

# Les digestifs

## C1-3.1 Valoriser les produits

- Objectifs :**
- Citer et expliquer les principales étapes de l'élaboration des eaux de vie et liqueurs.
  - Identifier les digestifs et préciser leurs origines et principales caractéristiques.
  - Prendre une commande et servir les apéritifs

Vous venez d'intégrer l'équipe de restaurant du Café Brun à Bordeaux, en tant que commis de salle. Cette institution Bordelaise accueille une clientèle variée tout au long de la journée, propose différentes boissons digestives et un grand nombre de whiskies, dans un décor d'objets chinés dans les brocantes. Vos stages effectués dans différentes entreprises, vous permettent de mieux appréhender les boissons alcoolisées et d'approfondir vos connaissances en matière de digestifs.



### Activité 1

La carte du bar est riche en boissons digestives, pour mieux connaître les produits vous repérez sur la carte **document 1**, les différentes familles de produits. Vous les soulignez en vert.

#### Document 1 : la carte des digestifs

##### LES EAUX DE VIES DE GRAINS

###### BRUNES

###### Whiskies

###### IRLANDE

7 € Jameson (blend)

8 € Bushmills 10 ans (single malt)

###### ÉTATS-UNIS Bourbons

###### KENTUCKY

7 € Four Roses

7 € Jim Beam

7 € Wild Turkey

###### TENNESSEE

7 € Jack Daniel's

###### FRANCE

9 € Armorik (single malt)

###### JAPON

11 € Suntory 12 ans Hibiki



##### ÉCOSSE

###### SPEYSIDE

9 € Cardhu 12 ans

8 € Glen Grant 10 ans

9 € The Macallan 12 ans

###### LOWLANDS

9 € Glenkinchie 12 ans

9 € Auchentoshan 12 ans

###### HIGHLANDS

10 € Glenmorangie 10 ans

9 € Oban 14 ans

###### CAMPBELTOWN

10 € Springbank 10 ans

###### ISLAY

9 € Laphroaig 10 ans

11 € Lagavulin 16 ans

###### ISLANDS

12 € Isles of Jura 16 ans

9 € Talisker 10 ans

###### BLENDED

6 € William Lawson's

88 € Chivas Regal 12 ans

##### EAUX DE VIE DE GRAINS

###### BLANCHES

6 € Gin Bombay Sapphire

6 € Vodka Eristoff

7 € Vodka Zubrowka

7 € Vodka Absolut

##### EAUX DE VIE DE PLANTES

6 € Rhum Bacardi

6 € Rhum Clément

6 € Tequila

###### RHUM VIEUX

15 € Trois Rivières millésimé

##### EAUX DE VIE DE VIN ET DE CIDRE

15 € Hennessy Cognac XO

9 € Bas Armagnac XO

9 € Calvados Busnel Vieille réserve

9 € Marc de Bourgogne

##### EAUX DE VIE DE FRUITS

10 € Eau-de-vie Brana (poire, prune, framboise)

##### LIQUEURS ET CREMES

6 € Baileys

6 € Manzanita

6 € Get 27/31

6,5 € Izarra verte

6,5 € Cointreau

6,5 € Grand Marnier

6 € Malibu

6 € Liqueurs Marie Brizard

(abricot, anisette, fraise des bois,

pêche, framboise, Mint, cassis,

mûre, coco)

## Activité 2

Vous êtes d'ouverture et vous devrez réaliser la mise en place du bar et son réapprovisionnement. Rangez les produits remontés de la cave, en les inscrivant à leur place, dans la bonne catégorie, dans le tableau ci-dessous. Vous notez pour chacun d'eux leur origine géographique et leurs caractéristiques.

Étagères du bar :

<b>Whiskies Ecoissais</b>	<b>Whiskies Irlandais</b>	<b>Whiskies Américain</b>	<b>Cognac Armagnac</b>	<b>Gin</b>

Étagères du bar :

<b>Calvados</b>	<b>Rhums</b>	<b>Tequila</b>	<b>Vodka</b>	<b>Liqueurs / crèmes</b>

Document 2 : les produits remontés de la cave



**Rappel**

Qu'est ce que a fermentation ...

**Activité 3**

Vous trouvez nécessaire d'approfondir vos connaissances tant le sujet est complexe. Vous rencontrez monsieur Philippe Ragot, ambassadeur de marque et expert en eaux de vie. Il vous propose une journée de formation à laquelle vous participez avec beaucoup d'enthousiasme.

Thème abordé l'alambic et la distillation.

