

## C1-3.1 Valoriser les produits

Objectifs : → Citer et expliquer les principales étapes de l'élaboration des apéritifs.  
 → Identifier les apéritifs et préciser leurs origines et principales caractéristiques.

**Vous êtes embauché en tant que commis de salle au Bar Brasserie les Flots Bleus à Pyla sur mer. L'apéritif est l'occasion de découvrir ou re-découvrir une multitude de produits, parfois délaissés. La spécialité du bar est de proposer à sa clientèle un large choix d'apéritifs classiques. Une expérience professionnelle au sein de cet établissement réputé, vous permettra d'approfondir vos connaissances en matière d'apéritifs.**

**Activité 1**

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

**Document 1 : la carte des apéritifs****Carte des Apéritifs****Les Flots Bleus****À base de vin...****3,00 €****Les vermouths 6 cl**

Noilly Prat sec  
 AOC vermouth de Chambéry Dolin rouge  
 Cinzano dry, bianco, rosso  
 Martini dry, bianco, rosso

**Les vins doux naturels 6 cl**

Muscat de frontignan  
 Banyuls  
 Muscat de Beaumes de Venise

**Les quinquinas 6 cl**

Dubonnet  
 Saint Raphael

**Lillet blanc, rouge ou rosé**

**L'apéritif Bordelais de Podensac à base de vin aromatisé de liqueurs, de fruits rouges, d'agrumes et de miel.**

**6 cl****Les vins de liqueur 6 cl**

Floc de Gascogne  
 Pineau des Charentes  
 Porto Rozes blanc rouge  
 Taillor's Vintage Port 1985

**À base d'alcool...****3,00 €****Les anisés 3 cl**

Ricard  
 Pernod  
 Pastis Bardouin

**Les bitters 6 cl**

Campari  
 Martini bitter

**Les gentianes 6 cl**

Suze  
 Avèze

## Activité 2

Vous êtes d'ouverture et vous devez réaliser la mise en place du bar et son réapprovisionnement. Rangez les produits représentés sur le **document 2** en les inscrivant à leur place, dans la bonne catégorie, dans le tableau ci-dessous.

Étagères du bar :

<b>Les vermouths</b>	<b>Les vins doux naturels</b>	<b>Les vins de liqueurs</b>	<b>Les quinquinas</b>

Étagères du bar :

<b>Les anisés</b>	<b>Les bitters</b>	<b>Les gentianes</b>

### Document 2 : les produits remontés de la cave



### Activité 3

Vous trouvez nécessaire d'approfondir vos connaissances tant le sujet est complexe. Vous allez à la rencontre monsieur Rivas propriétaire d'une épicerie fine où, il commercialise un grand nombre d'apéritifs, français et étrangers. Vous échangez sur les différentes familles.

