

SIDE CAR

| CONTENANCE | COMPOSITION | | | COULEUR |
|--|--|---|----------------------|--|
| <p>7 CL</p>  | <p>1 CL</p> | <p>1/10</p> | <p>JUS DE CITRON</p> | <p>AMBRE</p> |
| | <p>2 CL</p> | <p>3/10</p> | <p>COINTREAU</p> | <p>DEGRÉ ALCOOL</p> <p>29,7 %</p> |
| | <p>4 CL</p> | <p>6/10</p> | <p>COGNAC</p> | <p>TYPE</p> <p>BEFORE LUNCH</p> |
| <p>ÉLABORATION</p> <p>AU SHAKER</p>  | <p>TECHNIQUE</p> <p>Verser dans un shaker à demi rempli de glaçons le jus de citron, le Cointreau puis le Cognac.</p> <p>Frapper et verser dans un verre à cocktail.</p> <p>Le Side Car fut créé au Harry's Bar de Paris en 1931.</p> | | | <p>CATÉGORIE</p> <p>SHORT DRINK</p> |
| | | | | <p>GOÛT</p> <p>SEC, ORANGE</p> |
| | | | | <p>COÛT</p> <p>1 € environ</p> |
| <p>VERRE</p> <p>A COCKTAIL</p>  | <p>Le Cognac :</p> <p>Le cognac est une eau de vie de vin issue de la double distillation de vins blancs produits autour de la ville de Cognac principalement sur les départements de Charente et Charente-Maritime puis vieillit en fût de chêne. La distillation du vin blanc sec se fait dans un alambic à repasse de type charentais.</p> <p><u>La région de production est divisée en 6 sous-régions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande Champagne (la meilleure) ➤ Petite Champagne ➤ Borderies ➤ Fins Bois ➤ Bon Bois ➤ Bois Ordinaires ou Communs <p><u>Les 3 principaux cépages utilisés sont : Folle Blanche, Ugni Blanc et Colombar.</u></p> <p>Le terme «Fine Champagne » désigne un Cognac composé de 50 % au moins de Grande Champagne et 50 % Petite Champagne.</p> <p>Marques : Bisquit, Hennessy, Rémy Martin...</p> <p>Classification des vieillissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Cognac *** ou Cognac VS</u> : au moins 24 mois ➤ <u>Cognac VO ou VSOP ou RÉSERVE</u> : au moins 4 ans ➤ <u>Cognac XO ou Vieille Réserve ou NAPOLÉON</u> : au moins 6 ans. | | |  |
|  <p>Le jus de citron :</p> <p>Jus de fruits obtenu à partir de citron jaune. Il est largement préférable d'utiliser le jus de citron fraîchement pressé non traité.</p> <p><u>Variétés de citrons :</u> Eureka (États-unis), citron jaune d'Espagne, de Nice.</p> <p>Le « Pulco » est utilisé par certain barman, c'est un mélange de jus de citrons et autres agrumes à base de concentrés (65% dont 5% de pulpe), avec acidifiants : acide citrique et extraits naturels de citron.</p> |   | <p>Le Cointreau :</p> <p>Liqueur incolore à base d'écorces d'oranges douces de la côte méditerranéenne et d'oranges amères des Antilles.</p> <p><u>Degré alcoolique :</u> 40°</p> <p>Le Cointreau fût créé en 1849 à Angers par Adolphe et Jean Édouard Cointreau, confiseurs.</p>  | | |
| <p><u>ARGUMENTATION COMMERCIALE :</u></p> | | | | |

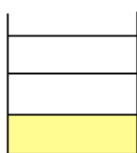
| | | |
|----------------------------|----------|-------------|
| F.T N° | SIDE CAR | DATE : |
| Démonstration technique | | Formateur : |
| Cocktail de la coupe Scott | | Apprenant : |

1 cl de jus de citron







2 cl de Cointreau

4 cl de Cognac

7 cl



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

| Etapes | Progression du travail | Illustration | Etapes | Progression du travail | Illustration |
|--------|--|---|--------|---|---|
| 1 | <p>Glacer le shaker et le verre à cocktail de glaçons :</p> <p>Remplir le shaker et le verre à cocktail de glaçons.</p> |  | 4 | <p>Verser le contenu de la timbale dans le shaker, Shaker.</p> |  |
| 2 | <p>Verser dans la timbale:</p> <p>1/10 de jus de citron 3/10 de Cointreau 6/10 de Cognac</p> |  | 5 | <p>Verser dans le verre à cocktail à l'aide de la passoire.</p> |  |
| 3 | <p>Vider le surplus d'eau de la timbale à l'aide de la passoire.</p> <p>Enlever les glaçons du verre à cocktail</p> |  | 6 | <p>SIDE CAR 29,7 % Type Before lunch Catégorie Short drink Goût Sec, orange. Coût +/- 1€</p> |  |

Philippe Pavie, professeur de restaurant. CFA de Versailles.