



MAURICE BONNET
Bonnet

le livre d'or
du
**BAD
AMERICAN**

SUIVI DE
170
RECETTES
DE
COCKTAILS

DESFORGES
EDITEUR
PARIS. 6^e

25 Quai des Grands Augustins

0728556

LE LIVRE D'OR
DU
BAR AMÉRICAIN

170

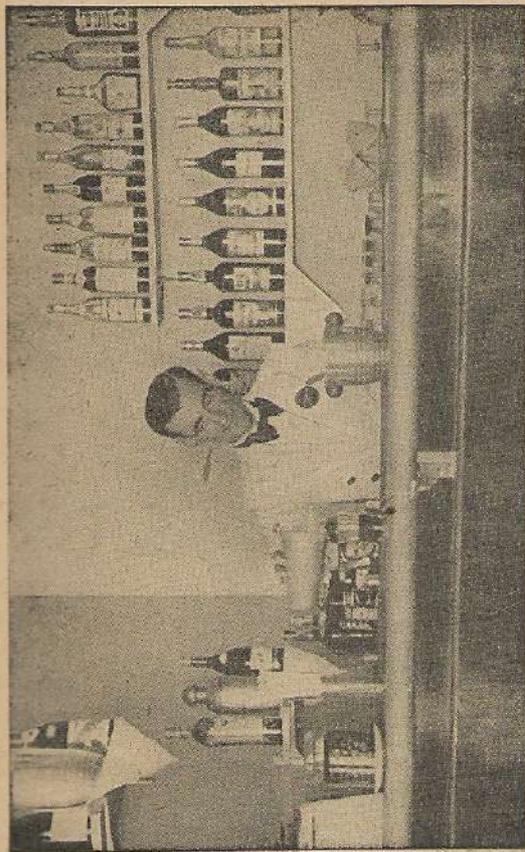
recettes de cocktails

recueillies et choisies un peu partout
dans le Monde
et mises à la disposition de tous ceux
qui ont le souci d'améliorer leurs connaissances
professionnelles



Les Classiques -- Séries diverses
Série de l'Auteur

Tous droits de traduction, de reproduction et
d'adaptation réservés pour tous pays.
Copyright by DESFORGES, Paris, 1948.



L'auteur à son Bar à Mar-i-cel

AVANT-PROPOS

La Gastronomie et l'Industrie Hôtelière finiront bien par être rangées dans les « Arts » nobles... ou pas. Ne serait-ce qu'à force de désigner tel ou tel traiteur par l'exclamation classique : « Quel artiste ! ».

C'est très exactement ce que je pense du sympathique auteur de ces lignes étincelantes.

Après avoir puisé sa science dans la scrupuleuse habitude de n'exécuter des recettes de haute valeur qu'avec le souci constant d'en répandre les bienfaits, il a daigné nous prodiguer, en un raccourci magnifique, conseils et enseignements, qui seront, assurément, écoutés et suivis.

En dédiant ce livre à la génération qui

monte, dans une corporation dont il ne faut pas sous-estimer le rôle immense qu'elle est appelée à jouer dans le monde, MORRIS semble oublier son talent et s'attire par là l'hommage qui lui est rendu ici.

L'écrivain est caractérisé par son style qui le différencie d'un autre écrivain et le fait reconnaître. Notre Barman qui nous livre le fruit de ses recherches, de son expérience et de ses observations se distingue également par un style particulier. Mieux qu'une littérature fastidieuse et superflue, la parole de Hello vient à propos : « LE STYLE EST INVIOLEABLE ».

P. BORD

Président du Syndicat d'Initiative
de Canet-Plage (Pyr. Orient.)

PREFACE

Les terribles événements qui ont bouleversé le monde durant cinq années ont semé la ruine dans l'industrie et le commerce Français.

L'Industrie hôtelière, richesse incalculable avant 1939, et dont le développement nous faisait entrevoir de grands espoirs, a été l'une des plus sérieusement touchée. Nos Palaces, nos Hôtels, vrais paradis pour le tourisme international, sont pour la plupart d'entre eux, en relâche pour un temps plus ou moins long.

Malgré les volontés énergiques qui entreprennent avec optimisme le relèvement de ce qui faisait notre orgueil, on ne remplace pas

facilement les trésors dont nos établissements ont été dépouillés.

Ce qui m'a décidé à écrire ce livre, c'est, qu'avec beaucoup de nos confrères, nous avons vu avec regrets la profession encombrée d'éléments incapables qui se sont faufiletés dans notre industrie, sans la connaître, avec l'intention de gagner beaucoup en travaillant peu, sans amour du métier et au risque de faire tomber cette industrie à zéro. Nous, professionnels qualifiés, devons apporter notre aide au relèvement de cette richesse française qu'est l'industrie hôtelière, tant par nos connaissances que par nos conseils. Nous ne devons pas nous laisser arrêter par les efforts que nous demandera la résolution de ce problème. C'est notre devoir national et social de poursuivre cette lourde tâche si nous voulons que notre métier conserve les belles traditions héritées de nos Maîtres.

Depuis 1944, j'ai effectué plusieurs voyages que je puis considérer comme une enquête professionnelle. J'ai pu constater, non sans une certaine surprise, que l'incompétence règne en maîtresse derrière les Bars de cer-

taines grandes villes où cependant, la présence de vrais professionnels serait indiquée. Pensons que nous-mêmes, pendant les six années qui viennent de s'écouler, avons beaucoup perdu, malgré nos efforts, par suite de la pénurie des liquides et matières qui nous sont nécessaires. Si nous maintenons ce laisser-aller, le travail si ingrat du relèvement que nos dirigeants se sont imposé serait réduit à néant.

Nous devons donc mettre dans les mains de nos jeunes élèves, désireux d'hériter de ce que nous avons hérité nous-mêmes, toute une gamme de conseils qui leur permettront de se défendre, et de devenir à leur tour des maîtres dignes de recevoir la clientèle française et étrangère qui reviendra certainement nombreuse un jour prochain dans nos stations balnéaires. Nous aurons ainsi contribué pour notre modeste part au redressement de la France, et nous pourrons reprendre fièrement la place qui nous est due.

INTRODUCTION

Chers amis,

En mettant le recueil « LE LIVRE D'OR DU BAR AMERICAIN » à votre disposition, je vous fais profiter du fruit de mes expériences, la plupart faites sur place et au cours de mes voyages. Je mets entre vos mains l'outil principal de votre travail.

Si vous voulez devenir un bon Barman, il ne s'agit pas seulement de battre des mélanges au shaker; il faut encore que vous connaissiez la composition, la préparation, les principes nutritifs de ce que nous employons au Bar. Certains connaisseurs peuvent vous mettre dans l'embarras. Si vous êtes dans l'impossibilité de répondre, vous perdez votre valeur et leur confiance. J'ai donc recueilli à votre intention, de la bouche même des producteurs la plupart

des matières traitées dans ce recueil et sans avoir recours au chimiste. Les recettes de cocktails que je mets à votre disposition ne sont qu'une maigre partie des milliers de recettes que cachent les coffres des bars américains. Il est rare, en effet, que chaque barman ne crée pas quelque recette qui vienne enrichir la grandiose collection de ces nectars

Les recettes que vous trouverez ici sont d'abord les « classiques ». Ils vous seront souvent demandés. Vous les répéterez comme les artistes répètent les pièces du répertoire. Ce sont les œuvres de nos anciens maîtres. Nous n'avons pas le droit de les modifier sans encourir les risques d'en mutiler la saveur. Vous y trouverez d'autres formules moins classiques et aussi quelques créations personnelles qui, sans fausse modestie, ne sont pas sans mérite, ne nous paraissent pas sans valeur, et vous ouvriront la voie à des recherches nouvelles. Vous deviendrez alors un Maître, digne de nos prédécesseurs, et un auxiliaire envié de notre belle industrie.

Que ceux qui s'étaient égarés vers la facilité fassent volte-face pour reprendre une

place, juste récompense de leur travail personnel. Nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour vous tracer la voie qui vous permettra d'accéder à un brillant avenir.

MORRI'S

POUR ETRE UN BON ET DIGNE BARMAN

L'air imposant et souriant, une tenue correcte et propre, une connaissance parfaite de son métier, un caractère avisé et attentif sont les éléments essentiels des qualités que doit posséder le barman.

L'ordre le plus parfait doit régner dans son Bar : « Une place pour chaque chose et chaque chose à sa place ». Chaque jour son stock doit être révisé et complété.

La tenue toujours impeccable : Veston d'une éclatante blancheur, pantalon noir, nœud ou régate noir.

Le Barman doit être physionomiste et psychologue ; il doit savoir renseigner le client de passage, l'étranger ; le documenter sur le pays, ses ressources artistiques et touristiques devenir un peu son confident. La connaissance des langues étrangères est un

atout à ne pas négliger. Il doit savoir faire adopter par la clientèle la marque des liquides de son bar. Il doit être le soutien de ces marques dans un but désintéressé. La grande majorité des liquides étant le patrimoine de la France, celui qui les soutient avec désintéressement trouve sa récompense par ailleurs.

Sachant discerner les goûts et l'esprit de la clientèle, il devient de ce fait mais avec une certaine réserve, l'ami et le confident du client. Son attitude, son travail doivent assurer le succès du bar : la renommée de maints établissements dépend de la valeur du barman.

MATERIEL INDISPENSABLE A LA CONFECTION DES COCKTAILS

- 1 Shaker
- 1 passoire à cocktails
- 1 passoire ordinaire
- 1 cuiller pillon
- 1 cuiller à Soda
- 1 râpe à muscade
- 2 presses citron
- 1 pile glace américain
- 1 batteur d'œufs
- 1 bol d'un ½ litre
- 1 moulin à café
- 1 porte épices
- 1 réchaud électrique
- 1 bouilloire
- 1 petit poëlon
- 2 petites casseroles
- 1 diabolin (cuiller à piment)
- 2 sucriers
- Assiettes, couteaux, fourchette
- 1 réchaud à alcool

EPICES ET CONDIMENTS

Angustura — Amandes torréfiées — Ananas — Bananes — Bourrache (fraîche) — Cannelle — Clous de girofle — Cacao — Café torréfié — Chocolat en poudre — Concombres ou cornichons — Citrons — Cerises au kirch — Essence brou de noix — Essence coques d'amandes — Essence café — Essence Vanille. — Feuilles de menthe fraîches — Feuilles de mélisse fraîches — Fruits de saison — Fleurs d'oranger (eau) — Gingembre — Lait — Moutarde — Miel — Noix muscade — Oeufs frais — Olives — Oranges — Poivre — Piment de cayenne — Poudre d'anis — Sel — Sucre — Safran — Thé — Vanille (poudre) — Verveine, tilleul, camomille — Vinaigre.

QUELQUES CONSEILS

Emploi de la glace au cocktail — Employez la glace pilée au shaker. Prenez pour base une cuiller à café de glace pilée pour un cocktail. Si le cocktail est trop gelé, il perd son arôme, son goût; s'il n'est pas assez froid, l'alcool conserve sa saveur brûlante et perd son parfum. La petite quantité d'eau que contient la glace atténue la chaleur de l'alcool et rend la boisson stimulante.

* * *

Tous les cocktails à base de champagne ou de mousseux seront remués à la cuiller dans un gobelet, avec de la glace non pilée. Ne jamais secouer au shaker ni le champagne ni les mousseux.

* * *

Tout cocktail dans lequel rentre du jus de

citron ou d'orange peut être présenté comme boisson américaine.



