

Les apéritifs

A. Description

Boisson servie en début de repas (avant le repas), destinée à ouvrir l'appétit.

Ils sont classés en 3 catégories :

- **Les apéritifs à base d'alcool (A.B.A)**
- **Les apéritifs à base de vin (A.B.V)**
- **Autres boissons (alcoolisées ou non)**



I. Les A.B.A

Les apéritifs à base d'alcool proviennent de la macération d'extraits naturels de plantes, fleurs ou autres substances végétales aromatiques dans de l'alcool agricole.

On les classe encore en 3 sous-catégories :

- Les anisés
- Les bitters (ou amers)
- Les gentianes

a) Les anisés (ABA)

Les anisés sont obtenus par macération des extraits naturels de l'anis étoilé, de l'anis vert, du fenouil ou de toute autre plante qui contient les mêmes constituants aromatiques (angélique, etc.), dans de l'alcool d'origine agricole. Certains anisés s'obtiennent également par distillation après macération alcoolique.

Titre alcoométrique volumique : entre 35 et 45 %

Quelques célèbres anisés :

Ricard (FR), Pernod (FR), Pastis 51 (FR),

Anis del Mono (ES), Raki (TK), Ouzo (GR), ...



I. Les A.B.A (suite)

b) Les bitters (ABA)

Les termes amer ou bitter sont utilisés indifféremment pour désigner les boissons spiritueuses obtenues par macération, infusion ou distillation de plantes, d'herbes, d'écorces, de racines ou de fruits amers (écorces d'oranges amères notamment) dans de l'alcool neutre, lui conférant un goût amer prépondérant. Les recettes incluent généralement une adjonction de sucre qui permet d'adoucir le goût.

A l'origine, les amers ou bitters étaient souvent des élixirs ou des préparations thérapeutiques. En effet, la plupart des ingrédients utilisés recèlent des vertus thérapeutiques et sont régulièrement utilisés en pharmacie.

Titre alcoométrique volumique : entre 15 et 22 %

Quelques bitters connus :

Campari (IT), Aperol (IT), Averna (IT), Cynar (IT), Fernet-Branca (IT), Amer Picon (FR), Amer Labiau (BE), Pimm's (GB), ...



I. Les A.B.A (suite)

c) Les gentianes (ABA)



Une plante de gentiane en fleur, et sa racine.

L'outil permettant d'extraire la racine s'appelle « Fourche du Diable »

Bien qu'assimilée à la catégorie des amers, les gentianes proviennent toutefois de la macération ou fermentation de racines de gentiane dans de l'alcool d'origine agricole ;

La plante de gentiane est difficile à récolter ; elle ne pousse qu'en montagne, n'atteint l'âge adulte qu'après 5 ans minimum, et ne fleurit que s'il a neigé durant l'hiver pour qu'elle puisse germer ; sa hauteur peut aller jusqu'à deux mètres et ses feuilles mesurent jusqu'à cinquante centimètres de longueur.

Heureusement, sa taille (et celle de sa racine : 5-6 kg) fait qu'elle n'est pas rare, et n'en fait pas un produit plus cher que d'autres A.B.A...

L'apéritif dit « gentiane », s'obtient soit par macération de racines dans de l'alcool, soit par fermentation, entre 2 et 9 mois en cave chauffée à $\pm 20^{\circ}\text{C}$

Titre alcoométrique volumique : 15 à 20 % pour les gentianes obtenues par macération, 37.5 % min. pour leurs homologues obtenues par distillation.

Marques connues de gentianes : **Suze (FR), Aveze (FR), Salers (FR), Couderc (FR), Fourche du Diable (FR), ...**



II. Les A.B.V

Il existe une multitude de boissons dérivant du vin et pouvant être consommées en apéritif ; vous en avez peut-être déjà dégusté sans vous en rendre compte...

Les A.B.V sont eux aussi, divisés en plusieurs catégories.

- Les vermouths
- Les vins doux naturels (VDN)
- Les vins de liqueurs (VDL)
- Les vins enrichis
- Les vins macérés

a) Les Vermouths (ABV)

Apéritif à base de vin obtenu à partir de vin blanc ou rouge, alcool, mélange de plantes aromatiques et matière colorante (par exemple du caramel).

Titre alcoométrique : entre 16 et 18 %

Quelques vermouths connus: **Cinzano (IT), Martini (IT), Noilly Prat (FR), vermouth de Chambéry (FR),...**



Et les quinquinas,
c'est quoi ??...

