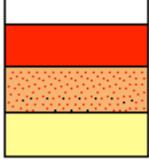


# BLOODY MARY

CONTENANCE		COMPOSITION			COULEUR
<p>12 CL</p> 		1 CL	1/10	JUS DE CITRON	ROUGE
		4 CL	3/10	VODKA	DEGRÉ
		7 CL	6/10	JUS DE TOMATE	ALCOOL
		PM	PM	Sel au Céleri, trait de Tabasco et trait de sauce Anglaise	13,3 %
					TYPE
					FANCY DRINK
ÉLABORATION		TECHNIQUE			CATÉGORIE
<p><b>EN DIRECT</b></p>		<p>Dans un tumbler rempli de glace, verser le jus de citron, la vodka, le jus de tomate.</p> <p>Saupoudrer de sel au Céleri, 1 trait de Tabasco, 1 trait de sauce Anglaise.</p> <p>Ajouter un agitateur. Possibilité de décorer avec une branche de céleri.</p>			LONG DRINK
					GOÛT
					DOUX
TUMBLER		HISTORIQUE			COÛT
		<p>Inventé en 1921 au Harry's Bar de Paris par Ferdinand Petiot. Il ne séduisit pas immédiatement les parisiens et ce n'est que quelques années plus tard, au milieu des années 30 que ce cocktail pris une renommée à New York comme un remède « Gueule de Bois ».</p> <p><b>Si le cocktail est réalisé avec du consommé de bœuf à la place du jus de tomates, il prend le nom de BULLSHOT.</b></p>			
<p><b>Jus de Tomate :</b></p>  <p>Les tomates sont sélectionnées, cueillies et nettoyées. On extrait leur jus par un procédé mécanique de pressage, réfrigération et filtration. Le jus est alors stérilisé par pasteurisation avant la mise en bouteille.</p>		<p><b>LA VODKA :</b></p> <p>La Vodka est une eau de vie de grains (blé, orge, maïs, seigle, voir riz...) ou plus rarement de racines (pommes de terre, betteraves).</p> <p>Les céréales sont broyées, mélangées à de l'eau. On ajoute des levures à cette « bouillie » afin de déclencher la fermentation. Le liquide fermenté subit une triple distillation. On obtient de l'alcool à 96°, blanc, inodore, perdant ainsi tout goût. L'alcool est filtré sur des charbons de pommiers ou de bouleau. On ajoute enfin de l'eau distillée pour ramener son degré alcoolique autour de 40°.</p> <p>La Vodka est originaire de Pologne, son nom signifie « petite eau ». Elle fut élaborée au 16<sup>è</sup> siècle dans un monastère de la région de Dantzic et devint la boisson traditionnelle des Polonais et des Russes.</p> <p><u>Il existe deux types de Vodka :</u></p> <p><b>Les Vodkas naturelles :</b> elles sont blanches et transparentes, utilisées pour les cocktails.</p> <p><b>Les Vodkas aromatisées :</b> au citron (jaune), à l'herbe de bison (verte), au piment rouge (rose), au sorbier (rouge), aux noix (ambrée).</p> <p>Différentes marques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ RUSSIE : Moskow Skaya</li> <li>➤ POLOGNE : Zubrowka</li> <li>➤ ÉTATS-UNIS : Smirnoff</li> <li>➤ FRANCE : Eristoff</li> <li>➤ SUÈDE : Absolut Vodka</li> </ul>			<p><b>Sel au Céleri :</b></p> <p>Le sel au céleri est un mélange de sel fin et de céleri rave séché et pulvérisé.</p> 
					

## LE TABASCO :

Le Tabasco est un condiment liquide à saveur très forte fabriqué en Louisiane aux États-Unis à partir de piments rouges broyés et macérés pendant 3 ans avec du sel de la mine d'Avery Island en fût de chêne. Le liquide obtenu est mélangé avec du vinaigre, brassé et filtré avant la mise en bouteille.



Dans les années 1850, la Nouvelle Orléans est alors une des trois plus grandes villes des États-Unis. **Edmund Mc Ilhenny**, s'y installe au début des années 50. Il épouse Mlle Avery dont la famille est propriétaire de mines de sel situées sur **l'île familiale d'Avery Island**.

A la fois épicurien et banquier, il passe le plus clair de son temps à jardiner et à fréquenter les banquets.

Avant la guerre de Sécession, un ami lui rapporte du Mexique des piments rouges appelés Capsicum, qu'il plante sans hésiter dans son jardin.

Il en apprécie déjà leur saveur fine et forte à la fois. La guerre de Sécession éclate. La famille Mc Ilhenny est amenée à quitter l'île et sa plantation. Ils ne reviendront qu'à la fin de la guerre. A leur retour, ils découvrent que la seule plantation non dévastée du jardin est le fameux piment Capsicum !

Le Sud est à l'heure de la reconstruction, la nourriture est peu variée... Edmund Mc Ilhenny décide de concocter une sauce pimentée pour varier ses plaisirs culinaires. Après plusieurs tentatives, il met au point sa fameuse recette, élaborée à base de piments, de vinaigre et de sel des mines de l'île d'Avery.

Cette sauce vouée aux repas familiaux n'a aucune ambition commerciale au départ. Mais devant son succès, les proches de Mc Ilhenny l'encouragent à la commercialiser. La légende est en marche...

Vendu en bouteille de 57 ml. Prix de la bouteille : 2,20 €

Il existe le Tabasco Vert « Jalapeno » obtenu à partir de piments verts, plus doux et moins piquant.

## LA SAUCE ANGLAISE:

La sauce Anglaise est également appelée « Worcester sauce ».

**C'est un condiment liquide** fabriqué en Angleterre, élaboré à partir de vinaigre de malt, d'échalote, d'ail, de sel, de piments, de girofles, d'extraits de viandes et d'anchois et d'autres substances aromatiques.

Prix de la bouteille : autour des 6 €.

Le comte Worcester anglais d'origine vécue de nombreuses années en Indes. A son retour au pays natal, il trouvait les plats trop fades et fit des essais pour obtenir une sauce épicée, naquit alors la Worcester sauce.

Vendu en différentes formes de bouteilles



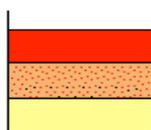
## ARGUMENTATION COMMERCIALE :

F.T N°	BLOODY MARY	DATE :
Démonstration technique		Formateur :
Cocktail de la coupe Scott		Apprenant :

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

12cl

1 cl de jus de citron  
 4 cl de Vodka  
 7 cl de jus de tomate  
 PM Sel au celeri,  
 tobacco, sauce anglaise



EN DIRECT



Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le <b>tumbler</b> de glaçons.		4	Bien mélanger	
2	Saupoudrer de sel au celeri 1 trait de sauce anglaise 1 trait de tabasco		5	Ajouter :  3/10 de Vodka  Puis mélanger à nouveau	
3	Verser dans le tumbler :  1/10 de jus de citron 6/10 de jus de tomate		6	<b>BLOODY MARY</b> 13.3% <b>Type</b> Fancy drink <b>Catégorie</b> Long drink <b>Goût</b> Doux <b>Coût</b> 1.10€	

Mettre un **mosers** pour le client.