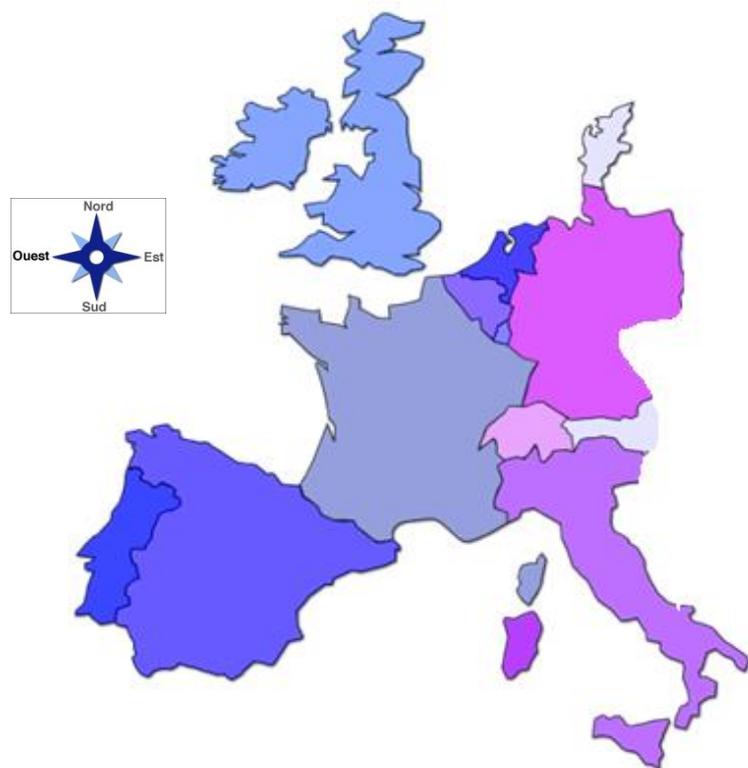
#### Document 3 : les vermouths

« Les vermouths sont réalisés à base de vins blancs secs (ils proviennent de la région de Sète, de Chambéry pour les français ou de Sicile, du Piémont Italien), dans lesquels on fait macérer des plantes, des écorces et des épices (quinquina, clou de girofle, gentiane, absinthe, écorces d'orange, gingembre, cannelle...). On ajoute ensuite de l'alcool, du sucre ou des mistelles. Les vermouths rouges sont colorés avec du caramel.»

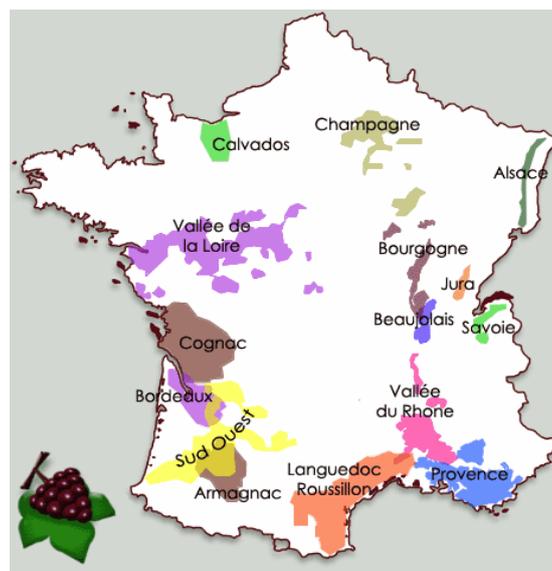
#### Un peu de géographie ....

Situez sur la carte les pays européens suivants :

- Espagne
- Italie
- Royaume Uni
- Suisse
- Allemagne
- Pays bas
- Belgique
- Autriche
- Irlande



Situez sur la carte de France Sète et Chambéry

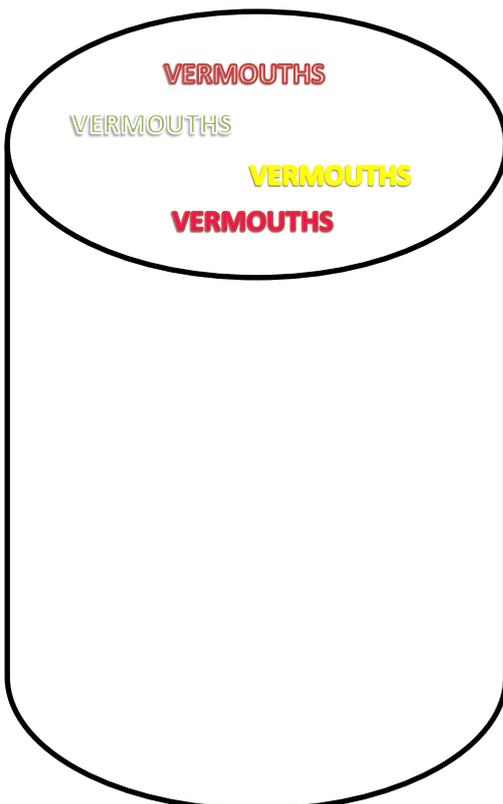


Relevez sur la carte **document 1**, les différentes marques commerciales de vermouths.

- 
- 
- 
- 



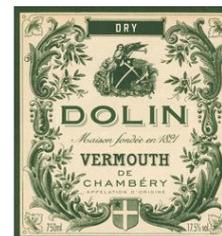
Inscrivez dans la cuve les différents ingrédients qui composent les vermouths



### Le saviez vous .....

Les vermouths **rosés** sont élaborés à base de vins **rosés**

Le **vermouth de Chambéry** possède une **Aoc**, il est produit uniquement en Savoie.



