

Fernando Castellon

SUPER COCKTAILS

DES CONSEILS ET DES RECETTES HAUTES EN COULEUR ET EN SAVEUR

MANGO
éditions

Fernando Castellon

Fernando Castellon a commencé sa carrière dans le bar à Londres, au milieu des années 1990, en plein renouveau du cocktail. Il a ensuite exercé dans plusieurs pays en Europe, puis il rejoint une maison de spiritueux en tant que formateur expert à l'international et visitera plus de 30 pays. En 2002, il commence son activité de consultant. En 2003, il a créé les Trophées du Bar, qui est le concours de l'excellence des professionnels en France. Historien du cocktail et des spiritueux, il collectionne également les ustensiles de travail pour retracer l'évolution des gestes métier. *Super Cocktails* est son troisième ouvrage.



Préface

Le cocktail a le vent en poupe ! Les bars spécialisés ne cessent d'ouvrir à Paris ainsi que partout en France, et le savoir-faire du bar français est de plus en plus reconnu à l'international.

Grâce à ce livre, j'ai voulu rendre le cocktail accessible à tous : des recettes incontournables aux plus originales, vous pourrez, le temps d'un apéritif ou d'une soirée, pratiquer l'art du cocktail, avec vos convives et vos amis.

Du champagne aux apéritifs de tradition, des alcools à base de fruits (cognac) aux alcools à base de céréales (gin, vodka, whisky) en passant par les alcools à base de plantes (rhum, tequila) sans oublier une sélection de boissons sans alcool, vous aurez l'embaras du choix à travers les neuf grandes parties de cet ouvrage.

Vous trouverez pour vous guider, tout au long du livre, des pictogrammes qui vous indiqueront quel verre (voir légende page 10) et quel matériel (voir légende page 12) utiliser pour chaque cocktail. Les trois principales méthodes de mélange sont également détaillées en pas à pas :

au shaker (voir page 24), au verre à mélange (voir page 26) et direct au verre (voir page 28).

Vous apprendrez encore à givrer un verre comme un professionnel (voir page 30) ou à réaliser un sirop maison (voir page 31). Les quantités indiquées dans chaque recette de cocktail sont pour un verre ; à vous de les multiplier selon le nombre souhaité.

Comme pour une recette de cuisine, c'est avec la pratique que le tour de main sera parfaitement acquis. Bien plus, pour être bon, un cocktail n'a pas besoin d'être compliqué. Chaque ingrédient joue un rôle et plus la qualité de vos ingrédients sera de premier choix, meilleur en sera le résultat final.

Alors à vos shakers !

Fernando Castellon

.....
: Tous les cocktails sont prévus pour 1 verre :
.....

