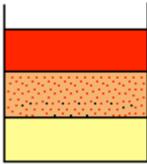


MOJITO

CONTENANCE		COMPOSITION		COULEUR
<p style="text-align: center;">12 CL</p> 		PM	FEUILLES DE MENTHE PILÉES	BLANC OPAQUE
		1	CII à café de SUCRE DE CANNE	DEGRÉ ALCOOL Environ 18°
<p style="text-align: center;">EN DIRECT</p>		3 CL	JUS DE CITRON VERT	TYPE FANCY DRINK
		4 CL	RHUM CUBAIN	
		PM	ANGOSTURA BITTER	
		PM	SODA (PERRIER)	
ÉLABORATION		TECHNIQUE		CATÉGORIE
<p style="text-align: center;">EN DIRECT</p>		<p>Directement dans le tumbler, piler les feuilles de menthe, l'angostura et le sucre de canne roux. Ajouter de la glace pilée. Verser le jus de citron vert puis le rhum Cubain. Compléter au soda (Perrier), mélanger avec la cuillère à mélange.</p> <p>Décorer avec une tranche de citron vert et des feuilles de menthe fraîche. Ajouter une paille et mélangeur.</p>		LONG DRINK
				GOÛT ACIDULE
				COÛT Environ 1,50€
TUMBLER		<p style="text-align: center;">Le Rhum :</p> <p>Le rhum est une eau de vie de plante produite à partir de la canne à sucre. Il est le résultat de la distillation après fermentation de vesou ou de mélasse dans un alambic à colonnes.</p> <p>Il existe deux méthodes d'élaboration :</p> <p>La méthode industrielle utilise la mélasse (cannes à sucre broyées, résidus des sucreries) qui donne le rhum industriel et représente 90 % de la production.</p> <p>La méthode agricole utilise le vesou (jus de cannes à sucre). Il donne le rhum agricole.</p> <p>Les appellations du rhum AGRICOLE :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rhum grappe blanche : incolore et corsé, utilisé pour les cocktails. ➤ Rhum paille ou élevé sous bois : légèrement ambré, vieillit 1 an minimum en fût. ➤ Rhum vieux : ambré et fin, vieillit en fût 3 ans et plus. <p>Le rhum blanc est surtout utilisé en apéritif allongé de soda ou en cocktail. Le rhum ambré est plutôt servi en digestif à température ambiante.</p> <p>Distribué par Pernod depuis 1994, Havana Club est le premier rhum cubain vendu en France. Créée en 1878, la marque doit son nom au célèbre bar de la Havane, le Havana Club.</p>		
<p>L'Angostura Bitter :</p> <p>Apéritif à base d'alcool de la famille des bitters concentrés originaire de l'Amérique du Sud. Il est fabriqué à Trinidad à partir de rhum, de gentiane, d'écorces d'oranges et autres substances aromatiques et épices.</p> <p>Au goût très amer, il a été mis au point par un médecin militaire prussien, Dr Siegert, pour soigner les soldats atteints de fièvre et de troubles intestinaux sévères lors de leur séjour en climat tropical. Il ne se boit pas pur mais est utilisé pour les cocktails. Il a des vertus digestives et met en appétit.</p> <p>Degré alcoolique : 44,7°</p>				<p>La menthe :</p> <p>La menthe est une plante aromatique d'origine méditerranéenne dégageant une odeur fraîche et puissante. Il est important d'utiliser de la menthe non traitée et préalablement lavée.</p> <p>La menthe poivrée, très parfumée est la meilleure.</p>
				<p>DÉCORATIONS :</p> <p>1 TRANCHE DE CITRON VERT ET FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE</p>
ARGUMENTATION COMMERCIALE :				

HISTOIRE DU MOJITO :

Le Mojito a été créé en 1946. Certains aiment ajouter quelques gouttes d'angostura pour relever le goût, et cela devient un Perfect Mojito, c'est la seule modification tolérée.

L'origine du Mojito vient de Francis Drake, connu à l'époque sous le nom "El Draque" (le Dragon), qui était un célèbre pirate anglais (premier homme anglais à faire le tour du monde) et avait un repère situé à "La Isla", qui est la "Isla de la Juventud" à Cuba. Cet écumeur des mers avait incontestablement bon goût, il était séduit par ces paysages naturels restés vierges et leur quiétude. C'est cette même île de la mer des Caraïbes qui inspira Robert Louis Stevenson pour écrire "L'île au trésor".

Francis Drake, pendant son tour du monde et entre 2 pillages en 1578, y accosta et bût dans une taverne avec son équipage pour fêter leur dernier butin. Ils aimaient siroter des feuilles de menthe pilées avec de l'eau-de-vie locale (précurseur non raffiné du rhum cubain actuel) et du citron vert. Ils buvaient l'ancêtre viril et rustique du Mojito qu'ils appelaient le "Draque" (pseudo du célèbre corsaire qui était aussi amiral et capitaine de l'équipage). La recette est restée à la "Isla" et s'est perpétuée jusqu'à se consommer régulièrement sous le nom de "Draquecito".

Bien plus tard, le règne de la mafia cubaine entre 1910 et 1920 a permis de raffiner le rhum. En 1946 "La Bodeguita del Medio" décide donc de réaliser une variante raffinée du "Draquecito" afin de le rendre plus accessible. Ils ajoutent du sucre et du citron, revoient les dosages et appelèrent cette recette "Mojito" (amalgam violent de mojadito (humide) et de mojo (sauce culinaire cubaine, voulant aussi dire "charme" en Afrique du Sud). Nom bien trouvé pour une boisson qui se veut séduisante et tropicale. Peu de temps après, les Cubains la préparèrent partout et au milieu des années 20 elle était devenue la boisson nationale de Cuba. Prononcez à l'Espagnole : "Morito".



Le Mojito fut rapidement exporté vers les États-Unis et notamment Miami où il atteint une énorme popularité, puis New York et San Francisco. Dans les années 1990, le Mojito rejoignait finalement l'Europe grâce à l'importation de la cuisine tex-mex.

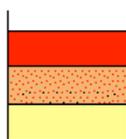
Ernest Hemingway aimait siroter des Mojitos à "La Bodeguita del Medio", mais sans sucre parce qu'il ne digérait pas le sucre non raffiné, ce qui a donné naissance au Papa Hemingway et au Hemingway Special car on le lui préparait avec du Gustos Maracino (une liqueur cubaine à base de cerises) et/ou un zeste de pamplemousse.

Source : www.1001cocktails.com

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

PM Feuilles de menthes
 1 cuil à café de sucre de canne
 3 cl de jus de citron vert
 4 cl de rhum cubain
 PM Soda

12 cl



En direct



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

Etapes	Progression du travail	Illustration	Etapes	Progression du travail	Illustration
1	Remplir le tumbler de glaçons, remuer. Vider le verre.	 	4	Verser dans le tumbler 3/10 de jus de citron vert Remplir de glaçons 3/10 de rhum cubain	
2	Ajouter des feuilles de menthe fraîches.		5	Compléter avec du soda 1 rondelle de citron vert 1 feuille de menthe Ajouter un stick et un chalumeau	
3	Ajouter 1 cuillère à café de sucre de canne et piler à l'aide de la cuillère à mélange.		6	MOJITO 18% TYPE FANCY DRINK CATÉGORIE LONG DRINK GOUT ACIDULE COÛT 1.20 €	

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.