Toutes les boissons CHAUDES doivent être servies dans des verres à grog ou verres à pied



Pour les « POUSSE-L'AMOUR » employez les œufs bien frais, sans les briser et servir dans des verres-flûtes.



1 cuiller à café, rase, contient 6 gr. de sucre;
1 cuiller à bouche, rase, contient 15 gr. de sucre;
Ces cuillers combles contiennent le double;
1 œuf moyen de poule pèse de 55 à 60 grammes

ETUDES DE QUELQUES PRODUITS

I. — Les œufs

Comment reconnaître les œufs frais ?

Parmi les 50 manières de reconnaître un œuf frais, je vais vous indiquer les plus simples; elles m'ont toujours donné satisfaction.

Vous comprendrez que cette question est primordiale pour le barman qui doit y porter toute son attention. Songez à l'effet qu'elle produirait sur le client le fait, qu'après préparation des liquides, vous brisiez un œuf putride dans votre mélange; résultat quelquefois de la paresse d'un geste qui ne demande cependant pas un grand effort.

Voici donc deux de ces procédés :

1°. — Porter la pointe de l'œuf au contact de votre langue. Si la pointe est froide,

l'œuf est frais. Si la pointe est chaude, l'œuf est vieux. Cette chaleur provient du commencement de fermentation qui se produit à l'intérieur de l'œuf.

2°. — Mettez l'œuf dans la plonge ; s'il est frais il se tiendra vertical. S'il est incliné nous pensons qu'il peut avoir 2 ou 3 jours. On peut l'employer.

..

Etude de l'œuf

On sait que l'œuf est un aliment complet. Son emploi étant général dans les Bars, il est utile que tout Barman connaisse ses principes nutritifs. Je m'en tiendrai à un exposé sommaire suffisant pour que le Barman en tire profit.

Le blanc de l'œuf est composé d'albumine et d'azote. Le jaune contient des matières grasses, de l'hydrate de carbone, de la lécithine. La lécithine riche en acide glycérophosphorique, en fait un aliment azoté très nutritif. L'action de ces éléments diminue à la

cuisson de l'œuf. Or, au bar, principalement dans les « Flips » nous employons le jaune d'œuf cru. On conçoit que ces préparations soient de vrais fortifiants. Il est donc indispensable que nous n'employons que des œufs très frais pour notre travail. Or, la poche d'air qui se forme à l'intérieur de l'œuf vieilli sectionne l'enveloppe qui protège la masse jaune. Une fermentation putride se développe et engendre cette chaleur que nous trouvons au contact de la langue. Si nous cassons l'œuf à ce moment, une odeur nauséabonde se dégage ; vous concevez que l'œuf est alors inutilisable.

LE LAIT

Indispensable au Bar Américain

Combien peu de Barmen ont eu la curiosité de visiter quelque laiterie afin de s'instruire sur cet aliment qui nous est aussi indispensable que tous les autres liquides. J'ai eu cette curiosité et voici les enseignements que j'en ai tirés.

Le lait est un liquide de densité égale à 1032 environ ; il est composé d'eau tenant en dissolution une matière grasse : le beurre : une matière azotée : la caséine ; quelques matières minérales décelées par l'analyse. La teneur en beurre du lait de vache est d'environ 4 pour cent.

Le lait frais s'altère rapidement. Au bout de quelques heures on remarque qu'une couche de crème se forme à la partie supérieure du récipient où il est recueilli. Cela provient de ce que, par suite de sa différence de densité, la matière grasse monte à

la surface, entraînant avec elle une partie de l'eau et de la caséine.

Le Lactose, (sucre de lait) sous l'influence d'un ferment, se transforme en acide lactique. La crème épaisse ; le liquide qu'elle surmonte devient aigre et d'une couleur bleuâtre. Il est de ce fait inutilisable. On conseille donc, dès réception du lait, de le faire bouillir, ce qui produit une stérilisation sommaire, ou, si la quantité est trop forte, d'employer la Pasteurisation. Il suffit pour cela de chauffer le lait à 75° sans bouillir. L'enfermer dans des bouteilles de bière par exemple et refroidir aussitôt. Vous le conserverez ainsi pendant plusieurs jours, sans qu'il perde sa saveur de lait frais, puisqu'il n'aura pas bouilli.

Le lait, comme l'œuf, est un aliment complet. Le lait froid se digère beaucoup mieux que chaud. Les cocktails, dans la composition desquels entre du lait, font de ceux-ci une boisson fortifiante et digestive.

Les hygiénistes nous mettent en garde contre les falsifications du lait qui sont « le mouillage », « l'écémage » et nous conseil-

lent pour les éviter de nous attacher un bon fournisseur.

Durant la triste période que nous venons de traverser le lait livré à la consommation était généralement écrémé. Cet écrémage autorisé par l'Etat, laisse au lait une valeur nutritive appréciable d'environ 400 calories par litre, avec 32 ou 33 grammes de matières azotées ainsi que 43 à 44 grammes de sucre.

Je mets en garde contre l'emploi de « crème fraîche ». Elle s'altère rapidement en été et peut devenir dangereuse, si on n'y prête pas attention.

PRODUITS COLONIAUX

Ces produits ont pour but de donner de la saveur à certains cocktails. Ils méritent que le Barman connaisse leur provenance. Certains Barmen ne prêtent peut-être pas toute l'attention nécessaire sur le grand rôle que jouent les épices. Pourtant leur absence est souvent remarquée par les connaisseurs. Aussi je conseille que tous les bars en soient pourvus.

Muscade. — Provient des Iles Moluques, îles de l'Archipel de la Malaisie (Océanie).

C'est l'amande contenue dans le noyau du fruit de l'arbre « le Muscadier », de la famille des lauriers. Son arôme est indispensable pour la préparation des Flips.

Gingembre. — C'est la racine d'une plante cultivée aux Indes. Sa saveur est brûlante. Elle entre, râpée en saupoudrage, dans certains cocktails.

Girofle. — Nous provient aussi des Iles Moluques et de Zanzibar. Le « Clou de girofle » n'est autre que le bouton desséché de la fleur du Giroffier. Son arôme, très prononcé, demande une certaine adresse dans son emploi : 1 à 2 clous au maximum.

Vanille. — Fruit d'une orchidée, en forme de gousse allongée, qui renferme la Vanilline dont l'arôme est si riche en finesse. Après la cueillette ces gousses sont ébouillantées puis séchées au soleil. Pour conserver l'arôme que porte la vanille, les gousses sont enfermées dans des récipients hermétiquement clos, tubes de verre, sachets de cellophane.

Cannelle. — C'est l'écorce odoriférante du Cannellier, arbuste des Indes Orientales. Elle renferme une huile essentielle, de l'acide benzoïque et du tanin. Au Bar, elle entre principalement dans la composition des boissons chaudes.

Cacao. — C'est la graine du fruit du Cacaoyer. Cultivé en Amérique centrale ou en Amérique du Sud. Avant d'être utilisées, ces

graines doivent subir quelques préparations : fermentation, séchage, torréfaction, broyage. Le cacao est généralement vendu en poudre, débarrassé en partie de ses matières grasses afin qu'il soit plus miscible. Il contient des éléments très nutritifs : matières grasses, cellulose, amidon, un alcaloïde : la Théobromine, de l'eau et quelques principes colorants et minéraux.

Le Thé. — Le Thé est originaire de l'Extrême-Orient, (Japon, Chine, Indes, Ceylan, etc...).

Nous trouvons parmi les touristes étrangers de grands amateurs de Thé, qu'il est difficile de tromper sur la qualité du Thé qui leur est servi

Afin de satisfaire une clientèle de gourmets il est nécessaire de connaître la nature du Thé ainsi que les préparations délicates qu'il subit avant d'être livré au Commerce. Les lignes qui vont suivre vont vous donner un aperçu de ces préparations. Je vous conseille d'y porter toute votre attention.

Au moment de la récolte, on cueille le bour-

geon et les 3 ou 4 feuilles qui le suivent. Les autres feuilles sont rejetées. Après la cueillette on laisse reposer les feuilles pendant quelques heures ; elles subissent une légère fermentation, ayant pour effet de détruire les principes âcres et vireux. Envoyées à l'usine, elles sont pétries et chauffées à plusieurs reprises, au feu de bois, pour amener la dessiccation. On obtient ainsi le Thé noir qui est le moins amer. Pour obtenir le Thé vert, on évite la légère fermentation initiale.

La composition du Thé est très riche. Il contient du tanin, des huiles essentielles, des sels minéraux et un alcaloïde la « Théine ». On recommande l'usage du Thé après diner. Il est beaucoup moins excitant que le café.

Les marques les plus appréciées sont le thé de Chine, le thé de Ceylan (pays d'origine) le Pékoé, le Souchong le thé de caravanes, préféré des gourmets.

Pour la préparation du thé, ne jamais le faire bouillir. Aujourd'hui, il est souvent livré en sachets. Mettez le sachet dans la théière, versez l'eau bouillante, laissez infuser 3 minutes et servez.

Le café. — Le café nous vient du Brésil du Libéria et de l'Amérique centrale.

Le caféier du Brésil mesure au maximum 2 m. 50 de haut celui du Libéria atteint quelquefois 10 mètres. Jadis Moka, ville d'Arabie, fournissait un café des plus appréciés. Les gourmets étaient toujours prêts à déguster un bon moka, un « Bourbon, un Martinique... ». Mais, hélas ces célèbres marques ont disparu depuis longtemps. Les cafés qui nous sont présentés sous le nom de Moka proviennent de savants mélanges sur les lieux actuels de production.

Le café, double graine contenue dans le fruit du caféier, subit, dans les centres de production, la décortication, puis la dessiccation, ce qui donne le café vert. C'est sous cette forme qu'il nous parvient en Europe. Avant d'être livré à la consommation le café est torréfié. Cette opération se fait en général industriellement. Le café vert est introduit dans des appareils spéciaux où il est soumis à une température de 200 à 250°. Au cours de cette opération, le café augmente de volume et diminue de poids.

A l'état vert, le café contient des matières azotées, de la cellulose, des huiles essentielles, des albuminoïdes, de l'eau et un alcaloïde, la Caféine. Après torréfaction, cette composition est modifiée ; l'eau s'évapore, les matières grasses et sucrées se caramélisent, ce qui donne le brillant au grain du café torréfié ; les huiles essentielles donnent son arôme au café.

On conçoit que, d'après sa composition, le café soit une boisson tonique et digestive. Toutefois en raison de la caféine qu'il contient, à cause des effets de cet alcaloïde, l'abus du café n'est pas sans danger.

Le café, comme le thé ne doit pas bouillir. Après avoir été pulvérisé dans les moulins bien connus, il doit être ébouillanté et infusé. Pour faire un *bon café au lait* mettre la poudre de café dans un sachet et laisser infuser dans le lait bouillant.

LA BIÈRE

La fabrication de la Bière demande un travail aussi important que la fabrication du vin, quoique d'une nature assez différente. J'ai eu l'occasion de suivre de très près les étapes de cette fabrication. Voulez-vous les suivre avec moi ?

