

Titre de la leçon Le bar	Contenu de la séance Les différentes familles d'apéritifs
-----------------------------	--

Un peu d'histoire...







Un **apéritif** est une boisson, généralement alcoolisée, servie avant le repas afin d'ouvrir l'appétit. On choisit donc en général des boissons à base de plantes connues pour leur vertu apéritives (comme l'anis).

Étymologie : « apéritif » vient du latin *apertivus*, dérivé de *aperire*, ouvrir.




Les différentes familles d'apéritifs...

On distingue 2 grandes familles d'apéritifs

- Les **ABV** (apéritifs à base de vin)
- Les **ABA** (apéritifs à base d'alcool)

	Exemples	Définition	Verrerie	Quantité servie et particularités de service
A · B · V ·	Les vins doux naturels, les vins de liqueur et Mistelles V.D.L. : Madère, Pineau des Charentes, Malaga, Marsala, Porto, Ratafia, Sherry...  V.D.N. : Banyuls, Muscat de Rivesaltes, Frontignan. Lunel, Beaumes de Venise 	<p>C'est un apéritif à base de vin ou de jus de raisin dont la fermentation a été arrêtée par addition d'alcool (Mutage).</p> <p>Mutage : Action d'interrompre ou d'empêcher la fermentation en ajoutant de l'alcool au moût ou au jus de raisin frais.</p>	 Verre à vin ou verre à Porto.	<p>8 à 10 cl Frais sans glace pour les blancs (6 à 8°) Température ambiante pour les rouges (12 à 15°)</p>
	Les vermouths Cinzano, Martini, Carpano, Noilly Prat, Vermouth de Chambéry...  	<p>C'est un apéritif à base de vin obtenu à partir de vin blanc ou rouge, alcool, mélange de plantes aromatiques et matière colorante (exemple : caramel)</p>	 Old fashioned	<p>Vermouth rouge 6cl Glace et zeste d'orange</p> <p>Vermouth blanc 6cl Glace et zeste de citron</p>

A · B · V ·	Les quinquinas Dubonnet, Ambassadeur, Byrrh, Saint-Raphaël	Mélange de vin aromatisé d'écorces de quinquina et d'autres plantes aromatiques (ex : écorces d'oranges)	 Old fashioned	6cl Glace et zeste d'orange.
--	--	--	--	---------------------------------

	Exemples	Définition	Verrerie	Quantité servie et particularités de service
A · B · A ·	Les bitters Campari, Cinzano bitter, Angostura bitter, Amer Picon, Bitter San Pellegrino (sans alcool)...	Ils sont élaborés à partir d'alcool aromatisé par des substances amères (coriandre, cannelle, écorces d'oranges amères)	 Old fashioned	6cl Glace et zeste d'orange
	Les gentianes Suze, Avèze, Salers...	Les gentianes sont obtenues par la macération de racines de gentiane dans de l'alcool. Ils titrent entre 16 et 18°.	 Old fashioned	6 cl Glace et zeste de citron. On peut également servir accompagné d'eau gazeuse et d'un trait de sirop de citron ou de crème de cassis (« fond de culotte »)
	Les anisés Pernod, Ricard, Pastis 51, Duval, Casanis, Cristal d'anis et Berger Blanc (très riche en anis blanc)...	Les anisés sont élaborés à partir d'alcool, badiane (anis étoilé), coriandre, réglisse et anis vert ou blanc selon la marque. Ils titrent de 40 à 45°.	 Tumbler	2cl Glace et eau plate à part