Je prends des notes...

C'est quoi une mistelle ?

### Document 4 : les vins de liqueurs

#### LES VINS DE LIQUEUR

Les vins de liqueur Français, Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Macvin du Jura... sont élaborés avec des moûts de raisin mutés avec une eau de vie de vin qui est produite dans l'aire de production : Cognac, Armagnac et eau-de-vie de marc de Franche-Comté.

L'ajout d'alcool interrompt la fermentation, cette opération s'appelle le mutage.

Les vins de liqueur étrangers sont produits en Espagne pour le Xérès, au Portugal pour le Porto.

Il s'agit d'un vin muté en cours de fermentation.

Les sucres contenus dans le jus de raisins sont partiellement ou en totalité transformés en alcool puis mutés avec eau de vie de vin.

Relevez sur la carte **document 1**, les différents appellations et le pays d'origine de VDL.

- 
- 
- 
- 

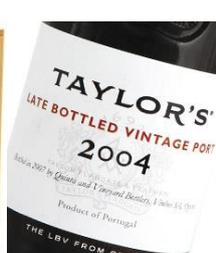
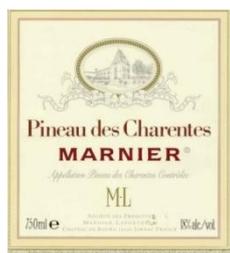
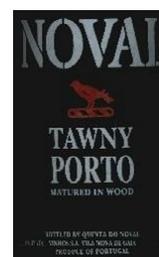
Rappelez ce qu'est un mout

Rappelez le principe de la fermentation



Je prends des notes... C'est quoi un mutage?

**Le saviez-vous.....**  
 Les vins de liqueur français sont des **mistelles** et possèdent une **AOC**.  
 L'appellation **Ruby** désigne un **porto** jeune, vieilli 3 à 5 ans en fut se chêne, le porto **Tawny** est plus vieux 6 à 8 ans de vieillissement en fut de chêne.



**Particularité du Lillet**  
 Inclassable, il n'appartient à aucune des familles. Il est né à Podensac au sud de Bordeaux. Il est issu d'un assemblage de vins et de liqueurs naturelles de fruits, d'écorces d'oranges douces du Sud de l'Espagne ou de Tunisie, d'oranges amères d'Haiti, de quinquina du Pérou... James Bond va faire connaître le Lillet dans le monde entier en dégustant dans le film « Casino royale », le cocktail Vesper à base de gin de vodka et de Lillet.  
**La dégustation**  
**Lillet Blanc** : arômes d'oranges confites, de miel et de fruits exotiques.  
**Lillet Rosé** : notes de fruits rouges, de fleur d'oranger et de pamplemousse.  
**Lillet Rouge** : notes de fruits noirs très mûrs, parfum puissant d'oranges fraîches, de fruits rouges bien mûrs, de vanille et d'épices.



### Document 5 : les vins doux naturels

En France, les VDN sont produits dans le Languedoc-Roussillon, la vallée du Rhône méridionale et la Corse.

On y cultive les cépages du soleil ! Le grenache pour les VDN rouges tels que :

- le Maury et le Banyuls du Roussillon et le Rasteau des Côtes du Rhône
- le grenache blanc, le muscat à petits d'Alexandrie, la Malvoisie pour les vdn blanc tels que le muscat de Rivesaltes, le muscat de Frontignan du Roussillon et le Muscat de Beaumes de Venise des Côtes du Rhône.

Pourquoi sont-ils doux ?

Parce que le moût utilisé doit avoir une teneur élevée en sucre, minimum 252 g/l !

Durant la fermentation les levures vont manger une grande quantité de sucre pour le transformer en alcool et l'autre partie restera dans le vin. Au final, nous aurons un vin riche en alcool naturel 15 % du Va environ et riche en sucres naturels 45 g minimum par litre de vin.

Le mutage est réalisé avec de l'alcool neutre titrant au minimum 96% du va sans excéder 10% du volume de moût. Il stoppe la fermentation, renforce la puissance alcoolique des vins et permet de mieux les conserver.