SOMMAIRE

LES BASES 8

Les verres 8

Le matériel 12

Les produits 16

LES TECHNIQUES 24

Shaker 24

Verre à mélange 26

Direct au verre 28

Givrer un verre 30

Sirop maison 31

CHAMPAGNE 33

Royal Highball 34

Bellini 34

French 75 38

Mimosa 38

Fraise Sauvage 39

Puccini 39

Champagne Cocktail 40

Alfonso XIII 40

Ambrosia 42

Serendipity 42

APÉRITIFS 45

Absinthe à la Parisienne 46

Green Beast 46

Picon Punch 48

Quartier Latin 48

Suisse 50

Absinthe Frappée 50

Vermouth-Cassis 52

Suze-Citron 52

Bamboo 54

Fino Martini 54

Spritz Vénitien 56

Americano 56

Negroni 58

Negroni Tinto 59

COGNAC 61

Mint Julep 62

Marryat's Julep 62

Olympic 64

Brandy Crusta 65

Sidecar 66

Parisian Sour 66

Brandy Alexander 70

Japanese 70

Savoy Corpse Reviver 71

Brandy Milk Punch 71

Stinger 72

Stinger Parisien 72

St. Charles Punch 74

Punch à la Romaine 75

Horse's Neck 76

Dee-Light 76

Champs-Élysées 78

American Beauty 78

Pisco Punch 82

East India 82

Pisco Sour 83

Maïpo Sour 83

Rose 84

Jack Rose 84

Santini's Pousse-Café 86

Pousse-Café Parisien 86

GIN **89**

Tom Collins	90
Raspberry Collins	90
Ramos Gin Fizz	92
Gin Fizz	92
Last Word	94
Lost World	94
Martinez	96
Original Dry Martini	96
Bijou	98
Holland's Pride	99
Aviation	102
Singapore Sling	102
Parisian Sling	103
Resolute	103
Breakfast Martini	104
Bee's Knees	104
Southside	106
Gin Basil Smash	107
Red Lion	108
Pegu Club	108
Jasmine	110
White Lady	110
Caricature	114
Corpse Reviver #2	114
Diki	115
Clover Club	115

VODKA **117**

Moscow Mule	118
Strawberry Mule	118
Bloody Mary	120
Old Pepper	120
Blue Lagoon	122

Blue Bird	122
Vodka Espresso	124
Black Russian	124
Cosmopolitan #1	126
Cosmopolitan #2	126
Gypsy Queen	130
Vodka Martini	130
Tzarina	131
Vesper	131
Sea Breeze	132
Salty Dog	132

WHISKY **135**

Bittered Sling	136
Old Fashioned	136
Whiskey Sour	138
New York Sour	139
Sazerac	140
L'Écusson	140
Manhattan	144
Weeski	144
La Louisiane	145
Gaslight	145
Irish Coffee	146
Hot Whiskey Wax	146
Penicillin	148
Cameron's Kick	148
New Orleans Blazer	150
Blue Blazer	151
Blood & Sand	152
Blackthorn	152
Frisco Sour	156
Morning Glory Fizz	156
Highland Fizz	157
Ward Eight	157

Scoff Law	158
Delmarva	158

RHUM 161

Mojito	162
Queen's Park Swizzle	162
Air Mail	164
Old Cuban	164
Cuba Libre	166
Cubata	166
Banana Daiquiri	170
Daiquiri Frappé	170
Daiquiri Natural	171
Papa Doble	171
Piña Colada	172
Pain Killer	172
La Chaparra	174
Presidente	174
Caïpirinha	176
Caïpirinha y Cerveja	177
Rum Punch	178
Planter's Punch	178
Mai Tai	180
Mai Tai Swizzle	180
Dark & Stormy	184
Doctor Funk	184
Añejo Highball	185
Zombie	185
Hot Rum Toddy	186
Hot Buttered Rum	186
Knickerbocker	188
Mahogany Punch	188
Voyager	190
Royal Bermuda Yacht Club	191
Fish House Punch	192
Navy Grog	192

TEQUILA 195

Margarita	196
Tommy's Margarita	196
Stargarita	198
Ice-Breaker	198
El Diablo	200
Purple Pancho	200
La Paloma	204
Cardarita	204
Jalisco	205
Batanga	205
Matador	206
California Dream	206
Broadway Thirst	208
21 st Century	208

SANS ALCOOL 211

Smoothie Fraise-Banane	212
Smoothie Ananas-Passion	212
Shirley Temple	214
Apple Mojito	214
Planter's Punchless	216
Pom-Berry Cooler	216
Elderflower Lemonade	220
Raspberry Pash	220
Orgeat Lemonade	221
Passion Pash	221

Index par ingrédients 222

Remerciements 224

Liens utiles 224



Les verres

Un cocktail demande à être servi dans un verre adapté. D'ailleurs, l'usage d'un verre est parfois si codifié qu'il finit par emprunter le nom du cocktail auquel il est assimilé.

C'est le cas par exemple du verre martini pour le service du Dry Martini, ou encore du verre old-fashioned pour le cocktail du même nom.

En revanche, certaines silhouettes de verres sont parfois désignées différemment selon l'époque, le pays ou encore leur contenance. Un verre long drink était par exemple appelé « chope » au XIX^e siècle alors que les Américains nomment maintenant ce verre « highball », ou encore « collins » selon sa taille là où les Anglais parlent de « tumbler ».