On fait d'abord germer l'orge, opération appelée maltage qui consiste à développer la « diastase » ferment spécial qui transforme en sucre l'amidon de l'orge. Pour cette opération, on met les grains à tremper dans des cuves pleines d'eau afin qu'ils se ramolissent. De là le grain est transporté dans des germoirs. Quand le germe a atteint la longueur nécessaire il est transporté dans des sortes de calorifères appelés « Tourailles » où il subit la dessiccation ; cette opération a pour effet d'arrêter la germination. Ensuite le grain est moulu pour en tirer le malt qui contient la diastase. Ce malt est alors mis à infuser dans

de l'eau portée à une température variant de 60 à 65°. Après cette infusion, l'amidon se transforme en sucre sous l'influence de la diastase. On obtient ainsi le moût sucré. Ce liquide est alors placé dans de grandes chaudières ; on ajoute du houblon au liquide et on procède à la cuisson lente. Quand le liquide est cuit, il est mis dans des bacs pour y être refroidi. Au cours de la fermentation le sucre se transforme en alcool. Après ce premier stade la bière est placée dans des vases réfrigérés, où elle subira la fermentation qui en assurera la conservation.

La saveur amère de la bière est due à la présence du houblon qui contient du tanin et des substances aromatiques.

Conclusion. La bière, très peu alcoolisée, titrant 3 ou 4 degrés d'alcool est une boisson très rafraichissante, souvent préférée au vin surtout en été.

LIMONADES

Les limonades sont un mélange d'eau, de sucre, de citron et d'acide carbonique. Les sodas sont des limonades additionnées de sirops. .

LES EAUX MINÉRALES

La France est très riche en Eaux minérales naturelles que nous pouvons classer en trois groupes principaux :

1°. — Vichy, Evian, Vittel, Royat, St-Galmier, Vals, Le Boulou... Ce sont des eaux alcalines, plus ou moins chargées de gaz carbonique naturel. Elles contiennent du carbonate de chaux, de soude et de magnésie, du fer, de l'arsenic, etc...

2°. — Enghien, Caunterets, Aix-les-Bains... Ce sont des eaux sulfureuses. Elles contiennent, outre l'hydrogène sulfuré, du sulfate de chaux et de soude.

3°. — La Bourboule, Le Mont-Dore, Châtelguyon... Ce sont des eaux chlorurées. Elles contiennent du chlorure de sodium, de calcium, de magnésium, etc...

EAU POTABLE ORDINAIRE

Cette petite étude sur l'eau potable va peut-être vous paraître superflue. Cependant le rôle important de l'eau dans notre industrie nous autorise à lui donner une place dans notre étude.

L'eau est composée d'hydrogène et d'oxygène. Elle contient en dissolution de l'azote, du gaz carbonique, des sels calcaires etc.. Si ces sels sont en excès, l'eau cuira difficilement les légumes. Nous disons que l'eau est « dure ». L'eau potable ne doit contenir ni matières organiques, végétales ou animales, ni microbes.

L'alimentation en eau des villes est assurée par le captage des sources et — trop souvent — des rivières. Afin d'éviter que les eaux ne soient contaminées par les égouts ou par des infiltrations, les captages se font à une distance des villes aussi grande que possible. Les eaux sont amenées dans des réservoirs

d'alimentation par des tuyaux en fonte, en ciment ou en plomb. Avant le captage, une analyse minutieuse détermine l'état de salubrité de l'eau. Un premier filtrage est assuré au captage ; une épuration chimique (verdu-nisation) précède souvent la distribution.

Malgré toutes ces précautions, les eaux potables s'altèrent rapidement, soit par les fortes pluies, qui entraînent des eaux polluées, soit par la sécheresse. On ne peut débarrasser entièrement l'eau des matières organiques qu'elle contient en suspension, soit des microbes dont un des plus dangereux est celui de la fièvre typhoïde (Microbe d'Ebert).

Comment parer à ces dangers ?

Dans notre industrie nous ne pouvons envisager la stérilisation par l'ébullition de toute l'eau qui nous est nécessaire. Mais nous pourrions considérer, dans les installations modernes des Bars, l'emploi de filtre Chamberland qui assainirait l'eau à peu de frais.

ETUDE COMPLETE SUR LA FABRICATION DU VIN

Cet ouvrage sur les boissons serait incomplet s'il ne contenait pas une étude approfondie sur le vin : une de nos richesses nationales. J'ai tenu à lui consacrer un assez long développement. L'étude ci-après est le fruit de mon expérience personnelle, acquise sur mes propriétés : fils de viticulteur j'ai pu suivre avec fruit les opérations relatives à la fabrication, aux traitements et à la conservation du vin.

Le vin est produit par la fermentation du jus du raisin. Ce fruit contient deux éléments sucrés : la lévulose et le glucose. Selon les contrées et le climat la vendange a lieu de septembre à novembre.

Après la cueillette, pour faciliter et hâter la fermentation, le raisin est écrasé et débarrassé de la grappe, trop riche en tanin. Puis il est mis en cuve. Ces opérations sont faites

à l'aide de machines, foulloirs, égrappoirs, etc.. Les grappes sont soumises à des pressoirs, souvent hydrauliques, qui en extraient le jus qu'elles auraient pu conserver. A partir de ce moment, le jus entre en fermentation. Au cours de cette fermentation, qui dure une quinzaine de jours au maximum, le sucre est transformé en alcool, avec un fort dégagement d'acide carbonique.

Si au lieu de mettre dans la cuve le grain en même temps que le moût, on n'y met que le moût seul, on obtient le vin blanc ou rosé. Si au contraire, on laisse la pellicule du raisin au cours de la fermentation on obtient le vin rouge ordinaire naturel. Il ne doit contenir que les substances dérivées de la fermentation du jus de raisin. Après l'avoir débarassé de ses impuretés par le soutirage, le vin a la composition suivante : eau, tanin, tartrates, alcool éthylique, éthers, glycérine, acide sussinique et matières colorantes.

Selon leur origine les vins sont plus ou moins chargés en alcool, ce qui constitue le degré. On emploie couramment la formule : ce vin titre 12°, ce qui signifie qu'un litre de

ce vin contient 12 centilitres d'alcool pur. La saveur particulière de chaque espèce de vin constitue « le bouquet ».

Le vin, comme beaucoup de produits, est exposé à des falsifications, notamment :

1° *Le mouillage*. — Opération qui consiste à ajouter au liquide une certaine quantité d'eau, avant la fermentation, afin d'en augmenter la quantité, en diminuant le degré. Actuellement, le vin se vendant généralement à tant le degré, cette falsification tend à disparaître.

2° *Le plâtrage*. — Cette opération consiste à ajouter au liquide en cours de fermentation une certaine quantité de plâtre ou de sulfate de calcium, pour permettre un dépouillement plus facile. Cette opération n'est considérée comme une falsification que si la quantité de plâtre ajoutée dépasse 200 grammes par hectolitre de vin.

3° *Vinage*. — Cette opération, à l'encontre du mouillage, consiste à ajouter au vin une certaine quantité d'alcool inférieur pour en augmenter le degré.

La loi interdit évidemment toutes ces opérations frauduleuses. Mais nous avons intérêt à faire analyser le vin avant de le présenter à la clientèle et à ne pas trop nous fier aux échantillons présentés.

VINS DOUX NATURELS

Au cours de la crise que nous venons de traverser, la France semble avoir découvert une de ses richesses, quelque peu délaissée au profit de produits étrangers : les vins doux naturels provenant de cépages choisis du terroir méridional.

Ces produits nous ont permis de satisfaire aux demandes de notre clientèle.

La fabrication de ces vins est assez différente de celle des vins ordinaires.

Après avoir dégagé le moût de la grappe et de la pellicule du grain, ce moût est mis en fermentation pendant quelques jours. Il est quotidiennement débarrassé des impuretés qui montent à la surface, sous l'action de la fermentation. La transformation du sucre en alcool, qui se produit pendant la fermentation, amène chaque jour une diminution de degré-sucre du moût et une augmentation du degré-alcool. Si, par exemple, à la cueillette

le moût titre 12° sucre, au bout de 4 ou 5 jours de fermentation ce degré tombe à 3 ou 4. C'est alors que s'effectue le *mutage*. Cette opération consiste à ajouter X pour cent d'alcool de vin (trois-six) dans le moût pour en arrêter la fermentation. Le pourcentage d'alcool introduit dans le moût dépend de sa teneur en sucre et du degré-alcool que l'on veut obtenir. (21 à 23°). Ce pourcentage d'alcool varie de 6 à 10 % C'est-à-dire qu'on ajoute 6 à 10 litres d'alcool de vin pour 100 litres de moût

Les VINS DOUX NATURELS sont à peu près exempts de falsification, par suite du contrôle sévère exercé par l'Etat, par l'intermédiaire de la REGIE. L'Etat fournit l'alcool nécessaire au mutage de ces vins. Il est donc amené à contrôler l'authenticité de son emploi. Ce contrôle est effectué par les Agents de la Régie qui se rendent sur place au moment du mutage. Le vin est alors bloqué et ne peut être vendu tant que l'Etat n'en autorise pas la vente.

Les vins doux naturels proviennent, avon-nous dit, de cépages choisis ; ce sont des

GRENACHE, MUSCATS MACABEU, MAL-VOISIE, etc... Ils deviennent les réputés vins de liqueur vendus sur le marché sous les appellations contrôlés de MUSCAT DE FRONTIGNAN, VIN DE BANYULS etc...

VINS MOUSSEUX

Aucun barman n'ignore que nos Champagnes sont réputés dans le monde entier. Inutile d'en faire l'apologie.

La cueillette, la fabrication, le mutage sont à peu près ceux des vins ci-dessus. Ils sont laissés au repos pendant une vingtaine de jours après la fermentation; puis soutirés, collés, à 3 reprises, puis mis en bouteilles. Au moment de cette mise en bouteilles, on ajoute une petite quantité d'une liqueur à base de sucre candi. Le vin reprend la fermentation et l'acide carbonique dégagé par cette fermentation produit la mousse qui se forme quand on débouche la bouteille.

Outre les Champagnes, on trouve sur le marché les vins blancs champagnisés qui ne sont pas sans mérite : Les GAILLAC, ANJOU, VOUVRAY, ROYAL-ST-LUC etc... On trouve encore des vins gazéifiés produits par l'adjonction d'acide carbonique industriel à des vins blancs ordinaires. Mais ces vins ne sauraient être comparés à ceux obtenus par la méthode champenoise.

ENTRETIEN DU MATERIEL CONSERVATION ET TRAITEMENT DES VINS

Si les conseils qui vont suivre ne paraissent pas utiles au Barman, il pourra toujours les passer au caviste attaché à l'établissement.

ENTRETIEN DE LA FUTAILLE. — Après avoir vidé un fût, dégager les lies, le rincer à grande eau; le laisser égoutter au moins une heure. Faire brûler une mèche soufrée et maintenir le fût fermé afin d'empêcher le développement des germes. Si le fût contenait du vin avarié, il sera utile de le rincer plusieurs fois à l'eau bouillante additionnée de carbonate de soude (cristaux). Pour la futaille neuve, choisir de préférence le chêne. Avant l'emploi, faire bouillir 10 litres d'eau avec un branche de laurier ou de thym. Ajouter un kilo de sel. Fermer la bonde; secouer de tous côtés pendant dix

minutes; laisser ensuite infuser en ayant soin de changer de temps en temps la position du fût. Au bout de deux heures vider le contenu; vous remarquerez que l'eau en sortira noire. Rincer une ou deux fois à l'eau bouillante, puis à l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit limpide. Laisser égoutter et mêcher.

Si vous possédez un nombre suffisant de bouteilles, il serait sage d'effectuer la mise en bouteilles dès réception du vin. Le vin aura déjà acquis la saveur et le bouquet pendant son vieillissement dans les fûts du producteur. Vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats, une plus grande tranquillité quant à la conservation et une économie de temps.