À noter que les quinquinas sont des vermouths aromatisés à haute dose d'écorce de quinquina, un arbuste originaire d'Amérique du Sud, et contenant de la quinine (ancien remède contre la malaria, et ingrédient du Schweppes Tonic !). D'une saveur amère, les extraits de l'écorce stimulent aussi les glandes salivaires et stomacales et favorisent l'appétit et la digestion.

Quelques quinquinas célèbres : **Dubonnet, Ambassadeur, Byrrh, Saint-Raphaël, Lillet, etc...**

Les quinquinas titrent comme les vermouths, entre 16 et 18 degrés, en termes de volume d'alcool.



L'arbuste
« Quinquina »



Écorce de
quinquina rouge



b) Vins doux naturel (ABV)

Les VDN sont également appelé « **vins mutés** ». L'origine de ce nom est liée à la méthode de vinification que l'on appelle « *Mutage* »... Qu'est-ce que le mutage ?

Le raisin, blanc ou noir, vendangé sur-mûri, est dans un premier temps vinifié comme un vin sec, la fermentation alcoolique se réalise naturellement, puis par addition d'alcool neutre, la fermentation alcoolique est stoppée et c'est cette opération que l'on nomme le mutage.

La durée et la méthode d'élevage, avant la mise en bouteille, diffèrent suivant les appellations.

Les Vins Doux Naturels sont une spécialité du Sud de la France; ils sont produits principalement en Languedoc-Roussillon sur des sols arides sous un climat méditerranéen chaud et sec. On distingue deux grands types de vins : ceux à base de muscats (les muscats) et ceux à base de grenache (les VDN rouges et les VDN blancs).

Les vins doux naturels sont à ne pas confondre avec les vins cuits : ils sont dits naturels car aucun sucre, aucun arôme n'est ajouté au moment de leur vinification

Il existe 5 types de VDN : les blancs, les rosés, les rubis, les tuilés, les ambrés.

Les vins doux naturels les plus connus sont le Muscat de Rivesaltes, de Frontignan, Rasteau, Lunel le Maury, le Banyuls (Languedoc-Roussillon), et le Muscat de Beaumes-de-Venise (Côtes du Rhône), et le muscat du Cap Corse.

Seuls 4 cépages sont utilisés pour la réalisation des Vin Doux naturels : Le Grenache (blanc), le Maccabéo (rouge), les Muscats (blanc) et le Malvoisie (blanc).



←
Muscat de Rivesaltes (Roussillon)

Maury (Roussillon) →



← **Muscat de Beaume-de-Venise (Rhône)**

Banyuls (Roussillon) →



c) Vins de liqueur (ABV)

Les VDL sont également des « vins mutés ». L'ajout d'alcool s'effectue avant la fermentation alcoolique ou en tout début, alors qu'il intervient après fermentation pour les VDN.

Le moût de raisin **non fermenté**, additionné d'alcool (vin, eaux de vie...) est appelé **mistelle**.

Titre alcoométrique : de 16 à 22°

Exemples :

En **Champagne** : Moût de raisins frais + Marc de Champagne = **Ratafia de Champagne**

En **Bourgogne** : Moût de raisins frais + Marc de Bourgogne = **Ratafia de Bourgogne**

Dans le **Jura** : Moût de raisins frais + Marc du Jura = **Macvin du Jura**

En **Gascogne** : Moût de raisins frais + Armagnac = **Floc de Gascogne**

En **Charente** : Moût de raisins frais + Cognac = **Pineau des Charentes**

Mais aussi ...

Madère (PT), Marsala (IT), Porto (PT), Ratafia, Sherry ou Xéres (ES)*, etc...



* Le cas du Xérès, Sherry, ou Jerez...

À propos des sherries....

Les vins d'appellation « Jerez-Xérès-Sherry » sont produits en Andalousie.

Le goût de noix ou de noisette si particulier du vin de Xérès provient de sa méthode de vinification. Sa maturation se fait en présence d'air dans des fûts de chêne, ce qui provoque la création d'un voile de levures autochtones appelé « flor » ou « voile de fleur ». Certains vins seront ensuite élevés durant de longues années selon le système de la solera qui oxyde lentement le vin. Une méthode que l'on retrouve également dans le Jura pour le vin jaune ou même pour certains champagnes (**vins de voile**)

Les types de Jerez

Plusieurs catégories de vins de xérès existent, du plus clair au plus foncé, du plus doux, au plus sec, avec une vaste palette de couleurs et d'arômes.