Le plus important à retenir pour réaliser des cocktails chez vous, c'est de vous munir du verre à la contenance adaptée au cocktail que vous préparez. Choisissez un verre bien cristallin afin qu'il mette en valeur la couleur du cocktail.

Vous trouverez ici la contenance des verres indiquée en cl, mais les quantités d'alcool des recettes sont en ml. Pour rappel, 1 cl = 10 ml et 1 trait = moins de 1 ml.

Timbale en métal

(Julep cup) 

Il s'agit d'une timbale en métal argenté dans laquelle on sert traditionnellement le cocktail Mint Julep, la boisson d'été historique des États-Unis, dont les origines remontent à la fin du XVIII^e siècle. La boisson est servie sur glace pilée avec des pailles. La contenance de cette timbale est d'environ 29 cl.

Long drink 

Ce verre est adapté aux recettes dites allongées moins concentrées en alcools (généralement moins corsées que les cocktails servis dans les verres martini ou des coupes). Il est rempli de glaçons pour servir un cocktail Tom Collins ou de glace pilée pour un Mojito. Sa contenance est d'environ 35 cl.

Tasse en cuivre

(Mule cup) 

C'est le récipient traditionnel pour le Moscow Mule, le cocktail qui a lancé la consommation de la vodka dans les cocktails aux États-Unis au début des années 1940. Sa contenance est d'environ 32 cl. Il est recommandé que l'intérieur soit en inox.

Coupe 

Au début des années 2000, la coupe a bénéficié d'un regain d'intérêt en apportant une alternative à l'usage du verre martini. Avec la tendance vintage de ces dernières années, elle est désormais devenue incontournable. Sa contenance est d'environ 20 cl.

Verre à vin 

Ce verre est adapté au service des vins et de certains cocktails à base de vin, comme le Spritz. Sa contenance est de 28 cl.

Tasse à punch

Avec le retour à la mode des punches anciens, la tasse en verre avec anse a repris sa place dans les must-have de la verrerie. Bien qu'elle fasse partie de l'identité des punches, vous pouvez toutefois servir les recettes de punch dans un verre rocks si cette tasse vous fait défaut. Sa contenance est d'environ 28 cl.

Flûte

Incontournable pour déguster du champagne, la flûte est également utilisée pour les cocktails à base de champagne, à condition toutefois qu'il ne soit pas nécessaire de mettre des glaçons dans le verre de service, d'où l'intérêt de veiller à ce que les ingrédients d'un tel cocktail soient bien glacés. Sa contenance est d'environ 18 cl.

Rocks

Le verre rocks, ou verre old fashioned, est principalement utilisé pour le service des boissons short drinks sur glace, comme le Negroni, ou sur glace pilée, comme la Caïpirinha. Il convient d'y servir certains whiskies pur malt. Sa contenance est d'environ 30 cl.

Il existe également un verre de la même forme, mais avec une contenance se rapprochant de celle d'un long drink : le verre double rocks ou double old fashioned.

Verre martini

Le nom de ce verre à la forme triangulaire provient du Dry Martini, un cocktail dans lequel il est servi et qui y est associé. Il est maintenant peu présent dans les bars à cocktails, car la tendance est à l'usage de la coupe dont la contenance (17 cl environ) et la fonction sont similaires.

Verre à liqueur

Il s'agit d'un petit verre à pied d'une petite contenance. On y sert les liqueurs ou des cocktails sans glaçons comme le Pousse-Café. Sa contenance est d'environ 6 cl.

Verre à dégustation

Ce verre est beaucoup plus adapté que le verre ballon pour déguster une eau-de-vie ou une liqueur. Ses parois droites permettent d'exhaler directement les arômes principaux, tandis que les arômes secondaires ressortent lorsque l'on remue le verre d'un geste circulaire. Sa contenance est d'environ 12 cl.

Verre à absinthe

Il en existe de nombreux modèles mais le plus emblématique reste le verre Pontarlier®, dont la base constitue un réservoir permettant de verser la mesure d'alcool avant d'allonger au goutte-à-goutte grâce une fontaine à absinthe. Sa contenance est d'environ 30 cl.