Si vous adoptez cette solution, voici comment vous devez agir : Choisir un temps sec en hiver; en été, opérer de bon matin. Ne jamais manipuler le vin avec les chaleurs; la température de la cave ne devrait jamais être supérieure à 12°

Les bouteilles doivent être préalablement rincées à l'eau chaude additionnée de carbonate de soude, rincées à l'eau froide, puis

égouttées. Pour le bouchage, choisir des bouchons neufs en bon liège sans défauts. Les tremper dans de l'eau chaude à 80° non bouillante; laisser infuser 5 minutes, puis un temps égal dans du vin de même qualité que celui dont on effectue la mise en bouteilles. Puis, pratiquer l'opération du bouchage. Ensuite cacheter à la cire et étiqueter. La maison productrice fournit généralement les étiquettes destinées à authentifier les vins de sa marque.

Enfin, placer les bouteilles dans des casiers afin que le bouchon baigne dans le vin.

SOINS A DONNER AUX VINS EN FUTS.

— Une bordelaise de 220/225 litre perd en moyenne 13 litres $\frac{1}{2}$ de son contenu au cours de la première année, et 7 à 8 litres pendant la deuxième. Ces pertes sont dues à l'évaporation, soit à l'imbibition des parois. Il est donc indiqué de réserver une certaine quantité de vin dans une bonbonne pour compenser ces pertes.

Certains cavistes, après avoir fait le plein, mettent le fût de façon que la bonde soit

sur le côté. Cette pratique est à rejeter. En effet, le vin réserve parfois des surprises. S'il venait à travailler et à chasser la bonde, on subirait une perte énorme de liquide. Il faut agir comme suit : après avoir fait le plein, boucher la bonde avec un bouchon en bois entouré d'une toile. Après avoir enfoncé le bouchon, couper la toile au ras de celui-ci. Prenez alors du sable très fin et couvrez-en le plus possible le bouchon afin d'éviter les rentrées d'air et l'aigrissement de la toile.

Si on tire au robinet avoir la précaution de munir le fût d'un fausset, afin de permettre un isolement suffisant et d'éviter l'altération du vin. Pour les soutirages choisir de préférence un temps sec et frais et opérer lors de la pleine lune.

MALADIES DES VINS — LEUR TRAITEMENT

MENACES DE PIQUE. — Soutirer immédiatement. Coller au blanc d'œuf à raison d'un blanc d'œuf pour 30 litres de liquide. Pour cela, délayer un blanc d'œuf dans $\frac{1}{2}$ litre de vin; verser dans le fût en remuant bien la masse; remettre dans un fût sain et mûché. Si l'acidité s'accroît il faut avoir recours à la pasteurisation. (Cette étude sortirait du cadre de cet ouvrage).

LA CASSE. — Faire dissoudre 10 grammes de bisulfite dans un peu d'eau. (Quantité pour 100 litres de vin). Verser dans le fût en brassant. Si la quantité est faible, recourir à la pasteurisation.

LA FLEUR. — Si la maladie est déclarée, faire déborder le vin altéré en remplissant le fût de vin sain de même qualité; soutirer ensuite. Coller à la colle de poisson, à raison de 10 gr. par 100 litres de vin. (La colle

sera dissoute dans un peu d'eau tiède).
Brasser la masse et remettre le vin dans un
fût sain et mûché. On peut aussi coller au
blanc d'œuf.



Vous voilà en possession du fruit de mon
expérience ; du sacrifice de mes heures de
loisir.

C'est sans regret que je vous livre ce tra-
vail, sachant que vous l'appréciez et saurez
vous en servir.

Vous deviendrez ainsi le digne barman
que vous désirez être.

Maurice BONNET

QUELQUES RECETTES DE COCKTAILS

ALLIES COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller à café glace pilée,

33 % de Gin,

33 % Vermouth Martini,

33 % Vermouth Noilly-Prat.

Agiter ; passer dans un verre à cocktail,

1 zeste de citron. Une olive verte.

AMOUR COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller à café glace pilée,

1 cuiller à bouche orange Bitter,

60 % Marsala,

30 % Marasquin.

Agiter. Verre à cocktail.

1 zeste orange pressée.

AUTOMOBILE COCKTAIL

Dans un grand verre à pied :

Faire dissoudre 1 cuiller de sucre dans un peu d'eau. Broyer 3 feuilles de menthe dans le jus d'un citron. Mettez-le dans le verre. Ajoutez un verre à liqueur de Gin et remplir d'infusion de Salsepareille. — Deux fines tranches d'orange, un morceau de glace. Paillettes.

AZUR-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller à café glace pilée,
33 % Gin,
33 % Cognac Courvoisier,
30 % Whisky,

3 % Chartreuse verte.

Agitez ; passez. Ajouter : 1 % menthe.
Chalumeaux.

ALEXANDRA'S COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller à café crème double
fraîche,
1/2 verre à liqueur crème de cacao,
1/2 verre à liqueur Fine Cham-
pagne.

Agiter ; verre à cocktail.

AYALA-FLIP

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 cuiller à café sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 cuiller à café Noyau,
1 zeste de citron.

Agiter fortement. Ajouter un verre à madère champagne Ayala, remuer à la cuiller et passer dans un verre à Flip.

ALDO'S COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
2 traits d'Angustura,
2 traits de Marasquin,
1 verre de Marsala,
1 verre de fine.

Agiter. Passer dans un verre à cocktail
bord givré.

1 zeste de citron. Paillettes.

AMERICANO

Dans un verre, grandeur Bordeaux :

1 verre liqueur. Bitter Campari.
1 verre liqueur Vermouth Turin.

Remplir à l'eau de seltz.

ANSELMIER COCKTAIL

Au shaker :

Glace pilée,
50 % Noilly-Prat,
48 % Bitter Secrestat,
2 % Curaçao.

Agiter passer verre à cocktail.
1 zeste citron.

ASTANGO COCKTAIL

Au shaker :

Glace pilée,
1 verre à liqueur Kirch,
1 verre à liqueur Cointreau,
1 verre à liqueur jus d'orange.

Agiter, passer dans un verre à cocktail.
1 cerise, 1 zeste de citron.

BETTY-BALFOUR

Au shaker :

Glacé pilée,
1 verre liqueur Kirsch,
1 verre liqueur Cointreau,
1 verre liqueur jus d'orange.

Agiter, passer dans un verre à cocktail.

1 cerise, 1 zeste citron.

BOUM-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller glacé pilée,
2 traits sirop de sucre,
4 traits de marasquin,
Autant de jus de citron,
1 verre à liqueur de vieil Armagnac.

Agiter ; passer dans un verre à pied. Remplir de Cherry.

BACCARDY-COCKTAIL

1 cuiller glacé pilée,
2 traits de grenadine,
1/2 verre à liqueur jus de citron,
1 verre à liqueur rhum Baccardy.

Agiter et passer dans verre à cocktail, 1 zeste de citron, paillettes.

BRANDY COCKTAIL

Au shaker :

Glacé pilée,
2 traits orange bitter,
3 traits de Noyau,
3 traits de Curaçao,
1 verre à liqueur Cognac.

Agiter, passer verre à cocktail, 1 zeste de citron.

BRONX COCKTAIL

Au shaker :

1 trait d'Angustura,
1 trait Curaçao,
le jus d'une demi orange,
Verre à liqueur Gin,
1 verre à liqueur Cinzano

Agiter, passer dans un verre à cocktail, 1 zeste d'orange.

BOSTON-FLIP

Dans un shaker :

1 cuiller à café glace pilée,
1 cuiller sucre en poudre,
1 jaune d'œuf,
1 verre de Whisky,
1 verre de madère.

Agiter ; passer dans un verre à Flip. Saupoudrez de muscade.

CHAMPAGNE-COCKTAIL (1°)

Dans un gobelet :

1 morceau de glace,
2 traits d'Angustura,
2 traits de Noyau,
1 verre à madère de Champagne.

CHAMPAGNE-COCKTAIL (2°)

Dans un gobelet ou verre à pied :

1/2 verre à liqueur de fine Champagne.
1/2 verre liqueur Curaçao,
1 verre Madère, Champagne.

Remuez. Une rondelle d'orange.

COURVOISIER-COCKTAIL

1 cuiller à café glace pilée,
1 cuiller à café sucre en poudre,
1 cuiller à café jus de citron.
1 verre à Madère de fine Courvoisier.
2 traits d'eau de Seltz.

Remuer ; Passer dans un verre à pied garni de fruits de saison.

CALVADOS-COCKTAIL A

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
50 % Calvados,
50 % jus de citron.

Agiter ; verre à cocktail.

CALVADOS-COCKTAIL B

Dans un gobelet :

1 morceau de glace,
1 cuiller à café grenadine,
1 verre à madère de Calvados,
1/2 verre à liqueur de Genièvre.

Remuer et garnir de deux tranches de citron et la moitié d'une banane coupée en rondelles.

CALVADOS-FLIP

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 cuiller à café sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à Madère Calvados,
1/2 jus d'orange.

Agiter ; verre à flip. Saupoudrer de Muscade.

CALVADOS-FIZZ

Dans un gobelet :

1 cuillerée à café pilée,
1 cuiller à bouche sucre en poudre,
1 verre à liqueur Vieux Calvados,
1 cuiller à bouche blanc d'œuf,
le jus d'un 1/2 citron,
Extrait de genièvre.

Remuer ; finir avec du Perrier.

DAME BLANCHE (classique)

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 verre à liqueur sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur le Kirsch,
le jus d'un 1/2 citron,
1 verre à madère de lait frais.

Agiter ; verre à pied ; finir avec du Soda.

SAINT-GEORGES-FLIP (classique)

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 cuiller à café sucre,
1 jaune d'œuf bien frais,
1 verre de rhum,
Le jus d'une orange.

Agiter ; passer verre à flip.
3 traits d'eau de seltz.
Chalumeaux.

SAINT-JAMMES COCKTAIL

Au shaker :

Glace pilée,
1 cuiller sirop sucre,
3 traits Curaçao,
3 traits Anisette,
1 trait Angustura,
1 verre à liqueur Rhum Saint-
Jammes.

Agiter, passer verre à cocktail. 1 zeste ci-
tron. Paillettes.

SHERRY-GOBLER

Dans un shaker :

- 1 cuillerée à bouche glace pilée
- 1/2 verre de Xérés,
- 1 verre à liqueur de Curaçao,
- 1 verre à liqueur de Cognac,
- 1 cuillerée de sucre en poudre.

Agiter ; passer dans un verre à pied garni de fruits de saison coupés, d'une tranche d'orange. Ajouter dessus 1/2 verre de madère ou de Porto rouge.

PORTO-FLIP

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 cuillerée sucre en poudre,
- 1 verre à madère Porto blanc,
- 1 verre à liqueur de Cognac,
- 1 jaune d'œuf frais.

Agiter : passer dans un verre à Flip. Saupoudrer de Muscade.

ROSE-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller à café glace pilée,
- 1 trait Angustura,
- 1 trait Grenadine,
- 1 trait Cherry,
- 1/3 verre de Kirsch ou Gin,
- 1/3 verre Cognac,
- 1/3 verre Vermouth Noilly.

Agiter, passer dans un verre à cocktail bords givrés.

1 zeste de citron. Paillettes.

SIDECAR-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller glace pilée.
- 1 verre à liqueur jus d'orange, ou citron.
- 1 verre à liqueur Majestic Cointreau
- 1 verre à liqueur Vermouth Noilly.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.
1 zeste d'orange. Paillettes.