Relevez sur la carte **document 1**, les différents appellations de VDN.

- 
- 
- 

Soulignez dans le **document 5**, les cépages et appellations rouges des vdn rouges, puis les appellations et cépages des vdn blancs en vert.

#### Rappel !

Combien de grammes de sucre faut-il pour obtenir 1 % du volume d'alcool ?

Calculez le % en volume d'alcool d'un vin qui contient 252 g de sucre par litre de moût

Quel produit est utilisé pour muter les VDN ?

Quel est le but de cette opération ?

### Document 6 : les quinquinas

Les quinquinas sont élaborés à base de vin ou de mistelle, aromatisés avec les écorces d'un arbuste le « quinquina », qui contiennent la quinine, et des plantes aromatiques : orange, vanille, cacao, café .... Ils sont mutés à l'alcool et édulcorés au caramel ou du sucre.

La quinine est utilisée comme remède contre la malaria, sa saveur amère stimule l'appétit et favorise la digestion.

Relevez sur la carte **document 1**, les différentes appellations de quinquinas.

- 
- 

Comment est utilisée la quinine ? Quelles sont ses caractéristiques ?

#### Activité 4

Il existe 3 familles d'apéritifs à base d'alcool. Pendant des siècles on a fabriqué des produits alcoolisés avec des plantes et des épices uniquement à des fins médicinales. Les plantes les plus utilisées étaient l'anis, la badiane, le fenouil, la quinine destinées à soigner les troubles de l'estomac et à favoriser la digestion. Vous allez approfondir vos connaissances en recherchant les méthodes d'élaboration de ces produits.



Relevez sur la carte **document 1**, les différentes familles d'apéritif à base d'alcool.

- 
- 
- 

#### Document 5 : les anisés

##### L'anisette de Bordeaux ou le Pastis de Marseille ?

Les anisés sont des apéritifs à base d'alcool. Cet alcool est aromatisé avec des essences aromatiques d'anis vert, de fenouil, d'anis étoilé et de réglisse.

Les plantes aromatiques sont produites en Corse, en Franche comté, en Provence. La réglisse provient en général de Chine, elle sera utilisée en plus ou moins grande quantité en fonction des anisés. Les plantes sont mises à macérer dans l'alcool, pour extraire leurs parfums puis on ajoute du sucre et du caramel.



Soulignez dans le document 5 les différentes plantes aromatiques utilisées pour l'élaboration des anisés.

Citez les ingrédients qui composent un anisé.



**Le saviez-vous...**Chaque marque commerciale a ses propres caractéristiques et ses différences :

Ricard, Duval, Pastis... contiennent **beaucoup de réglisse**,

Pernod a très **peu de réglisse mais plus de plantes aromatiques**,

Berger blanc est **sans réglisse**, c'est un anisé incolore,

Marie Brizard est une **liqueur anisée incolore**, elle contient plus de sucre,

Pacific est un anisé **sans alcool et sans sucre**.

### Document 6 : les bitters

Ce sont des spiritueux élaborés à base d'alcool pur et neutre, aromatisés avec de la quinine, des écorces d'oranges et de mandarine amères, de la gentiane... Le mot " bitter" signifie " amer" en allemand et en anglais.

Les principaux pays producteurs : la France avec la Corse, L'Italie avec la Sardaigne et la Sicile, l'Espagne.

La gamme des amers est d'une grande diversité et se divisent en 4 catégories.

- les amers clairs, légers : le Campari.
- les goudrons, mélanges très aromatisés de couleur sombre (goudrons) et sirupeux : couleur obtenue par caramélisation : l'amer picon .
- les bitters concentrés, très concentré : l'Angostura .
- les amers sans alcool : le bitter san Pellegrino

Soulignez en vert dans le **document 6**, les substances aromatiques utilisées dans les bitters.



Soulignez en rouge dans le **document 6**, les familles de bitters.

### Le saviez-vous...

Le **Campari** est un amer léger, d'une belle couleur rouge. Il est coloré au carmin de cochenille E120. La cochenille est un insecte mexicain qui fournit cette teinture rouge.

L'**Angostura** est fabriqué à Trinidad (Petites Antilles) il titre 44.7 % du va. Il sert surtout d'aromate dans certains cocktails.