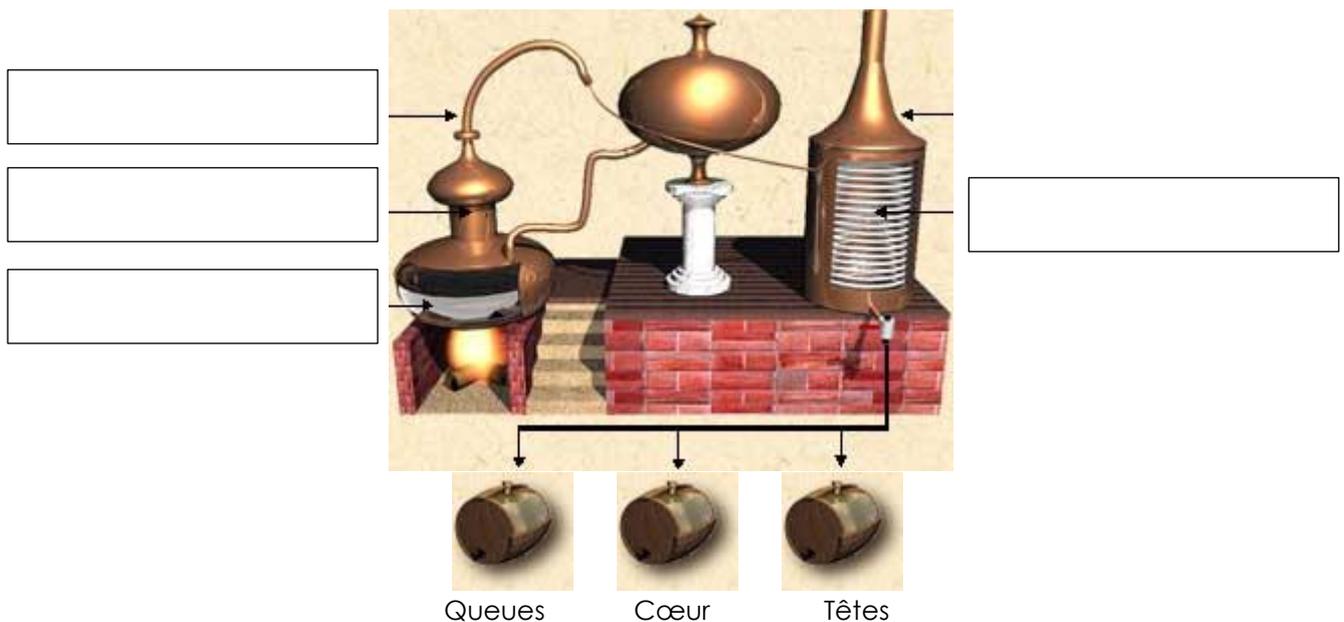


**Document 3 : extrait de l'intervention de Mr Ragot**

« L'alambic employé pour la distillation est une sorte de bouilloire (chaudière) surmontée d'un chapiteau. L'alcool de fruits, de vin, de céréales ou de plantes est chauffé à 80°C environ. C'est à cette température que les vapeurs d'alcool, contenant les parfums s'évaporent. Elles sont récupérées dans le col de cygne relié au serpentín plongé dans de l'eau froide pour condenser et concentrer les parfums de l'alcool »

À l'aide du **document 3** et du schéma ci-dessous replacez les différents éléments de l'alambic

Chaudière – Col de cygne – Serpentin – Chapiteau





#### Activité 4

Les eaux de vie à base de vin et de cidre font depuis toujours la renommée des terroirs Charentais, Gascons et Normands. Votre responsable vous demande d'y apporter la plus grande attention afin de mieux les commercialiser.

Retrouvez dans la carte du bar **document 1**, les 3 appellations d'origine contrôlées qui correspondent à ces trois terroirs :