PORT-NEGUS

Faites chauffer 1/3 eau, 2/3 Porto avec un brin de canelle, 1 clou de girofle. Ajoutez une cuiller de sucre en poudre. Avant l'ébullition verser dans un verre à pied contenant 2 tranches de citron et 1/2 verre à liqueur de Marc. Servir bien chaud.

POLONAIS

Dans un verre à pied :

50 % Bordeaux rouge,
50 % Bière brune.

MARTEL-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
3 traits de Dry-Gin,
3 traits de Grenadine,
1 trait de Marasquin,
1 verre de cognac Martel.

Agiter ; verre à cocktail.

Paillettes.

METRO

Dans un verre à pied :

1 morceau de glace,
1 verre à liqueur Dry-Gin Bols,

Remplir avec de l'eau de Seltz.

MANHATTAN-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller à café glace pilée.
- 2 traits d'Angustura,
- 2 traits de Noyau,
- 2 traits de curaçao,
- 1 verre à liqueur de Whisky,
- 1 verre à vermouth italien.

Agiter ; passer dans verre à cocktail. 1 cerise, 1 zeste de citron, paillettes.

MARTINI-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller à café glace pilée,
- 1 cuiller à café Orange-Bitter,
- ½ verre vermouth Martini,
- 1/2 verre Gin.

Agiter ; passer dans verre à cocktail. 1 cerise. Paillettes.

GIN-FIZZ

- 1 cuiller à café glace pilée,
- 1 cuiller à bouche de sucre en poudre,
- 1 cuiller à café blanc d'œuf,
- 1 verre à liqueur de Gin,
- Le jus d'un citron.

Agiter fortement. Passer dans un gobelet. Finir à l'eau de Seltz. Une tranche de citron. Paillettes.

GIN-FLIP

Dans un shaker :

- 1 cuiller glace pilée,
- 1 cuiller à bouche sucre en poudre,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 cuiller à café de Noyau,
- 1 verre de Gin.

Agiter ; passer dans un verre à Flip. Saupoudrer de Muscade.

DOMINO NOIR

Dans un verre flûte :

Parties égales *sans mélanger* :
Café très fort,
Cordial-Médoc,
Kirsch.

Habituellement, on présente avec, dans une soucoupe une douzaine de grains de café grille.

FREDO COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller à café glace pilée,
25 % de Gin,
25 % Whisky,
25 % Fine Champagne,
13 % Cointreau,
12 % Cherry Rocher,
1 zeste d'orange.

Verre à cocktail bord givré.

Tous ces cocktails classiques vous seront souvent demandés ; tachez de respecter les dosages, car les vrais connaisseurs n'hésiteraient pas à vous faire des remarques. Nous n'avons aucun droit de les modifier ; la plupart des créateurs de ces classiques ont disparu ; ils nous les ont laissés en héritage, avec le ferme espoir que nous saurions les respecter ; tout barman se doit de les connaître, afin de pouvoir conserver les hautes traditions de nos bars. Nombreux sont les classiques qui existent, mais ceux ci-dessus m'ont été le plus souvent demandés.

* *

Aux pages qui suivent, vous trouverez une série de recettes recueillies un peu partout. Quelques-unes, de ma création, s'adaptent aux temps nouveaux, ainsi que ma série «*Morri's*».

APPETIT--COCKTAIL

Dans un shaker :

2 traits Angústura,
1 cuillerée glace pilée,
le jus d'un 1/2 citron,
1 cuillerée à café grenadine,
1 verre à liqueur Absinthe.

Agiter ; verre à cocktail ; paillettes.

ATLANTIC-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
2 cuillères à café sirop de sucre,
1/2 verre à liqueur Cognac-Bisquit,
1/2 verre à liqueur de Kirsch,
1/2 verre à madère de Graves
(Mérin d'Or).

Agiter ; verre à cocktail ;
1 zeste de citron.

ALHAMBRA-FLIP

Dans un shaker :

glace pilée,
1 cuillerée à café sucre en poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à madère de Malaga,
1/2 verre à liqueur Crème banane,
2 traits de Cognac.

Agiter fortement ; passer dans un verre à
Flip ; saupoudrer de vanille.

ANDALOUS-COCKTAIL

Dans un gobelet, avec de la glace :

1/2 verre à madère café bien fort,
1 verre à liqueur d'anisette ando-
ranne,
1 verre à liqueur Rhum Négrita,
1 cuiller à café sucre en poudre,
1 goutte d'essence de vanille.

Remuer fortement à la cuiller.
Passer dans un verre à cocktail. Paillettes.

ALGERIEN COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
2 gouttes Angustura,
1 cuillerée à bouche Amer Picon,
1 cuillerée à café Fraisettes,
1 verre à liqueur de Gin.

Passer dans verre à cocktail ;

1 zeste de citron. Paillettes.
1 trait eau de seltz pour finir.

AUTO-STRAD COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à Madère Mirabelle,
1/2 verre à liqueur sirop de sucre,
le jus d'un 1/2 citron.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.
Paillettes.

AUTORAIL

Dans un verre flûte ; parties égales, sans
mélanger :

Fernet-Branca, Vieille Cure,
1 jaune d'œuf.

S'avale d'un trait.

ABAT-JOUR

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à liqueur anisette,
1/2 verre à liqueur sirop d'Orgeat,
1 verre à madère de lait.

Agiter ; passer dans verre à pied.

BASSO'H COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
50 % Noilly-Prat,
25 % curacao,
25 % cognac Martel.
Quelques gouttes Grenadine.

Agiter, passer dans verre à cocktail.

BEAU RIVAGE COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
50 % Vermouth italien,
25 % Cointreau,
25 % Gin.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.
Paillettes.

BAISER-COCKTAIL

Dans un verre à Madère plein de glace pilée :

1/3 Cherry Rocher,
2/3 Fine Napoléon.

BOSSU-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1/3 de verre à liqueur Orange-
Bitter,
2/3 Vermouth Rossi.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.
1 Olive.

BETTY-CUP

Dans un saladier cristal, pour 10 personnes:

- 100 gr. sucre en poudre,
- 1 bouteille de Musigny,
- 1 verre à bordeaux de Kummel,
- 1 verre à bordeaux de Crème de fine,
- 2 pommes coupées en dés,
- Fruits de saison coupés,
- Quelques morceaux de glace.

Laisser infuser 1 heure.

Avant de servir, ajouter un demi Perrier et entourer le saladier de glace. Servir.

BOULE NOIRE COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 40 % Vermouth Noilly-Prat,
- 40 % Vermouth Cinzano,
- 20 % de Gin.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.

- 1 Olive noire au fond du verre.
- 1 zeste de citron.

CAID-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée.
- 1/3 Peppermint,
- 1/3 Kummel,
- 1/3 Anis.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.

CREOLE-COCKTAIL

Dans un verre à pied :

- 1 cuillerée sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur crème de cacao,

Remplir de lait chaud.

- 1 petite cuiller.

CEYLAN-COCKTAIL

Dans un gobelet moyen :

- 1 morceau de glace,
- 1 verre à liqueur Anisette,
- 2 traits de Noyau,
- 1 cuillerée sucre en poudre.

Remplir avec du Thé de Ceylan. Remuer.

CHINOIS

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 cuiller à café sirop de citron,
- 1 verre à liqueur Cognac,
- 1 verre à liqueur de Kirsch.

Agiter ; passer dans verre à cocktail bord givré.

Paillettes.

CHERI-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 2/3 Fine Champagne,
- 1/3 Marasquin,
- 2 gouttes Angustura.

Agiter, passer verre cocktail. Chalumeaux.

CLEOPATRE-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 2/3 Marc « La Cloche »,
- 1/3 jus de citron,
- 1 cuiller à café de Groseille.

Agiter ; verre à cocktail bord givré.
Paillettes.

CRACOVIE-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 33 % Vodka,
- 33 % Silivovitz,
- 32 % Fine Champagne,
- 1 % Bilter Secrestat

Agiter ; verre à cocktail.

Faire tomber au fond du verre trois gouttes de Groseille.

Paillettes.

CLOVIS-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 2/3 Calvados,
- 1/3 jus de citron,
- 4 gouttes grenadine,
- 4 gouttes crème de banane.

Agiter ; verre à cocktail.

Paillettes.

CHAMPAGNE-FLIP

Dans un gobelet :

- 1 cuillerée à bouche glace pilée,
- 1 jaune d'œuf bien battu avec
- 1 cuillerée de sucre et ½ verre
- à liqueur de jus d'orange,
- 1 verre à madère de Champagne,
- 1 verre à liqueur de Rhum.

Remuer à la cuiller ; passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade.

COFFEE-FLIP

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 cuiller à bouche sucre en poudre,
- 1 jaune d'œuf,
- 1 verre à liqueur Fine Martel,
- 1 trait Marasquin,
- 1 verre à madère café fort.

Agiter ; verre à flip. Saupoudrer de vanille.

COSMOPOLITAN-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 verre à liqueur Vermouth Rossi,
- 1 verre à liqueur Picardan,
- 1/2 verre à liqueur Whisky,
- 1/2 verre à liqueur Vodka.

Agiter, passer verre à cocktail.
1 zeste orange.

DAMIER NOIR

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 verre à liqueur cacao,
- 1/2 verre à liqueur Gin,
- 1 verre à Madère Cap Corse Mattéi.

Agiter, verre à Cosktail.
1 zeste d'orange. Paillettes.

DUBONNET-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 3 gouttes curacao,
- 3 gouttes anisette,
- 1/2 verre à liqueur de Gin,
- 1/2 verre à Madère Dubonnet.

Agiter, verre à cocktail.
1 zeste de citron.

DON JUAN COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 40 % Rhum Négrita,
- 40 % Vermouth français,
- 10 % Noyau.

Agiter ; verre à cocktail.
1 zeste de citron.

DELICIEUX COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 cuillerée à café crème double fraîche,
- 1 verre à liqueur crème de banane,
- 1 verre à liqueur Cognac Courvoisier,
- 1 cuiller à café crème de vanille,
- 2 gouttes fleur d'oranger.

Agiter fortement ; verre à cocktail.
Paillettes.

EMPEREUR COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 verre à liqueur Fine Napoléon,
- 1 verre à liqueur de Vodka.

Agiter : verre à cocktail.

FROU-FROU

Verre à pied :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 verre cacao,
- 1 verre cognac,
- 1 pincée sucre vanillé.

Remplir avec du chocolat froid. Remuer.
Sucrer.

FLODORA

Dans un shaker :

- glace pilée,
- 2 traits sirop de sucre,
- 2 traits de curacao,
- 2 traits de cognac,
- 2 traits de rhum,
- 2 traits de whisky.

Agiter ; passer dans verre à pied garni de
fruits de saison coupés.
Chalumeaux.

GROG

Dans un verre à pied :

1 verre à liqueur rhum Baccardi,
1 cuiller à bouche sucre en poudre,
le jus d'un citron,
1 morceau de canelle,
la moitié d'un clou de girofle.

Remplir d'eau bouillante.

1 tranche d'orange amère.

GRAND DUC

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 cuillerée sucre en poudre,
1 cuiller à café blanc d'œuf,
le jus d'une orange,
1 verre à liqueur Whisky.

Agiter ; passer dans verre à pied.

Finir à l'eau de seltz.

GOOD LOCH

Dans un shaker :

1 cuillerée à bouche glace pilée.
50 % Gin,
50 % cognac Martel.

Agiter ; verre à cocktail.

GIN GOOBLER

Dans un shaker :

glace pilée,
1 cuiller à café sucre en poudre.
1 cuiller à café curacao,
1 cuiller à café cognac,
1 verre à madère de gin.

