

Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A.) / Les bitters

SERVICE :

- 1) dans un verre à SHORT DRINK
- 2) placer 3 ou 4 glaçons
- 3) 6 cl de produit
- 4) Garniture : $\frac{1}{2}$ tranche d'orange
- 5) Éventuellement accompagné de soda, de bière ou de ... :
 - a. Utiliser un verre à LONG DRINK, ou verre à bière (si bière)
 - b. Accompagné d'une cuillère de bar
 - c. Accompagné d'une bouteille de soda (Schweppes NOIR)
Ou de jus d'orange frais ou jus conditionné ou ...
 - d. Présenter l'accompagnement sur une assiette à pain, et placé dessus la cuillère
- 6) Eventuellement nature à la température de la pièce → en DIGESTIF

Le mot « bitter » signifie « amer » en allemand et en anglais. Les bitters sont donc des spiritueux aromatisés avec des substances végétales amères, des écorces et des plantes.

- 4 catégories :
- Les amers clairs
Couleur rouge obtenue par la cochenille
Ex : Le Campari
 - Les goudrons
Couleur obtenue par caramélisation
Ex : L'Amer Picon
 - Les amers sans alcool
Ex : Le San Pellegrino
 - Les amers concentrés
Ex : L'Angostura

Quelques marques commerciales :

<p>Amer Picon 21° (France) Vin & eau-de-vie + macération de quinquina, de gentiane, et d'écorces d'orange. Se sert également allongé de bière ou de vin, et sucré avec du sirop de grenadine, de citron, de cassis ou de ...</p>	<p>Campari 25° (Italie) Alcool neutre + macérations d'herbes + coloration (cochenille / carmin) Rq : Utilisation importante en cocktail → Negroni, Américano, etc.</p>
<p>Angostura 44,7° (France/Antilles) A base de rhum aromatisé de gentiane et de substances amères. Sert surtout d'aromate dans certains cocktails, en cuisine et en pâtisserie</p>	<p>Cynar (Italie) Aromatisé à l'artichaut</p> <p>Fernet Branca 40° (France) Goût peu flatteur → recommandé pour les digestions difficiles</p>

Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A.) / Les anis

SERVICE :

- 1) dans un verre à LONG DRINK
- 2) carafe en verre avec 3 ou 4 glaçons, sur assiette à pain avec une cuillère de bar

Carafe suffisamment grande car le client doit pouvoir allonger de 5 à 6 fois de volume d'eau (10 à 12 cl).

Ne jamais mettre de glaçons directement sur le produit, car cela provoque une cristallisation de l'anéthol contenu dans les anisés.

- 3) 2 cl de produit
- 4) Cocktail :

Tomate :	+ 1 cl de sirop de grenadine
Perroquet :	+ 1 cl de sirop de menthe
Mauresque :	+ 1 cl de sirop d'orgeat
Canari :	+ 1 cl de sirop de citron
Feuille morte :	+ 0,5 cl de sirop de grenadine + 0,5 cl de sirop de menthe

Ce sont des apéritif à base d'alcool, constitués de produits naturels : essence d'anis, racines de réglisse, angélique, coriandre, fenouil, et autres plantes. Ils titrent de 40 à 45°.

Les anis : L'anis vert : Originaire du bassin méditerranéen d'une saveur douce et sucrée

Le fenouil : Différent du fenouil à bulbe consommé en légume, il est cultivé dans le sud de la France

La badiane : Produit à base de l'anis étoilé, fruit d'un arbuste originaire du Viêt-Nam.

La réglisse : racines d'un arbrisseau originaire du bassin méditerranéen, il donne il possède un suc d'une saveur prononcées et de couleur jaune

L'alcool pur triplement distillé est mélangé avec les produits aromatiques et de l'eau afin de ramener le produit à 45°. Après savoir ajouté du sucre (+/- 150 gr/litre), la macération dure de 24 à 72 heures. S'ensuit une filtration poussée et une analyse, il subira encore 2 filtration.

Quelques marques commerciales :

Différentes marque contenant + de réglisse Ricard, Duval, Pastis 51, Alizé, Casanis	- de réglisse et + de plantes aromatiques Pernod 45
Des anisés incolores Anis gras, Berger blanc, Cristal	Hors de France Sambuca, Raki

Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A.) / Les gentianes

SERVICE :

- 6) dans un verre à SHORT DRINK
- 7) placer 3 ou 4 glaçons
- 8) 6 cl de produit
- 9) Éventuellement accompagné d'eau plate ou gazeuse :
 - a. Utiliser un verre à LONG DRINK
 - b. Accompagné d'une cuillère de bar
Accompagné d'une bouteille d'eau plate ou pétillante
 - c. Présenter l'accompagnement sur une assiette à pain, et placé dessus la cuillère
- 10) On peut aussi l'agrémenter de :
 - sirop de citron
 - Crème de cassis
 - 0,5 cl de pastis

Apéritif à base d'alcool parfumé à la gentiane et titrant entre 16 et 18°.

Originaire des prairies montagneuses d'Europe, les racines de gentianes jaunes sont mises à macérer durant plusieurs mois dans de l'alcool pur.

A cette infusion d'une belle couleur jaune on ajoute une liqueur de gentiane et divers esprit (aromes de divers produits distillés).

La teneur en alcool est alors rectifiée avec de l'eau, avant d'être mise en bouteille.

Quelques marques commerciales :

Suze
Avèze
Salers
Gastonnette de Gentiane
Gentiane Germain