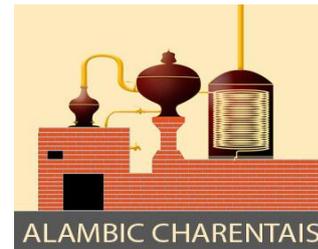
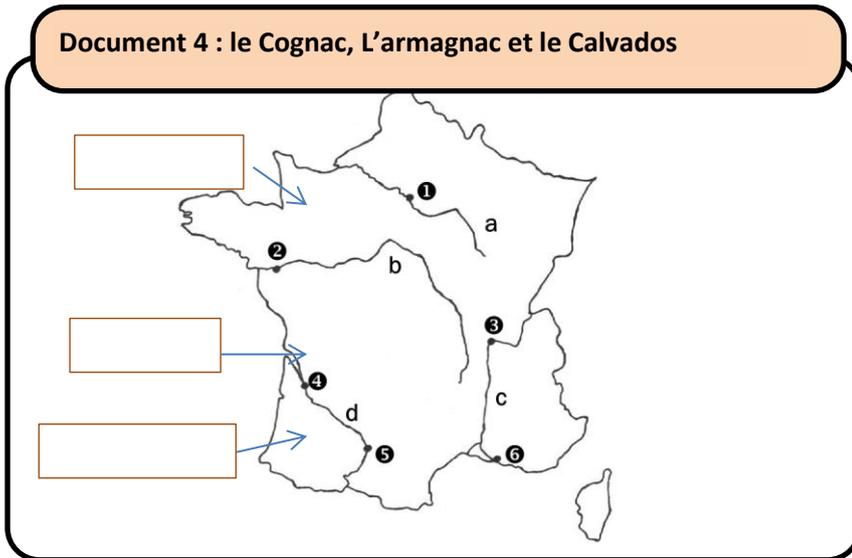
Charentais →

Gascon →

Normand →

Repérez sur la carte de France **document 4**, les trois terroirs prestigieux

#### Document 4 : le Cognac, L'armagnac et le Calvados



#### Activité 5

Vous constatez en observant la carte du bar **document 1**, que les eaux de vie sont produites dans le monde entier.

Repérez les pays producteurs sur la carte ci-dessous.



Complétez le tableau suivant :

Eau de vie	Composants	Pays producteurs
Whisky		
Gin		
Vodka		
Rhum		
Cognac Armagnac		
Calvados		
Téquila		

**Activité 6**

Afin de commercialiser vos produits vous décidez de mettre en place des actions promotionnelles qui vous permettront d'augmenter vos ventes.

Vous les citez

⇒

⇒

⇒

⇒

**Activité 7**

Vous observez qu'il existe différents types de verrerie.

Vous les identifiez afin de mieux les connaître.



⇒



⇒



⇒

**Activité 8**

Des clients sont installés dans le bar et vous prenez les commandes. La table de monsieur Vivaldi, vous demande : un Jameson, un vieux rhum, une Marie Brizard anisette, un Cognac, un Armagnac et un Grand Marnier. Vous devez préparer les boissons et assurer le service.

Vous essayez de faire face à cette situation difficile ! Quel verre choisir ? Quelle quantité servir ? Avec ou sans glace ? Avec quel accompagnement ?

A la fin du service vous décidez de prendre des notes afin de vous souvenir de toutes ces caractéristiques.

Produit :		Produit :		Produit :	
Famille		Famille		Famille	
Verrerie		Verrerie		Verrerie	
Dose		Dose		Dose	
Service		Service		Service	

Produit :		Produit :		Produit :	
Famille		Famille		Famille	
Verrerie		Verrerie		Verrerie	
Dose		Dose		Dose	
Service		Service		Service	

## Retenir l'essentiel

Assurer le service des apéritifs avec la méthode QQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend-on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

## Les digestifs, j'applique :

A la fin de votre formation, vous avez répondu au questionnaire d'évaluation suivant. Complétez le document.

### Reliez chaque eau de vie à la matière première utilisée dans sa fabrication

Cognac	51 % minimum de maïs
Vodka	Orge maltée tourbée
Calvados	Maguey
Bourbon	Blé, seigle ou mélasse de pommes de terre
Téquila	Vesou ou mélasse de canne à sucre
Rhum	Vin blanc sec
Scotch Single malt	51 % minimum de Seigle
Rye whiskey	Cidre de Normandie

### Qui suis-je...

Je viens des Antilles, je porte une AOC et je suis à base de vesou....  
Je suis

Je suis née en Russie, je suis distillée trois fois et on me filtre au charbon de bois et au quartz ....  
Je suis

Je suis apprécié des Anglais, je suis parfumé aux agrumes et au genièvre...  
Je suis

Je viens d'Angers, je suis une liqueur aux parfums d'orange, ma bouteille est de forme carrée...  
Je suis

#### Horizontalement

1. je vieillis dans les futs de chêne du Domaine D'Ognoas
2. je distille les eaux de vie et alcool
3. je suis un whiskey Irlandais.
4. je transforme le sucre en alcool

#### Verticalement

5. je suis une céréale jaune originaire des landes.
6. opération qui mélange la farine et l'eau dans une cuve chauffée pour extraire le sucre
7. aire de production du cognac.
8. je suis aromatisé au genièvre