Agiter ; passer dans verre à pied garni de
fruits de saison coupés.

Paillettes.

GEORGIUS COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1 verre de Peppermint Get,
- 2 traits d'anisette.

Agiter ; passer dans verre moyen. Remplir de Vittel.

HAUT-LES-MAINS

Verre à pied :

- 1 morceau de glace,
- 1 verre à liqueur de whisky.

Remplir de cidre.

Remuer pour frapper.

ICEBERG

Dans un verre à madère, entouré de glace pilée :

- 1 verre à liqueur de Kummel,
- 1 trait de Chartreuse verte,
- 1/2 verre à liqueur de Kirsch,
- Paillettes.

IMPROVED MADERE COCKTAIL

Dans un shaker :

- Glace pilée,
- quelques gouttes de Marasquin,
- autant de grenadine,
- autant d'anisette,
- 1/2 verre de Madère.

Agiter fortement et passer dans un verre à cocktail.

On peut remplacer le Madère par du Xérès ou du Porto.

INTERNATIONAL COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
3 traits sirop d'ananas,
1/2 verre liqueur fine Champagne,
1/2 verre liqueur jaune,
1 trait de Gin.

Agiter : passer verre à cocktail.
1 zeste de citron.

IRIS-COCKTAIL

Dans un verre à Madère entouré de glace pilée :

2/3 anisette Andorranne,
1/3 grenadine,
2 gouttes Bitler.

JACK-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
25 % de Cherry Brandy,
25 % de Gin,
2/5 Porto,
2/5 % Martini.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.

JAZZY COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
le jus d'un 1/2 citron,
1 verre à liqueur Kummel,
1 verre à liqueur de Gin.

Agiter ; passer dans verre à cocktail.
Paillettes.

JOHAN-PUNCH

Dans un gobelet avec de la glace :

- 1 cuillerée sucre en poudre,
- 1 verre à liqueur jus de citron,
- 1 cuillerée fraisettes,
- 1 cuillerée à bouche Vittel,
- 1 verre de Rhum,
- 1 cuillerée de Kirsch.

Remuer et garnir de fruits de saison coupés en dés. Petite cuiller.

JEUNESSE-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuillerée glace pilée,
- 1/2 verre à liqueur de Suze,
- 1/2 verre à liqueur jus de citron,
- 1 verre à liqueur de Cointreau,

Agiter ; passer verre à cocktail.
1 zeste d'orange.

JALOUSIE-COCKTAIL

Dans un verre à pied :

Broyer dans du jus de citron 8 feuilles de Menthe fraîche ; saupoudrer de sucre vanillé ; les aligner tout autour du verre. Entourer ensuite le verre de glace pilée afin de cacher les feuilles. Mettre dans le verre moitié Peppermint, moitié Kummel. La moitié d'une banane droite sur le milieu du verre. Servir avec des chalumeaux.

LENINGRAD

Dans un shaker :

- glace pilée,
- 1/3 Vodka,
- 1/3 Whisky,
- 1/3 Cherry Rocher.

Agiter ; verre à cocktail.
Paillettes.

LION-ROUGE COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
25 % Noilly,
25 % grenadine ou groseille,
25 % Cointreau,
25 % Rhum,
1 cuiller à café jus de citron.
1 cerise. Paillettes. Verre à cocktail.

LORD-FLIP

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à Madère Gancia blanc,
1 cuillerée de sucre en poudre,
1 jaune d'œuf,
1 verre de gin,

Agiter ; verre à flip.

Saupoudrer de muscade.

MIGNON-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
1 cuiller à café crème double
fraîche,
1/2 verre à liqueur de Cacao,
1/2 verre à liqueur de Kirsch,
1/2 verre à liqueur de Triple Sec.

Saupoudrer de Muscade. Verre à flip.

MONTEBELLO-COCKTAIL

Dans un gobelet :

2 morceaux de glace,
1 cuillerée de sucre,
1 verre à madère de Saint-Raphaël.
Finir au Champagne.

Remuer fortement à la cuiller.

1 zeste d'orange pressé.

MIMOSA-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
parties égales de : Gin, Vieille
Cure, Noilly-Prat.

Agiter ; verre à cocktail.

1 zeste de citron. Paillettes.

MIRABELLA-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 verre à liqueur de Prunelle,
1/2 verre à liqueur de Kirsch,
1 verre à liqueur Cognac Cusenier.

Agiter ; verre à cocktail.

1 zeste de citron.

MARSALA-FLIP

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 cuillerée sucre,
1 jaune d'œuf battu à part avec
1/2 verre liqueur de bon Kirsch.
1 pincée de sucre vanillé.

Ajouter :

1/2 verre de Cognac Cusenier,
1 verre de Marsala.

Agiter ; verre à flip.

MASTER JOHN

Dans un shaker :

1/3 Cherry Brandy,
1/3 Dubonnet,
1/3 Gin.

Agiter ; verre à cocktail.

MIXTE DARLING

Dans un shaker :

glace pilée,
2 traits Curaçao,
1 verre à liqueur de Dry-Gin,
1 verre à liqueur Fine Champagne.

Agiter ; verre à cocktail. Paillettes.

MARTINETTI-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
2 traits Curaçao,
2 traits Mandarine,
1 verre Cinzano,
1/2 verre à liqueur de Dry Gin.

Agiter ; verre à cocktail.
Paillettes.

NANA-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
1/3 Vermouth italien,
1/3 Gin,
1/3 Kirsch,
1 trait Orange Bitter.

Agiter ; verre à cocktail.
1 cerise.

NAPOLEONS-COCKTAIL (classique)

Dans un shaker :

glace pilée,
1 cuillerée de sucre dissous dans
un peu d'eau,
1 trait d'Orange Bitter,
1 verre à liqueur de Gin,
1 verre à liqueur Fine Napoléon.

Agiter ; verre à cocktail.
1 zeste de citron. Paillettes.

NECTAR ROUSSILLONNAIS

Dans une terrine, entourée de glace pilée :

5 pêches coupées en rondelles ;
10 abricots coupés en tranches
placés tout autour de la terrine ;
au milieu, mettre une poire coupée
en 10 morceaux de haut en bas
et rajustée, entourez-la de glace
pilée pour qu'elle tienne.
Mettez une bouteille de Banyuls
Bartissol, 4 cuillerées à bouche
de sucre, laisser infuser 1 heure.
Au moment de servir, arroser le
tout avec un verre à madère
de Kirsch.

Servir dans des verres à pied.

ORIENTAL-FLIP

Dans un shaker :

glace pilée,
1 cuillerée de sucre,
1 trait sirop d'orgeat,
le jus d'un 1/2 citron,
le jus d'une 1/2 orange,
1 jaune d'œuf,
1/2 verre liqueur du Canigou.

Agiter ; verre à flip. Saupoudrer mi-muscade, mi-vanille.

PYRENEEN-COCKTAIL

Dans un shaker :

glace pilée,
1 verre à madère de Gancia blanc,
1 verre à liqueur Font Romeu,
2 traits Anisette espagnole,
1 trait Mandarinette.

Agiter ; verre à cocktail.

1 zeste de citron. Paillettes.

PRIMEVERE

Dans un verre à Madère entouré de glace pilée :

3 cerises au fond,
50 % liqueur d'abricots,
50 % Majestic - Cointreau,
Paillettes.

PROPHETE-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
1 verre à Madère Meursault Goutte
d'Or,
2 traits de Whisky,
2 traits jus de citron.

Agiter ; passer dans verres à cocktail.

POMME D'ADAM

Prenez une grande coupe à Champagne ; givrez le tour. Prenez une pomme qui rentre juste dans la coupe. Faites un trou de 1 cm $\frac{1}{2}$ de circonférence ; enlevez par ce trou les $\frac{2}{3}$ de la chair de la pomme. Verser dans la pomme la préparation suivante faite au shaker :

1 cuillerée glace pilée,
 $\frac{1}{2}$ verre à liqueur jus d'orange,
1 verre à liqueur de cidre,
 $\frac{1}{2}$ verre à liqueur de bon kirsch,
2 traits de grenadine.

Agiter ; passer dans la pomme avec deux chalumeaux.

POUSSE-CAFE

Dans un verre flûte, sans mélanger, en parties égales :

Curaçao rouge,
Chartreuse verte,
Cognac Courvoisier,
Rhum Baccardi.

POUSSE-L'AMOUR

Dans un verre flûte, parties égales :

20 % noyau,
20 % Fine champagne,
20 % Marasquin,
1 jaune d'œuf sans le briser,
Dessus : 1 cuiller jus de citron.

Le tout s'avale d'un trait.

QUEEN-MARY

Cocktail. Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
1 verre de Whisky,
1 verre à Madère jus de pomme,
2 traits Calvados.

Agiter ; verre à cocktail.

QUOTIDIEN

Dans un petit verre flûte :

1/3 Grenadine ou Cassis,
2/3 Rhum.

(On appelle aussi Mélé-Cassis).

ROC-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
25 % Cherry Rocher,
25 % Vodka,
40 % Vermouth Martini.
10 % Marasquin.

Agiter ; verre à cocktail.

Paillettes.

ROI DE PIQUES

Dans un verre à Madère, entouré de glace pilée :

50 % Crème de Cacao,
50 % Crème de Fine.

Au fond du verre une amande torréfiée.

Paillettes.

RUY-BLAS

Dans un verre à pied :

1 verre à liqueur Eau de Vie de
Dantzig,
1 morceau de glace,
Remplir avec du cidre.

RHUM-FLIP

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 cuiller sucre en poudre,
1 trait Anisette,
1 jaune d'œuf,
1 verre à Madère Rhum au choix.

Agiter ; servir dans un verre à flip.

Saupoudrer de Muscade.

RIGOLO

Dans un verre flûte :

Un peu de Vinaigre Tarragone,
2 jaunes d'œuf,
2 diabolins de Cayenne,
Finir avec du jus de citron,
Dessus : 3 gouttes d'Angustura.

SIRENE-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
Le jus d'une orange,
1 verre à liqueur de Kummel,
1 verre à liqueur de Gin Bols.

Agiter ; passer dans verre à cocktail bord givré.

SULTANE-COCKTAIL

Dans un gobelet avec de la glace :

1 verre Crème de Fine,
1/2 verre crème de vanille,
1 verre à Madère Moët et Chandon,

Remuer à la cuiller.

Passer verre cristal.

1 rondelle d'orange,
Saupoudrer de sucre.

VERMOUTH-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
2 traits d'Angustura,
1 verre Vermouth français,
1 verre Vermouth italien,
1 trait de Gin.

Agiter ; verre à cocktail.

1 olive. Paillettes.

SOMMEIL-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1 verre à liqueur menthe verte,
1 verre Cognac Martel,

Agiter ; verre à cocktail.

TZIGANE-COCKTAIL

Dans un gobelet avec de la glace :

1 verre à Madère de Steinberg,
1 verre à Madère de Røederer.

Remuer à la cuiller.

Mettez dessus 3 gouttes de Silivovitz.

1 zeste d'orange pressée.

Silivovitz

TROCADERO

Dans un verre à pied :

1/2 verre à liqueur de Gin,
1/2 verre à liqueur de Whisky.
Finir avec du Pale-Ale.

TENDRESSE-COCKTAIL

Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
1 verre à Madère de Picardan,
2 traits de Cherry-Brandy,
2 traits de Triple-Sec.

Agiter ; passer dans un verre à cocktail.

VERMEIL-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
 1/2 verre à liqueur de Cassis,
 2 traits de Kirsch,
 1 verre à Madère de Byrrh.

