

Les apéritifs servis au restaurant

→ Les apéritifs à base de vin – A.B.V.

→ Les apéritifs à base d'alcool – A.B.A.



AXE
1

THEME 1
**Découverte
de la
restauration**

Vous entrez en formation au lycée. Vous découvrez votre nouvel environnement de travail. Vous allez appréhender les bases du métier par les gestes, le comportement et l'attitude professionnels. Vous allez mesurer les exigences en matière d'hygiène, de sécurité au travail. Vous observerez également la gestion des approvisionnements.

LES APÉRITIFS À BASE DE VIN

→ Les apéritifs à base vin sont fabriqués à partir de vin rouge, vin blanc. Ils sont aromatisés avec des plantes infusées, des racines, des fleurs ou des écorces de fruits. Chaque recette est tenue secrète sur leur lieu de fabrication. Ces apéritifs peuvent être mutés avec un alcool ou une eau-de-vie. Certains apéritifs peuvent être colorés par rajout de caramel. Ils titrent environ entre 16° à 18° d'alcool environ, selon les appellations.

1- Les vermouths

DOC. 1

Ce sont des apéritifs à base de vin blanc dans lequel sont mises à infuser des substances aromatiques (racines, écorces, plantes, fleurs, épices...) et éventuellement additionnés de sucre, d'alcool. Les vermouths rouges sont colorés par ajout de caramel. On élabore des :

→ vermouths rouges (rosso)

→ vermouths blancs (bianco)

→ vermouths dry (blancs secs)

→ vermouths rosés

→ vermouths doro



C'est à vous

Lister les différentes appellations de bouteilles de vermouths rencontrés au restaurant. Vous les classerez par types de couleurs.

Vermouth rosso	Vermouth bianco	Vermouth rosato	Vermouth dry	Vermouth doro

2- Les quinquinas

Ce sont des apéritifs à base de vin blanc ou vin rouge dans lesquels macèrent des plantes, écorces d'oranges amères, fruits,....

De plus, une substance amère, la quinine, extraite d'un arbuste entre dans la composition de ces apéritifs. Ils ont une saveur amère à la dégustation.



C'est à vous

À partir du document 2, lister les différentes bouteilles d'apéritifs à base de quinquina. Vous répondrez à la question.

Apéritifs à base de vin – les quinquinas

Question →	La quinine est une substance extraite d'un arbuste. Quelle saveur amène t-elle dans la fabrication de ces apéritifs ?			
Réponse →				

ZOOM SUR

LILLET
Maison fondée en 1872

La boisson LILLET a été créée en 1872 à Podensac, petit village au sud de Bordeaux, par les frères Lillet. L'usine de fabrication est toujours en activité.

Cet apéritif est produit à partir d'une sélection rigoureuse de vins blancs et de vins rouges issus du vignoble des Graves (Bordelais). Oranges douces d'Espagne et de Tunisie, oranges amères d'Haïti, quinquina d'Amérique du Sud macèrent tranquillement dans les vins pour obtenir cet apéritif, dont la recette est tenue secrète.

Cet apéritif a évolué au cours des années, et il est produit en blanc, rouge et rosé.

3- Les vins de liqueur – V.D.L.

Ce sont des apéritifs à base de jus de raisin frais (le moût), très riche en sucre muté par un ajout d'eau-de-vie de vin. Ces vins de liqueur sont des apéritifs régionaux. Certains d'entre eux sont reconnus par un label A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) ou A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée).

- ➔ **FLOC DE GASCOGNE** : jus de raisin de Gascogne + Eau-de-vie Armagnac
- ➔ **PINEAU DES CHARENTES** : jus de raisin des Charentes + eau-de-vie Cognac
- ➔ **MACVIN DU JURA** : jus de raisin du Jura + marc du Jura



Les vins de liqueur peuvent être produit en rouge (ou rosé) ou en blanc.
D'autres vins de liqueur sont produits en France, mais ne sont pas labellisés.



C'est à vous

Nommer les différents vins de liqueur dans le tableau ci-dessous, en respectant les indications citées.