Verre à grog (Toddy)

Ce verre est nécessaire pour servir les boissons chaudes, comme l'Irish-Coffee par exemple. Conçu en verre trempé, il ne casse pas lorsqu'on y verse un liquide bouillant. Il possède en général une anse et sa contenance est d'environ 25 cl.

Verre shot

La forme de ce verre est adaptée aux boissons qui se consomment d'un trait, comme le veut la coutume en Russie pour la vodka ou au Mexique pour la tequila. Sa contenance est de 4 cl environ.



TIMBALE EN MÉTAL



VERRE LONG DRINK



TASSE EN CUIVRE



COUPE



TASSE À PUNCH



FLÛTE



VERRE ROCKS

Shaker

Que votre shaker soit en 2 ou 3 parties, partiellement en verre et en métal, ou tout en métal, le principe reste le même : l'objectif est de refroidir le cocktail le plus possible en mettant beaucoup de glace dans le shaker et en l'agitant d'un va-et-vient rapide.

Si possible, placez le verre de service au congélateur avant la réalisation du cocktail (ou au réfrigérateur si le verre doit être givré) ou remplissez-le de glaçons pendant l'exécution de la recette.

Ci-dessous une Margarita en exemple (voir recette p. 196).



1• Pressez le citron vert avec un presse-citron à levier (vérifiez la quantité de jus obtenue avec la mesure).



2• Mesurez la quantité de Cointreau® nécessaire au cocktail à l'aide de la mesure.



3• Ajoutez la liqueur au jus de citron vert dans le shaker.



4• Mesurez la quantité de tequila 100 % agave nécessaire, toujours à l'aide de la mesure.



5• Ajoutez l'alcool dans le shaker.



6• Remplissez totalement le shaker de glaçons (pleins si possible, car les glaçons creux rendent trop d'eau).



7• Fermez le shaker en plaçant la timbale en biais (afin d'être à la verticale là où les parties se scindent).



8• Frappez légèrement la timbale pour que le shaker soit hermétique (tenez un shaker en 3 parties aux extrémités).



9• Agitez vivement ; la glace frappe les extrémités du shaker en permanence. Les mains doivent être saisies par le froid.



10• Ouvrez le shaker : faites un léger impact à 1 cm de la jonction timbale-verre. Filtrez avec une passoire à glaçons et si possible en même temps avec une passoire fine.

NEGRONI



Cette recette lancée à Paris en 1926 aurait été inventée pour le Comte Negroni de Florence.

30 ml de Campari®
30 ml de Punt e Mes®
(vermouth rouge)
15 ml de gin
Le zeste de 1 citron

Remplissez complètement un verre rocks de glaçons.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Exprimez le zeste de citron au-dessus du verre (voir conseil p. 40) et placez-le dans le cocktail.



NEGRONI TINTO



Variante du Negroni inventée par Mauro Mahjoub à Munich en 2005.

20 ml de Campari®
20 ml de porto rouge tawny
20 ml de gin
10 ml de crème de cacao brune
1 jet de chocolate bitters
Le zeste de 1 orange

Remplissez complètement un verre rocks de glaçons.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Exprimez le zeste d'orange au-dessus du verre (voir conseil p. 40) et placez-le dans le cocktail.



BRANDY ALEXANDER

JAPANESE





BRANDY MILK PUNCH

SAVOY CORPSE REVIVER

BRANDY ALEXANDER



Cette recette anglaise apparaît dans les années 1920 et se révèle être l'ancêtre homemade de la liqueur crémeuse Baileys®.

30 ml de cognac V.S.O.P.
(Very Superior Old Pale)
20 ml de crème de cacao brune
20 ml de crème fraîche
Noix de muscade

Versez les ingrédients dans un shaker. Remplissez l'espace restant du shaker avec des glaçons.

Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.

Ouvrez le shaker et filtrez la boisson dans une coupe à l'aide de deux passeroires (à glaçons et fine).

Râpez un peu de noix de muscade au-dessus de la coupe.

