – Votre apprenti vient vous avoir avec un air suspicieux. Vous le questionnez sur la raison de cette attitude. Un client lui demande de lui servir un **fond de culotte**. Il pense que ce dernier se moque de lui. Vous lui expliquez que c'est simplement de la Suze avec de la crème de cassis. Car un fond de culotte ne « s'use qu'assis ».

Les gentianes sont : _____

3 marques françaises



Les apéritifs, ce que je dois retenir.

Les **a.b.v.** =

Les vins mutés

V.D.N.

Elaboration

Appellations

Muscat de Rivesaltes
Muscat le Mireval
Muscat de Lunel
Muscat St-Jean –de-
Minervois
Maury
Banyuls
Banyuls grand cru
Rivesaltes
Rasteau
Muscat de Beaumes-de-
Venise
Muscat-du-Cap Corse

V.D.L.

Elaboration

Appellations

Floc de Gascogne
Pineau des Charentes
Macvin du Jura
Pommeau de Normandie
Pommeau de Bretagne
Pommeau du Maine

Elaboration

Vins blancs sélectionnés additionnés de sucre ou de mistelle (d'alcool neutre et aromatisé par une infusion de nombreuses plantes aromatiques. Les rouges sont colorés avec du caramel, les rosés sont issu d'un mélange de vins blancs et rouges.

Marques commerciales

Elaboration

Vins blancs ou vins rouges additionnés de sucres ou de mistelles ou liqueurs de fruits et aromatisés d'écorces de quinquina, d'oranges amères et douces, et substances végétales : aromates, épices, plantes.

Marques commerciales

Les **a.b.a.** =

Elaboration

Composé d'alcool et d'extraits de plantes aromatiques (gentiane, quinquina, ...) qui lui confère un goût à dominante amère. On trouve les bitters clairs, les bitters goudrons, les bitters concentrés.

Marques commerciales

Elaboration

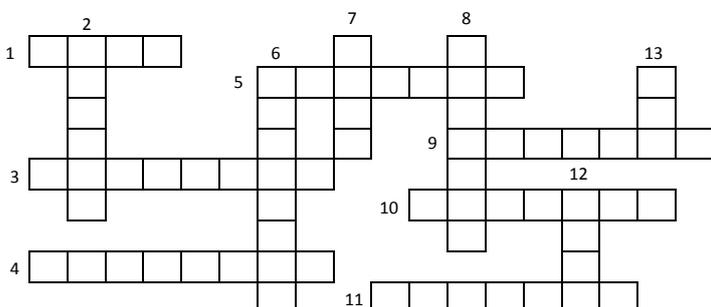
Obtenu par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé (badiane), d'anis vert, de fenouil, de réglisse (ou pas) et de diverses plantes aromatiques.

Marques commerciales

Elaboration

Alcool neutre parfumé avec une infusion de racines de gentianes et additionné de liqueur de gentiane. Sa saveur est amère.

Marques commerciales



Compléter la grille

- 1 - VDL blanc ou rosé, muté à l'Armagnac, produit dans les Landes.
- 2 - Apéritif à base de vin produit à Podensac en Gironde.
- 3 - Famille d'apéritif à laquelle appartient le Noilly-Prat.
- 4 - Apéritif à base de vin dont fond parti le Dubonnet, le Saint-Raphaël, ...
- 5 - Type de Bitter.
- 6 - Nom de la racine qui parfume l'Avèze et la Salers.
- 7 - Apéritif qui entre dans la composition du fond de culotte.
- 8 - VDL de Normandie, de Bretagne ou du Maine.
- 9 - Célèbre vermouth italien qui existe en dry, Bianco, Rosso, rosé, Xdry.
- 10 - Autre nom pour l'anis étoilé, son essence parfume les anisés.
- 11 - Bitter clair italien, de couleur rouge intense.
- 12 - Goût de la gentiane et du bitter.
- 13 - Le Maury et le Banyuls appartiennent à cette famille.