INDICATIONS	VINS DE LIQUEUR
Je suis produit dans la région de Charente. À partir de jus de raisin frais blanc ou rouge, je suis mélangé avec une eau-de-vie de Cognac. Je suis reconnu par le label de l'AOC. Je suis ?	
Ma région de production est le Jura, dans l'Est de la France. Le jus de raisin est muté avec une eau-de-vie de marc. Le « marc » est le résidu des peaux, pépins après la fermentation alcoolique. On distille le marc et j'obtiens une eau-de-vie de marc. Je suis aussi reconnu par le label de l'AOC. Je suis ?	
Une sélection de jus de raisin frais blanc et rouge mutés à l'eau-de-vie Armagnac permet de réaliser ce délicieux vin de liqueur. Je fais la joie et le bonheur gustatif de ma région. Je suis apprécié à l'apéritif, mais aussi en accompagnement avec des plats de notre région. Je suis, également, reconnu par l'AOC. Je suis ?	

4- Les vins doux naturels – V.D.N.

Ce sont des apéritifs à base de vins dont la fermentation alcoolique a été arrêtée par ajout d'alcool vinique ou alcool neutre. Les vins doux naturels sont réalisés à partir de raisins définis :

- Grenache,
- Maccabéo,
- Malvoisie,
- Muscat à petits grains.

Ces raisins doivent être très sucrés pour être fermentés. En fin de fermentation, on rajoute l'alcool vinique pour stopper la fermentation et obtenir un vin très doux (sucré) naturellement.

Les vins doux naturels sont blancs ou rouges et sont produits dans le Sud de la France et sont reconnus par le label de l'AOC.



C'est à vous

En lisant bien les étiquettes, retrouver les noms des vins doux naturels blancs. Vous citerez également le vin doux naturel produit en rouge.

VINS DOUX NATURELS BLANCS		VIN DOUX NATUREL ROUGE

Vous découvrirez les autres appellations de vins doux naturels durant votre formation.

ACTIVITÉ DE SYNTHÈSE

Le barman vient de recevoir différents colis de bouteilles d'apéritifs. Il vous demande de classer les différentes bouteilles en fonction de leur famille.



APÉRITIFS À BASE DE VIN

VERMOUTH ROSSO

VERMOUTH BIANCO

VERMOUTH ROSATO

VERMOUTH DRY

VERMOUTH DORO

QUINQUINA

VIN DE LIQUEUR

VIN DOUX NATUREL

LES APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL

→ Les apéritifs à base d'alcool sont des boissons dans lesquelles différents ingrédients macèrent ou distillent dans de l'alcool neutre (96°). Il existe 3 familles d'apéritifs à base d'alcool :

- 5- **Les anisés** : macération et distillation d'anis étoilé (badiane) avec d'autres ingrédients dans de l'alcool.
- 6- **Les gentianes** : macération de racine de gentiane (fleurs de montagne) dans de l'alcool.
- 7- **Les bitters ou amers** : macération et distillation de diverses plantes et aromates dans de l'alcool.

DOC. 5

5- Les anisés

Ce sont des apéritifs dans lesquels on fait macérer de l'anis étoilé (badiane), anis vert, réglisse, coriandre et autres substances aromatiques dans de l'alcool neutre. Les différentes recettes sont tenues secrètes. Ces boissons titrent de 40° à 45° d'alcool.



 **C'est à vous** En lisant bien les étiquettes, retrouver les noms des différents apéritifs anisés, servis au restaurant.

LES ANISÉS

--	--	--	--	--



À RETENIR !

Les anisés se servent dilués avec de l'eau fraîche. Les glaçons sont servis à part.

→ 1 volume anisé (2 cl) pour 5 volumes d'eau fraîche (10 cl).

On sert ces boissons dans :

Un verre à anis



un tumbler



On peut aromatiser les anisés avec des sirops.

Ex : un client vous commande de lui servir « une tomate ». Vous lui servez :

→ 1 dose anis + 1 trait de sirop de grenadine

6- Les gentianes

DOC. 6

Ce sont des apéritifs dans lesquels on fait macérer des racines de gentiane dans de l'alcool. Ces boissons titrent entre 16° et 18° d'alcool. Ces boissons sont de couleur jaune.



Racine de gentiane

Fleur de gentiane



 C'est à vous

En lisant bien les étiquettes, retrouver les noms des différents apéritifs à base de gentiane servis au restaurant.

APÉRITIFS À BASE DE GENTIANE			



À RETENIR !

Les gentianes se servent « nature », sur des glaçons.

→ La dose servie est 6 cl.

On sert ces boissons dans :

→ Un tumbler



On peut aromatiser les gentianes avec de la crème de cassis de Dijon. Le client vous commande alors une « suze cassis ».

Les gentianes peuvent aussi être allongées avec du « tonic schweppes ». Le client vous commande alors une « suze tonic ».