JAPANESE



Il s'agit du plus ancien cocktail à base de sirop d'orgeat, parfois appelé mikado. Il est l'un des dix premiers cocktails listés par Jerry Thomas dans les années 1860 dans le premier livre sur les cocktails, *How to mix drinks*.

50 ml de cognac V.S.O.P.
(Very Superior Old Pale)
15 ml de sirop d'orgeat
5 ml d'aromatic bitters
Le zeste de 1 citron (facultatif)

Versez les ingrédients dans le shaker. Remplissez l'espace restant du shaker avec des glaçons.

Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.

Ouvrez le shaker et filtrez la boisson dans une coupe à l'aide de deux passeroires (à glaçons et fine).

Exprimez le zeste de citron au-dessus de la coupe (voir conseil p. 40) mais ne le placez pas dedans.

SAVOY CORPSE REVIVER



Le Savoy corpse reviver ou « remontant pour les lendemains difficiles du savoy hotel » aurait été inventé par Johnny Johnson à Londres en 1948.

40 ml de cognac V.S.O.P.
(Very Superior Old Pale)
15 ml de Fernet-Branca®
(amer italien)
15 ml de Menthe-Pastille Giffard®
(ou crème de menthe blanche)

Remplissez un verre à mélange de glaçons aux deux tiers.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que les parois du verre soient givrées.

Videz l'eau obtenue à l'aide d'une passoire à glaçons, tout en conservant les glaçons.

Versez les ingrédients dans le verre, puis remuez pendant 15 à 20 secondes.

Servez dans une coupe en filtrant à l'aide de la passoire à glaçons.

BRANDY MILK PUNCH



Recette britannique du XVIII^e siècle qui se sert chaude avant l'arrivée de la glace dans les années 1860.

30 ml de cognac Pierre
Ferrand 1840®
20 ml de rhum doré de Jamaïque
15 ml de sirop de sucre de canne
60 ml de lait entier
Noix de muscade

Versez les ingrédients dans un shaker.

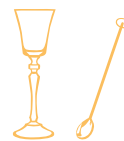
Remplissez l'espace restant du shaker avec des glaçons.

Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.

Ouvrez le shaker et filtrez la boisson dans un verre rocks à l'aide de deux passoires (à glaçons et fine).

Râpez un peu de noix de muscade au-dessus du verre.

SANTINI'S POUSSE-CAFÉ



Recette inventée par Joseph Santini à La Nouvelle-Orléans dans les années 1850.

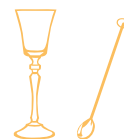
10 ml de cognac V.S.O.P.
(Very Superior Old Pale)
20 ml de Maraschino Luxardo®
(liqueur de cerise italienne)
20 ml de curaçao orange

Versez la liqueur Maraschino® dans un verre à liqueur.

Superposez le curaçao orange en le faisant couler sur le dos d'une cuillère de bar de façon à obtenir deux étages distincts.

Superposez le cognac en procédant de la même façon.

POUSSE-CAFÉ PARISIEN



La recette apparaît dans un petit livre sur les cocktails écrit par Niels Larsen et publié en 1899 en vue de l'Exposition Universelle de 1900 à Paris.

10 ml de cognac V.S.O.P.
(Very Superior Old Pale)
15 ml de Maraschino Luxardo®
(liqueur de cerise italienne)
10 ml de curaçao orange
10 ml de Chartreuse jaune®
5 ml de sirop de framboises
(maison si possible)

Versez le sirop de framboises dans un verre à liqueur.

Superposez la liqueur Maraschino® en la faisant couler sur le dos d'une cuillère de bar de façon à obtenir deux étages distincts.

Superposez ensuite de la même manière, respectivement et dans cet ordre : le curaçao orange, la Chartreuse jaune®, puis le cognac.



MOJITO



Ce cocktail apparaît à Cuba à la fin des années 1920. L'île est alors très fréquentée par les Américains qui ont fui la prohibition.