Les **finos** tout d'abord, sont les plus pâles. Une fois leur fermentation achevée, ils sont fortifiés à 15,5 % avec une eau-de-vie neutre et conservés en fûts, dans une partie fraîche de la cave, pour que se développe le voile de fleur. Une variante régionale est produite uniquement dans les caves de Sanlúcar de Barrameda sous l'appellation « manzanilla ». Les finos et manzanillas, sont généralement servis bien frappés et sont des vins apéritifs par définition.

Les **amontillados** sont de finos élevés selon le système de la solera. Leur maturation démarre pendant 3 à 8 mois sous fleur et continue ensuite pendant un temps relativement long durant lequel le vin s'oxyde doucement. Leur couleur est plus dense que les finos.

Les **olorosos** ensuite sont réalisés avec des vins de base plus colorés et plus riches que les finos sont, une fois leur fermentation terminée, fortifiés jusqu'à 18 ou 20°, ce qui empêche la formation de la « flor », mais pas son oxydation bien sûr. En finale, le degré d'alcool montera jusqu'à 24° parfois. Certains peuvent être sucrés (par apport de Pedro Ximenez), mais les olorosos sont habituellement secs, même si plus ronds. On retrouve notamment dans cette catégorie les « Medium » (légèrement sucrés), les « Palo Cortado » et les « Cream » (sucrés et souvent destinés à la pâtisserie).

Enfin, les vins de **pedro ximénez** sont des vins de dessert dont le taux de sucre est de minimum 212 grammes/litre jusqu'à 500 grammes quelques fois. Les grains utilisés sont d'abord séchés pour devenir des raisins secs avant d'être vinifiés. Du sirop concentré, mais dont certains vieillissent durant des dizaines d'années sans rien perdre de leur fougue !

d) Vins enrichis (ABV)

Apéritif à base de vin agrémenté de sirop ou de crème de fruit.

Le plus connu des vins enrichis est certainement le Kir ; en voici l'origine et la recette.

Au début du XX^e siècle, le chanoine Kir, alors maire de Dijon, avait pour habitude de recevoir de nombreuses personnalités du monde politique et de leur offrir du champagne. Afin de réduire les dépenses liées aux réceptions officielles, il décida de servir du vin blanc bourguignon (4/5) additionné de crème de cassis de Dijon (1/5). L'apéritif eut un tel succès qu'on lui attribua le nom de Kir.

Les principaux vins enrichis sont donc :

Le Kir : 4/5 Bourgogne Aligoté + 1/5 Crème de Cassis de Dijon

Le Cardinal : 4/5 Bourgogne Rouge (à base de Pinot Noir) + 1/5 Crème de cassis de Dijon

Le Communard : 4/5 Bourgogne rouge (à base de Gamay) + 1/5 Crème de cassis de Dijon

Variantes :

Kir ' Royale ' : Champagne + Crème de cassis de Dijon

Le Kir sera parfois aromatisé à la crème de violette, mûre, framboise ou autre liqueur fruitée...



e) Autres boissons servies à l'apéritif



Il existe autant de possibilités de boissons pour prendre « l'apéro » que d'individus...

Certains préféreront une boisson sans alcool, qui pourra être représentée par un jus de fruits ou de légumes, une BRSA (soft) ou un cocktail sans alcool (*mocktail*).

(= **mock** + **cocktail**)

(traduction : imitation + cocktail).

Il existe également un bitter non alcoolisé, dont la marque commerciale la plus connue est certainement 'San Pellegrino, San Bitter' ; cette petite bouteille caractéristique permet de retrouver les arômes d'un ABA bitter, sans l'alcool.

Il sera consommé comme un Campari, et servi selon les mêmes règles et accompagnements.



Le **champagne** reste également une option en apéritif. Le roi des vins est un des seuls à pouvoir accompagner un repas, depuis l'apéritif, jusqu'au dessert (attention, pas le même type de champagne !)

Un **verre de vin** peut également constituer une belle alternative aux apéritifs précédents ; on choisira toutefois un vin léger et vif, peu corsé afin de ne pas « endormir » vos papilles et risquer de couvrir les vins suivants qui accompagneront le repas. La fraîcheur, la tension et l'effervescence favorisent la salivation.

Les **bières** sont également une possibilité de choix à l'heure de l'apéritif ; leur amertume et leur pétillance favorisent la salivation et ouvrent l'appétit. On choisira des bières simples ou ambrées, mais pas trop puissantes, ni trop sucrées.