WHYT-LADY

Dans un shaker :

1/3 Cointreau,
 1/3 Fine Champagne,
 1/3 Vermouth Noilly,
 3 gouttes de Gin.

Agiter ; verre à cocktail.

WALLACE-COCKTAIL

Dans un gobelet :

1 cuiller glace,
 1/3 de Gin
 1/3 Marie-Brizard,
 1/3 Cherry-Rocher.

Remuer à la cuiller. Laisser tomber dedans
 une goutte d'Angustura.

WHISKY-FLIP

Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
 1 cuiller sucre en poudre,
 1 jaune d'œuf,
 1 verre à liqueur de Whisky.

Agiter ; verre à cocktail.

XERES-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller glace pilée,
- 1 verre à liqueur de Cognac,
- 1/2 verre à liqueur de Curaçao,
- 1 verre à Madère de Xérès.

Agiter, verre à cocktail. Paillettes.

YOU-YOU COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller glace pilée,
- 1/2 verre à liqueur d'Anis,
- 1 verre Bénédictine,
- 1 verre de Rhum Saint-James.

Agiter, verre à cocktail, chalumeau.

ZOO

Dans un verre à Bordeaux entouré de glace pilée :

Mettez au fond : Cerises, Olives, Grains de raisins, prune confite, amandes torréfiées, 1 datte, 2 rondelles de bananes et verser la préparation suivante faite au shaker :

- 1 cuiller glace pilée,
- Jus d'une 1/2 orange,
- 1 verre à liqueur de Kummel,
- 1 verre à Madère de Noilly-Prat,

Agiter, passer dans le verre préparé.

PIANOFF

Dans un grand gobelet :

- 3 morceaux de glace,
- 1 cuiller sucre en poudre,
- 1/2 verre à Madère café noir froid,
- 1 trait d'anisette.

Remplir avec du Perrier en remuant constamment pour faire mousser.

BOUTON D'OR

Dans un shaker :

Glace pilée,
Le jus d'un citron,
1 verre de liqueur jaune,
1 tombée de Rhum.

Agiter, verre à cocktail, courte paille.

CANTALOUPE-CATALA

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 jaune d'œuf,
1 cuiller sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur crème de cacao,
1/2 verre à liqueur Rhum au choix,
1 verre à Madère chocolat Cantaloupe-Catala froid.

Agiter ; verre à flip, saupoudrer de vanille.
Paillettes.

MARICEL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à liqueur Vermouth blanc,
1 verre de Gin,
1 trait de Cognac,
1 trait de Prunelle,
1 soupçon essence d'amande verte.

Agiter, passer dans verre à cocktail bord givré.

1 cerise, un zeste de citron.

Paillettes.

DIAMANT NOIR (Doux)

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à liqueur Vermouth Noilly,
1 cuiller à café café noir froid,
1/2 verre à liqueur crème de cacao,
1 trait liqueur jaune,
1 trait Gin ou Kirsch,
1 cuiller à café sirop de sucre.

Agiter, verre à cocktail, paillettes.

SERIE « MORISS »

MORRI'S-COCKTAIL

Dans un shaker :

- 1 cuiller café glace pilée,
- 1 verre liqueur de Noilly-Prat,
- 1 verre liqueur de Cinzano,
- 1 verre liqueur de Dry-Gin,
- 1/2 verre liqueur de Curaçao,
- 1/2 verre liqueur de Fine Napoléon.

Agiter, passer dans un verre à cocktail.

MORRI'S MILK

Dans un verre à pied :

- 2 morceaux de sucre, dissous dans un peu d'eau,
- 1/2 verre à liqueur de Fernet-Branca,
- 1 verre à liqueur de Rhum Baccardy.

Remplir de lait bouillant.

Petite cuiller.

MORRI'S FLIP

Dans un shaker :

- 1 cuiller glace pilée,
- 1 cuiller sucre en poudre,
- 1 jaune d'œuf frais,
- 1 feuille de menthe verte broyée,
- 1 verre de grenache,
- 2 gouttes de Mandarinette.

Agiter fortement, verre à flip. Saupoudrer de muscade.

MORRI'S PUNCH

Dans un verre à pied :

- 1 cuiller à bouche de sucre,
- Le jus d'un 1/2 citron,
- 1 verre à liqueur de Rhum,

Faire chauffer jusqu'à presque ébullition un verre à Madère bon vin blanc, avec un morceau de canelle et une pincée de muscade. Verser, remuer.

- 1 tranche de citron.

Bon pour le ski.

MORRI'S MIMOSA

Shaker. Glace pilée :

- 1 cuiller à café sucre neige,
- 1- jaune d'œuf frais,
- 1 verre liqueur, liqueur jaune,
- 1 trait Prunelle,
- 1 trait de Gin.

Agiter, passer verre à Flip.

- 1 trait eau de seltz.

MORRI'S COOLLER

Dans un gobelet :

- 2 morceaux de glace,
- 1 verre à liqueur Grand Marnier,
- 1/2 verre à liqueur Cognac Bisquit.
- 1 cuillerée grenadine,
- 1 verre Muscat de Frontignan.

Remuer à la cuiller. Garnir de fruits coupés en dés ; fermer avec une rondelle d'orange. Mettez dessus :

- 3 cerises,
- 1/2 verre à liqueur de Kirsch.

MORRI'S FIZZ

Dans un shaker :

- 1 cuiller à bouche glace pilée,
- 1 cuiller sucre en poudre,
- 1 blanc d'œuf,
- Le jus d'un demi-citron,
- 1 verre de Marc.

Agiter, passer verre à pied, finir à l'eau de seltz.

- 1 zeste d'orange pressé.

MORRI'S OYSTER

Dans un verre flûte, sans mélanger, délayer une cuillerée à café coulis de tomate avec 1 cuillerée de bon vinaigre. Mettez cette préparation au fond du verre :

- 1 jaune d'œuf sans le briser,
- 1 diablottin de Cayenne,
- 1 peu de râpure de concombre,
- 2 gouttes de Bitter Sécrestat,
- 1/2 verre à liqueur de Rhum,

S'avale d'un trait.

Bon pour les paris.

MORRI'S POUSSE L'AMOUR

Dans un verre flûte, parties égales, sans mélanger :

Cointreau, Cherry-Rocher, Cognac,
1 jaune d'œuf sans le briser.
Par dessus, 1 cuillerée jus d'orange.

S'avale d'un trait.

MORRI'S VOLUPTÉ

Dans un verre flûte :

1 cuiller glace pilée,
40 % Gin Bols,
40 % Cherry-Brandy,
20 % Curaçao blanc.

Agiter, passer dans verre à Madère entouré de glace pilée. Laisser tomber dedans 3 gouttes de Menthe.

MORRI'S COFFEE

Dans un grand verre à pied entouré de glace pilée :

1 verre à liqueur d'anisette.

Remplir avec du bon café froid qu'on aura eu soin de sucrer avant. Paillettes.

FLIP-MORRI'S

Au shaker :

Glace pilée,
1 cuiller sucre poudre,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre liqueur Porto blanc,
1 verre Madère Curaçao,
1 cuiller à café Cognac.

Agiter, passer verre à Flip. Fermer le verre avec une rondelle orange. Monter le blanc d'œuf en neige ferme, parfumer au Marasquin et une cuiller sucre neige pour sucrer. Colorer cette neige au goût du client et présenter sur le verre le chalumeau planté dans la rondelle d'orange, pour éviter le mélange.

Faire suivre une petite cuiller.

MORRI'S ROSE

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1 cuiller à café de Grenadine,
50 % Kirsch,
50 % Vermouth Noilly Prats.

Agiter, passer verre à cocktail.
1 cerise, 1 zeste citron.

MORRI'S CARESSE

Dans un verre à Madère plein de glace pilée:

50 % liqueur jaune,
50 % Rhum Duquesne.
Paillettes.

MORRI'S CRUSTA

Prenez un verre à pied entouré de glace pilée. Givrez les bords. Prenez un citron qui puisse entrer dans le verre. Partagez-le aux 3/4. Enlevez l'écorce sans la déchirer. Mettez-la dans le verre. Mettez dessus en bordure 2 feuilles de menthe verte en long, formant bordure sur l'écorce du citron. Préparez au shaker la boisson suivante :

1 cuiller glace pilée,
1 verre à liqueur jus d'orange,
1/2 verre à liqueur Cherry,
1 verre à liqueur d'Alicante.

Agiter, passer dans le verre préparé. Mettez au fond 3 grains de muscat macérés à l'eau de vie. Paillettes.

MORRI'S DAYSIE

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 cuiller sirop de sucre,
1 verre à liqueur Whisky,
Le jus d'un 1/2 citron,
2 traits d'orange Bitter,

Agiter. Passer petit verre. Finir avec eau de Seltz. Paillettes.

MORRI'S APPETITZER

Dans un verre à pied :

Un morceau de glace,
1 verre à liqueur Peach Bitter,
1 verre à Madère Vermouth Noilly,
2 traits Mandarinette.

Remuer et finir avec de l'eau de Seltz. Présenter avec 10 olives dans une soucoupe.

MORRI'S DEO GRATIAS

Dans un shaker :

1 cuiller glace pilée,
1 cuiller sucre en poudre,
1 pincée sucre vanillé,
1 trait eau fleurs d'oranger,
1 jaune d'œuf frais,
1 verre à Madère Porto blanc.

Agiter. Passer verre à flip.

MORRI'S O. K.

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 verre à liqueur Whisky,
Le jus d'une 1/2 orange.

Agiter, passer verre à pied. Finir avec soda water. Paillettes.

MORRI'S TEA

Dans un verre à pied :

2 cuillerées sucre en poudre,
1/2 verre à liqueur anisette,
Autant de Kirsch.

Remplir avec du thé « caravane » chaud.
Remuer et servir. Faire suivre un petit pot
de lait à part.

MORRI'S NUPTIAL

Dans un verre flûte, sans mélanger, parties
égales :

Absinthe, Anisette, Pipermin.

MORRI'S JULEP

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/2 verre à liqueur sirop d'orgeat,
1 verre à liqueur Calvados,
2 traits Marasquin,
2 feuilles de Menthe fraîche
broyées,
1 petite branche de Mélisse fraîche.

Agiter, passer dans un verre en cristal
garni de fruits de saison. Saupoudrer de sucre
cristallisé et arroser le tout de Kirsch.

MORRI'S POUSSE CAFE

Dans un verre flûte :

Parties égales, sans mélanger :

Cognac, Raspail, Kummel.

MORRI'S MATINAL

Dans un verre flûte :

1/3 sirop cassis,
2/3 Marc « la Cloche ».

MORRI'S HORIZON

Dans un verre à Madère entouré de glace
pilée :

2/3 Anisette Andorrane,
1/3 Grenadine.

Paillettes.

MARQUISE AU CHAMPAGNE

Se prépare dans un saladier et se sert dans
des coupes à Champagne.

1 bouteille Champagne,
1 verre à madère de Quesch,
1 verre à madère de Kummel,
1 verre à madère de sirop de sucre,
Fruits de saison coupés en dés,
Des grains de raisin.

Laisser infuser une heure.
Avant de servir, ajouter une bouteille de
Perrier.

Servir très frais.

R. A. F. COCKTAIL

1/2 Bière blonde,
1 verre à Madère de Triple-Sec.

RAYON Z

Dans un shaker :

1 cuillerée glace pilée,
33 % Gin,
33 % Fine Champagne,
33 % Curaçao blanc.

Agiter. Passer verre à cocktail.