7- Les bitters

DOC. 7

Le mot « bitter » veut dire « amer » en anglais.

Ce sont des boissons alcoolisées dans lesquelles on fait macérer des substances amères (coriandre, cannelle, écorces d'oranges, extraits de plantes....) dans de l'alcool.

Ces boissons titrent entre 16° et 44,7° d'alcool. Elles ont toutes la saveur amère.

On distingue 4 catégories de bitters.

1 BITTER « CLAIR »	2 BITTER « GOUDRON »	3 BITTER SANS ALCOOL	4 BITTER CONCENTRÉ
			

 **C'est à vous** Nommer les différentes marques de boissons en fonction des types de bitters.

TYPES DE BITTERS	SANS ALCOOL	GOUDRON	CONCENTRÉ	CLAIR
MARQUES DE BOISSONS				
	À RETENIR			
	Les bitters « sans alcool » se consomment frais, sur glace. Ils sont légèrement pétillants.	Les bitters « goudron » aromatisent souvent les bières. ➔ Amer bière.	Les bitters « concentré » sont puissants en alcool : 44,7°. Ils sont utilisés uniquement pour aromatiser les cocktails, des sauces.	Les bitters « clairs » sont les plus utilisés. Ils entrent dans les compositions de cocktails. Ils peuvent se boire, très frais, allongés d'un jus d'orange.

LES APÉRITIFS À BASE DE VIN – A.B.V.

Les apéritifs à base de vin sont fabriqués à partir de vin rouge ou de vin blanc. Ils sont parfois aromatisés avec des plantes infusées, des racines, des fleurs ou avec des écorces de fruits.

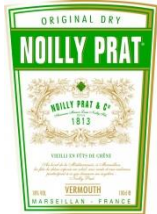


Les vermouths

Les plus connus et les plus vendus sont **MARTINI** et **CINZANO**.



Retenons également, 3 autres marques



NOILLY PRAT



VERMOUTH DE CHAMBÉRY



CARPANO



Les quinquinas

Ce sont des boissons à base de vin enrichies à la quinine. La quinine est une substance amère et tonique extraite d'un arbuste d'Amérique du Sud.

On trouve



LILLET



SAINT RAPHAEL



DUBONNET



BYRRH



Les vins de liqueur – V.D.L.

Les vins de liqueur sont des mistelles, issus du jus de raisin frais arrêté avant sa fermentation par un ajout d'eau-de-vie de vin ou eau-de-vie de marc. Certains vins de liqueur sont reconnus par une AOC – Appellation d'Origine Contrôlée.



AOC FLOC DE GASCOGNE



AOC PINEAU DES CHARENTES



AOC MACVIN DU JURA



Les vins doux naturels – V.D.N.

Ce sont des vins issus de raisins très mûrs, dont la fermentation a été stoppée par un ajout d'alcool neutre. Ces vins restent naturellement doux. Les appellations les plus connues sont :



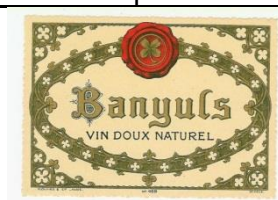
Muscat de Rivesaltes

AOC



Muscat de Frontignan

AOC



Banyuls

AOC



Muscat de Lunel

AOC

LES APÉRITIFS À BASE D'ALCOOL – A.B.A.

Les apéritifs à base d'alcool sont issus par macération de diverses substances, fruits, plantes, aromates, épices..., dans de l'alcool neutre.

**Les anisés**

Les anisés sont élaborés à partir d'alcool, badiane (anis étoilé), coriandre, réglisse, anis vert ou anis blanc, selon les marques. On trouve comme marques

**RICARD****PASTIS 51****BERGER BLANC****PERNOD**

... Garçon !... s'il vous plaît !... Servez-moi

Un perroquet !

Anisé + sirop de menthe + eau

Une tomate !

Anisé + sirop de grenadine + eau

Une mauresque !

Anisé blanc + sirop d'orgeat + eau

Carafe d'eau servie à part. Glaçons servis à part également. Le client s'en sert, si besoin, tout seul.

**Les gentianes**

Elles sont obtenues par macération de racines de gentiane dans de l'alcool neutre. Les principales marques de gentianes sont

SUZE**SALERS****AVÈZE****Les bitters**

Ce sont des boissons amères. Il existe 4 catégories de bitters.

Bitters clairs**CAMPARI****Bitters goudrons****PICON****Bitters sans alcool****SAN BITTER****Bitters concentrés****ANGOSTURA**