Autre possibilité parmi les choix d'apéritifs, celle d'un alcool (eau-de-vie ou liqueur) ; si certains clients masculins préféreront un whisky, une vodka ou un gin, la gente féminine optera plus facilement pour des liqueurs telles *Batida de Coco*, *Bailey's*, *Pisang*, *Passoa*,... . Phénomène de mode incontournable, la vodka rouge accompagnée d'une boisson énergisante.

Ces boissons sont mentionnées ici à titre informatif, et n'entrent pas dans le cadre du service des apéritifs ; sachez simplement qu'il n'est pas rare de se voir commander ce type de boisson. Libre au client de choisir ce que bon lui semble pour débiter son repas.

EN TOUS LES CAS : ces boissons, qu'elles soient brutes, sèches, fortes, fluides, épaisses, sucrées, ou pas, sont vivement à déconseiller dans le cas d'un apéritif ; les eaux-de-vie, parce qu'elles endorment la bouche, et les liqueurs et autres boissons sucrées, parce qu'elles la tapissent.

Ces boissons ne préparent pas nos papilles à la dégustation d'un menu gastronomique...

B. Service

Matériel pour le service des apéritifs simples, il faut prévoir le matériel suivant:

- Plusieurs verres de chaque famille
- Des petits seaux à glace sur assiette et dentelle, avec cuillère de service
- Une planche à découper et un couteau d'office
- Verres doseur
- Un couteau zesteur/canneleur
- Un seau à glace et une cuillère de service
- Les accessoires de service (remueurs, pailles)
- Des agrumes (Citron, orange)
- Des plateaux de service
- Des sous-tasses et dentelles pour les verres
- Il est entendu que le bar dispose d'un presse-agrume, d'une machine à glaçons et d'un broyeur à glace pilée.

Petit rappel :



Verre **Old Fashion**
ou
« *Short Drink* »



Verre à **porto**










Verre **Tumbler**
ou
« *Long Drink* »




Carafon



Verre **Jockey**
ou
« *à Martini* »

<u>Famille</u>	<u>Verre</u>	<u>Dosage</u>	<u>Méthode</u>	<u>Remarques</u>
<u>Anisés</u>	Verre Long Drink 	2 à 3 cl	Servir l'eau et la glace à part	JAMAIS DE GLAÇONS DANS UN ANISÉ ; Il se trouble, ce n'est pas esthétique...
<u>Quinquinas</u>	Verre Old Fashion 	4 à 6 cl	Glaçons + zeste d'orange	On peut les accompagner d'eau pétillante
<u>Vermouths rouges</u>	Verre Old Fashion 	6 à 8 cl	Glaçons + zeste d'orange	
<u>Vermouths blanc</u>	Verre Long Drink 	6 à 8 cl	Glaçons + zeste de citron	
<u>Gentianes</u>	Verre Long Drink 	4 à 6 cl	Glaçons + zeste de citron	On peut les servir accompagnées d'eau gazeuse et d'un trait de sirop de citron (ou cassis)
<u>Bitters</u>	Verre Long Drink 	4 à 6 cl	Glace	Campari : peut être accompagné de soda, jus d'orange ou tonic !!! Fernet-Branca : Verre à digestif Amer Picon : peut être accompagné de vin blanc ou bière (brune)
<u>VDN – VDL</u>	Verre à porto 	8 à 10 cl	Pur, pas de glaçons	<u>T° de service</u> : Blancs : 6 – 8 °C Rouges : 14 – 16 °C -- Les rouges peuvent être servis frais, mais cela ne met pas leurs qualités en valeur

<p><u>Eaux-de-vie</u></p>	 <p>Gin, vodka ←</p> <p>Whisky →</p>	<p>4 à 6 cl</p>	<p>T° ambiante pour les whiskies, glace à la demande, mais proposée à part.</p> <p>Gins : souvent accompagnés de tonic et citron</p> <p>Vodkas : sur glace</p>	<p>Devant la mode des Gins-Tonic, les marques proposent des verres dédiés, généralement de forme ballon et de grande contenance. (voir ci-dessous)</p>
---------------------------	---	-----------------	---	--

Stratégie commerciale...



Devant le succès de leur produit, et tenant compte du côté éphémère de celui-ci, les marques des fabricants d'alcools ou d'apéritifs proposent souvent aux restaurateurs, de nouveaux verres, élégants, esthétiques, et surtout, démesurés... Rien de plus ridicule qu'une dose classique de 4 ou 6 cc perdue dans un verre immense ! Vous aurez donc tendance à en servir plus, et vider ainsi plus rapidement les bouteilles 😊...