Laisser tomber 2 gouttes crème de noisette.

VIOLETTA-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/2 verre à Madère de Vermouth
Gancia,
1/2 verre à liqueur de Dry-Gin,
1/2 verre à liqueur de Prunelle,
1 trait de Cognac,
1 goutte Essence de Violette.

Agiter ; passer verre à cocktail à bord
givré ; 1 zeste de citron. Paillettes.

MACCA-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/3 Vermouth Noilly,
1/3 Vermouth Martini,
1/3 Dry-Gin.
1 trait de Cassis.

Agiter, passer dans verre à cocktail. 1 zeste
de citron. Paillettes.

GANT DE VELOURS

Dans un verre à Madère aux trois quarts
plein de Porto rouge, laisser tomber 2 gouttes
de Cassis.

BALLON D'ALSACE

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/4 Vin blanc sec,
1/6 de Kirsch,
1/6 liqueur framboise,
1 cerise.

Agiter ; verre à cocktail. Paillettes.

PROPHETE- COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/3 Whisky,
1/3 Captain-Gin,
1/3 Triple-sec.

Agiter ; verre à cocktail.

Bord givré.

1 zeste de citron ; courtes pailles.

PRINCE HENRI GROG

Dans un verre à pied :

1 cuillerée de Miel,
1 verre à liqueur Armagnac Prince
Henri,
1 cuiller à café jus de citron.

Remplir d'eau chaude.

PRINCE HENRI FIZZ

Dans un shaker :

Glace pilée,
1 cuiller sucre neige,
1 verre à liqueur Armagnac Prince-
Henri,
1 cuiller blanc d'œuf,
Le jus d'un 1/2 citron.

Agiter fortement. Passer dans un gobelet
moyen. Finir avec du Perrier.

COFFEE-CREAM-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1 verre à Madère café noir très fort,
1 cuiller sucre neige,
1 jaune d'œuf bien frais,
1/2 verre à liqueur Curaçao triple
sec.

Agiter fortement. Passer dans un gobelet
cristal.

Saupoudrer vanille.

SPORTMAN-COCKTAIL

Dans un grand gobelet :

2 morceaux de glace,
1 cuiller à bouche de miel,
Jus d'un 1/2 citron.

Finir à l'eau de Perrier.

Une tranche de citron.

EUREKA

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1/3 Vermouth Noilly,
1/3 Gondon-Gin,
1/3 Curaçao blanc.

Agiter, verre à cocktail bord givré.
1 zeste de citron.

CABANEL-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1 cuiller à café crème double
fraîche,
1/2 verre à liqueur crème de noix
Cabanel,
1/2 verre à liqueur Fine Napoléon,
1 cuiller à café Curaçao blanc Ca-
banel.

Agiter fortement, passer verre à cocktail.

Sous le Ciel d'une immense clarté
Choisi pour cure de santé
MORRIS, avec le Super Cocktail
[RIBADIEU,
Sera à la base d'un séjour radieux.

RIBADIEU-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
1/2 verre à liqueur de Kummel,
1/2 verre à Madère d'Armagnac
RIBADIEU 3 Etoiles.

Agiter, passer verre à cocktail.
Laisser tomber une goutte de cassis.
1 zeste de citron. Courtes pailles.

RIBADIEU SUPER-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glacé pilée,
2 traits Captain-Gin,
2 gouttes Angustura,
3 traits Curaçao blanc,
1/2 verre à Madère Armagnac
RIBADIEU 5 Etoiles.

Agiter, passer verre à cocktail bord
givré, courtes pailles.

1 cerise au Kirsch, 1 soupçon zeste
de citron.

Paillettes.

Si les Rois qui épousaient les bergères
Avaient connu le Super - Cocktail
[« PRINCE-HENRI »
Tous les moutons de ces dernières
Auraient été certainement conquis.

PRINCE-HENRI-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/2 verre à Madère Vermouth
blanc,
1 verre à liqueur Armagnac
Prince-Henri 3 Etoiles,
1 cuiller à café de Gin,
2 gouttes Angustura.

Agiter, passer verre à cocktail bord
givré.
Paillettes.

PRINCE-HENRI SUPER-COCKTAIL

Dans un shaker :

Glace pilée,
1/2 verre à liqueur Curaçao
Triple Sec,
1 trait Angustura,
1 trait sirop de sucre,
1/2 verre à Madère Armagnac
Prince-Henri 5 Etoiles.

Agiter, verre à cocktail bord givré.
1 soupçon zeste d'Orange.

AUX SHAKERS !!

Allons, mes enfants ! la France, l'Industrie hôtelière, le Tourisme international ont besoin de tous nos efforts. Nous devons nous classer les premiers dans le monde.

Votre ténacité, votre persévérance doivent prouver aux plus fins gourmets que vous êtes toujours présents pour faire revivre nos vieilles traditions. Il faut que vos noms soient célèbres dans le monde. Il faut que les Shakers français remportent la victoire. Pour cela, il faut créer, créer toujours avec la même ambiance, ce que Dieu n'a pu faire, parce qu'il était trop chargé.

Barmen ! Oui vous, les Jeunes, non pas « Aux Armes » mais : « Aux Shakers ». Cela doit être notre devise sacrée.

N'oubliez pas qu'un jour, ce Monsieur peut vous demander

HAVE-YOU ANYTHING BETTER ?

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
L'auteur (Morri's) à son Bar de Mar-i-Cel	5
Avant-Propos de M. Bord	7
Préface et introduction de l'auteur	9
Pour être un bon et digne Barman	15
Matériel indispensable à la confection des cocktails	17
Epiceries et condiments indispensables	18
Quelques conseils	19
Etude complète des œufs	21
Etude complète du lait	24
Etude complète des produits coloniaux	27
Etude de la fabrication de la bière	33
Limonades	35
Les eaux minérales	36
L'eau potable ordinaire	37
Etude complète sur la fabrication du vin	39
Vins doux naturels	43

	Pages
Vins mousseux	46
Entretien du matériel, conservation et traitement du vin	47
Maladies des vins : leur traitement	51
Recettes de cocktails	53
Aux Shakers ! !	148
Table des matières	149
Table alphabétique des recettes de cocktails ..	151

TABLE ALPHABÉTIQUE DES RECETTES DE COCKTAILS

●

	Pages
Abat-Jour	79
Aïdo's-Cocktail	58
Alexandra's Cocktail	57
Algérie-Cocktail	78
Alhambra-Flip	77
Alliés Cocktail	55
Americano	58
Amour Cocktail	56
Andalous-Cocktail	77
Anselmier-Cocktail	59
Appetit-Cocktail	76
Astango-Cocktail	59
Atlantique-Cocktail	76

	Page
Automobile-Cocktail	56
Autorail	79
Auto-Strad-Cocktail	78
Ayala-Flip	57
Azur-Cocktail	56
Baccardy Cocktail	61
Baiser-Cocktail	81
Ballon d'Alsace	140
Basso'h-Cocktail	80
Beau-Rivage-Cocktail	80
Betty-Balfour	60
Betty-Cup	82
Bossu-Cocktail	81
Boston Flip	62
Boule Noire-Cocktail	82
Boum Cocktail	60
Bouton d'Or	122
Brandy-Cocktail	61
Bronx-Cocktail	62
Cabanel-Cocktail	143
Café-Cocktail	82
Calvados-Cocktail	64
Calvados-Fizz	66

	Page
Calvados-Flip	65
Cantalou-Cathala Cocktail	122
Ceylan-Cocktail	84
Champagne Cocktail	63
Champagne-Flip	87
Chéri-Cocktail	85
Chinois	84
Cléopâtre-Cocktail	85
Clovis-Cocktail	86
Coffée-Cream Cocktail	142
Coffée-Flip	87
Cosmopolitan-Cocktail	88
Courvoisier Cocktail	64
Cracovie Cocktail	86
Créole-Cocktail	83
Dame-Blanche Classique	66
Damier Noir	88
Délicieux Cocktail	90
Domino Noir	74
Dianant Noir Doux	123
Don Juan Cocktail	89
Dubonnet-Cocktail	89
Empereur Cocktail	90

	Pages
Eureka-Cocktail	143
Flip Morris	129
Flodora	91
Fredo Cocktail	74
Frou-Frou	91
Gant de velours	139
Georgius Cocktail	94
Gin-Fizz	73
Gin-Flip	73
Gin Goobler	93
Good-Loch	93
Grand-Duc	92
Grog	92
Haut-les-Mains	94
Iceberg	95
Improved Madère Cocktail	95
International Cocktail	96
Iris-Cocktail	96
Jack-Cocktail	97
Jalousie-Cocktail	99
Jazzy-Cocktail	97
Jeunesse-Cocktail	98
Johan-Punch	98

	Pages
Leningrad	99
Lion-Rouge Cocktail	100
Lord Flip	100
Macca-Cocktail	139
Manhattan-Cocktail	72
Mar I Cel	123
Marquise au Champagne	137
Marsala-Flip	103
Martel-Cocktail	71
Martinetti-Cocktail	104
Martini-Cocktail	72
Master John	103
Metro	71
Mignon-Cocktail	101
Mimosa-Cocktail	102
Mirabella-Cocktail	102
Mixte Darling	104
Montebello-Cocktail	101
Morri's Appetitzer	122
Morri's-Caresse	130
Morri's-Cocktail	124
Morri's-Coffée	129
Morri's-Cooler	126

	Pages
Morri's-Crusta	131
Morri's-Daysie	132
Morri's Deo Gratias	133
Morri's-Fizz	127
Morri's-Flip	125
Morri's Horizon	136
Morri's Julep	133
Morri's Matinal	136
Morri's-Milk	124
Morri's-Mimosa	126
Morri's-Nuptial	134
Morri's O. K.	133
Morri's-Oyster	127
Morri's-Pousse-Café	135
Morri's-Pousse-l'Amour	128
Morri's-Punch	125
Morri's-Rose	130
Morri's Tea	134
Morri's-Volupté	128
Nana-Cocktail	105
Napoléons-Cocktail	105
Nectar Roussillonnais	106
Oriental-Flip	107

	Pages
Planoff	121
Polonais	70
Pomme d'Adam	109
Port-Négus	70
Porto-Flip	68
Pousse-Café	110
Pousse-l'Amour	110
Primevère	108
Prince Henri Cocktail	146
Prince Henri Fizz	141
Prince Henri Grog	141
Prince Henri, Super Cocktail	147
Prophète-Cocktail	108 et 140
Pyrénéen-Cocktail	107
Queen-Mary	111
Quotidien	111
R. A. F. Cocktail	137
Rayon Z	138
Rhum-Flip	113
Ribadieu-Cocktail	144
Ribadieu Super-Cocktail	145
Rigolo	114
Roc-Cocktail	112

	Pages
Roi de Pique	112
Rose-Cocktail	69
Ruy-Blas	113
Saint-Georges Flip	67
Saint-Jammes	67
Sherri Gobler	68
Sidecar-Cocktail	69
Sirène-Cocktail	114
Sommeil-Cocktail	116
Sportman-Cocktail	142
Sultane-Cocktail	115
Tendresse-Cocktail	117
Trocadéro	117
Tzigane-Cocktail	116
Vermeil-Cocktail	118
Vermouth-Cocktail	115
Violettera-Cocktail	138
Wallace-Cocktail	119
Whisky-Flip	119
Whyt-Lady	118
Xerès-Cocktail	120
You-You Cocktail	120
Zoo	124

italian
Jazz

Smoque

Kumel

Cherry

Rhum Blanc

Vodka

Imp. Tridon-Gallot - Auxerre