### Document 7 : les gentianes

Les gentianes sont des apéritifs à base d'alcool à 96% du va dans lequel on ajoute de l'eau, des racines de gentiane qui apportent une saveur amère et du sucre.

Quelle est la principale plante aromatique des gentianes et ses caractéristiques ?



Bitter ou gentiane ? Donnez pour chaque produit sa famille



# Les apéritifs, ce que je dois retenir

## À BASE DE VIN

### Les Vermouths

ABV, obtenus à partir de vins blancs secs+ sucre ou mistelles + alcool neutre + plantes aromatiques (gentiane, absinthe, vanille, gingembre, camomille, oranges amères, cannelle, girofle....)

Italie Turin : Martini Cinzano

France : Noilly Prat AOC Chambéry

### Les Vins de Liqueur

ABV, obtenus par mutage à l'alcool neutre ou avec une eau de vie, avant ou pendant la fermentation. Mistelles : jus de raisin + eau de vie de vin

France : Pineau des Charentes à Cognac, Floc de Gascogne en Armagnac, Macvin dans le Jura

Portugal : Porto.

Espagne : Xéres.

Le Lillet est à base de vins aromatisés avec des liqueurs de fruits et d'écorces d'agrumes.

### Les Vins Doux Naturels

ABV, obtenus par mutage à l'alcool de vins issus de moûts riches en sucres naturels 252 g /l.

Côtes du Rhône : Rasteau, Muscat de Beaumes de Venise

Roussillon : Muscat de Rivesaltes, Muscat de Frontignan, Banyuls, Maury...

### Les Quinquinas

ABV, obtenus à partir de vins blancs doux ou secs + mistelles + plantes aromatiques (gentiane, quinine)

France : Dubonnet, Ambassadeur, Byrrh, Saint Raphaël

## À BASE D'ALCOOL

### Les Anisés

Alcool parfumé avec de la badiane, de l'anis vert, de la coriandre, du fenouil et plus ou moins de réglisse + du sucre + du caramel.

Beaucoup de réglisse : Ricard, Pastis

Peu de réglisse : Pernod beaucoup de plantes

Pas de réglisse : Berger Blanc

### Les Bitters

Alcool à 96 % du va parfumé à la quinine par macération + du sucre.

Campari amer clair 25 %

Picon amer goudron 21%

Angostura amer concentré 44.7%

Sans Pellegrino sans alcool

### Les Gentianes

Alcool à 96 % du va parfumé à la gentiane, par macération + sucre + parfum

Suze, Avèze

## Les apéritifs, j'applique :

### Qui suis-je...

Je suis un ABV, je porte une AOC et je suis à base de jus de raisin Gascon....  
Je suis

Je suis née aux Antilles, je sers à aromatiser et je titre 44.7 % du va ....  
Je suis

Nous sommes mutés en fin de fermentation avec de l'alcool à 96 %, mes cépages (grenache, muscat, malvoisie) sont riches en sucre, nous habitons le sud de la France...  
Nous sommes

Je suis de Turin, je suis parfumé aux plantes et ma couleur est caramel...  
Je suis

Je viens de Savoie, j'ai une AOC, je suis commercialisé par Dolin...  
Je suis

Je sens bon l'anis et la réglisse, je suis apprécié pour ma fraîcheur et j'habite Marseille....  
Je suis

Je suis muté en cours de fermentation, mes vignes poussent au bord du fleuve Douro et je vieillis en fut de chêne...  
Je suis

### Anecdote

Quel fameux film va faire découvrir le Lillet dans le monde entier ?

Quel est le nom et la composition du cocktail ?

### À vous de jouer...

#### Horizontalement

1. je suis coloré au carmin de cochenille
2. une gentiane du cantal
3. je suis le vermouth de Marseillan.
4. je suis l'apéritif Bordelais
5. une substance médicinale contre la malaria

#### Verticalement

6. je suis un raisin très sucré délicieux à manger
7. je suis anisé en forme d'étoile
8. vdn rouge du Roussillon
9. les alsaciens m'adorent dans la bière
10. je suis un mélange de jus de raisin et d'alcool