45 ml de rhum cubain 3 ans
25 ml de jus de citron vert frais
20 ml de sirop de sucre de canne
40 ml d'eau gazeuse
6 à 10 feuilles de menthe fraîche
+ 1 brin pour le décor
Glace pilée

Écrasez les feuilles de menthe dans un verre long drink à l'aide d'un pilon. Remplissez complètement le verre de glace pilée.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Complétez avec un peu de glace pilée et garnissez le verre avec la menthe fraîche.

Servez avec une paille.

VARIANTE

Si vous ajoutez à cette recette de l'aromatic bitters, vous obtenez alors un Mojito Criollo (Mojito créole).

QUEEN'S PARK SWIZZLE



Cette recette, très proche du mojito, est inventée à Trinidad et Tobago dans les années 1940.

50 ml de rhum vieux de Guyana
(ou de la Barbade)
2 traits d'aromatic bitters
25 ml de jus de citron vert frais
20 ml de sirop de sucre de canne
6 à 10 feuilles de menthe fraîche
+ 1 brin pour le décor
Glace pilée

Écrasez les feuilles de menthe dans un verre long drink à l'aide d'un pilon. Remplissez complètement le verre de glace pilée.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Complétez avec un peu de glace pilée et garnissez le verre avec la menthe fraîche.

Servez avec une paille.



STARGARITA



Cette recette est une variante de la Margarita datant des années 1990 qui démontre qu'une petite modification (ici l'ajout de Campari®) peut modifier complètement le goût du cocktail original (ici l'amertume).

40 ml de tequila blanco
(100 % agave)
10 ml de Cointreau®
5 ml de Campari®
20 ml de jus de citron vert frais

Versez les ingrédients dans un shaker.

Remplissez l'espace restant du shaker avec des glaçons.

Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.

Remplissez complètement une coupe de glaçons.

Ouvrez le shaker et filtrez la boisson dans la coupe à l'aide de deux passoirs (à glaçons et fine).

ICE-BREAKER



Ce cocktail est un classique japonais depuis les années 1980.

35 ml de tequila blanco
(100 % agave)
10 ml de Cointreau®
35 ml de jus de pamplemousse frais
5 ml de sirop de grenadine
1 quartier de pamplemousse

Versez les ingrédients dans un shaker.

Remplissez l'espace restant du shaker avec des glaçons.

Fermez et agitez vivement le shaker jusqu'à ce que ses parois soient givrées.

Remplissez complètement un verre rocks de glaçons.

Ouvrez le shaker et filtrez la boisson dans le verre à l'aide de deux passoirs (à glaçons et fine).

Garnissez le verre avec le quartier de pamplemousse.



PLANTER'S PUNCHLESS



Cette version sans alcool du planter's punch est inventée par Fernando Castellon à Lyon en 2002.

70 ml de lemonade Fever-Tree®
(limonade au citron)

40 ml de jus de pomme clair

20 ml de jus de citron vert frais

10 ml de sirop de grenadine

1 quartier de citron vert

Remplissez complètement un verre long drink de glaçons.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Garnissez le verre avec le quartier de citron vert.

POM-BERRY COOLER



En contractant les termes anglais des deux ingrédients principaux (« pomegranate » et « cranberry »), on obtient le nom de cette boisson rafraîchissante.

50 ml de jus de grenade frais

90 ml de nectar de cranberry

Ocean Spray®

1 quartier de citron vert (facultatif)

Remplissez complètement un verre long drink de glaçons.

Versez les ingrédients dans le verre.

Remuez avec une cuillère de bar jusqu'à ce que du givre apparaisse sur le verre.

Si vous le souhaitez, garnissez le verre avec le citron vert.



Les meilleures recettes de cocktails !

180 recettes de cocktails, classiques, incontournables ou innovants, classés par type d'alcool utilisé.

Champagne, apéritifs, cognac, gin, whisky, rhum, tequila ou sans alcool... Fernando Castellon, mixologiste de renommée internationale, livre ici ses meilleures recettes et ses techniques de préparation et de service.

Des recettes incontournables
Des explications claires
Des conseils et des astuces

Embarquement immédiat pour le partage et la convivialité !



17,50 € TTC Prix France



9 782317 026737

MDS : 76438N1

www.mangoeditions.com