

**Recettes sans alcool
et sirops maison**

**MAXIME
BOIVIN**

 **LES EDITIONS DE
L'HOMME**

MOCKTAILS

15

MIXOLOGIE À LA MAISON

47

AGRUMES

85

SUCRES

113

FRUITS

145

FINES HERBES ET ÉPICES

181

INFUSIONS





MIXOLOGIE À LA MAISON

Dans ce premier chapitre, je vous présente tout ce qu'il est important de savoir pour préparer des cocktails sans alcool dans les règles de l'art. Voici donc quelques notions de base et plusieurs bonnes idées pour partir du bon pied. Outils, verres, ingrédients, préparation... tout pour vous inspirer à vous lancer, en toute simplicité !

DES OUTILS POUR SE FACILITER LA VIE

Pour faire des mocktails, vous devrez mesurer des quantités, mélanger des liquides, remuer, couper, piler, verser... Il existe des outils spécialement conçus pour exécuter toutes ces tâches. Mais est-ce qu'il est primordial d'avoir un shaker doré et une cuillère de bar arborant un ananas pour faire de bons mocktails ? Absolument pas. Comme pour la cuisine, il y a toujours moyen de s'arranger avec ce que l'on a sous la main. Une simple tasse à mesurer, un pot Mason ou un couteau à beurre vous seront tout aussi utiles si l'envie d'un bon mocktail vous prend spontanément. Cela dit, on sent rapidement la différence lorsque l'on se sert d'outils de bar de qualité, agréables à utiliser. Voici mes recommandations et quelques solutions de rechange qui « font la job » !



LE SHAKER

Pour mélanger vigoureusement.

C'est l'icône ! Les gens sont déçus lorsqu'on ne l'utilise pas pour préparer une recette ! On trouve sur le marché plusieurs types de shakers. Parmi ceux que l'on voit le plus souvent, il y a le Boston, soit une timbale se combinant avec un verre à mélanger ou un *cheater tin* en inox. On connaît aussi le type parisien, composé d'une timbale et d'un large bouchon. Finalement, le shaker 3 pièces (ou *cobbler*) est un modèle très répandu, avec sa timbale, son bouchon et sa passoire qui s'emboîtent fermement. Peu importe celui que vous préférez, l'idée derrière sa conception et son utilisation reste toujours la même : pouvoir remuer vigoureusement des liquides avec ou sans glace.

Pas de shaker ?

Pas de souci, un pot Mason peut très bien effectuer le travail. En fait, vous n'avez besoin que d'un contenant hermétique afin de ne pas en mettre partout ! Le pot Mason est idéal puisqu'il est disponible dans plusieurs formats et qu'il peut aussi se transformer en verre de service.



AVANT D'ACHETER UN SHAKER

Il vaut la peine de trouver votre modèle de prédilection et d'investir dans du matériel de qualité ; cela améliore grandement le confort, la rapidité et le plaisir d'utilisation. L'acier inoxydable reste le meilleur matériau, puisqu'il est solide et durable, qu'il ne rouille pas et est un très bon conducteur de température. Avec le shaker de type Boston, j'aime le fait que l'on peut bien voir les ingrédients lorsqu'on l'utilise avec le verre à mélanger. Il faut toutefois faire attention de ne pas le casser, cette combinaison étant un peu plus grosse et difficile à manipuler. Le look classique du shaker 3 pièces est souvent recherché, mais prenez garde : les modèles de moins bonne qualité nous donnent parfois du fil à retordre au moment de l'ouvrir.

LE VERRE À MÉLANGER

Pour mélanger doucement.

Habituellement, on utilise le verre à mélanger (avec la cuillère de bar) lorsqu'on ne veut pas trop brusquer les ingrédients, soit pour conserver leur texture, soit pour modérer la dilution, tout simplement. Il existe de beaux verres à mélanger, sur pied ou non, avec bec verseur, de qualité supérieure pour les plus geeks.

Pas de verre à mélanger ?

Techniquement, n'importe quel verre pouvant contenir la quantité totale de liquide ainsi que la glace nécessaire pour préparer votre mocktail peut servir de verre à mélanger.

PASSOIRE À RESSORT

Pour filtrer.

Aussi appelée *Hawthorne strainer*, cette passoire est un des outils les plus répandus derrière le bar. Placée sur le shaker, la passoire permet de filtrer le liquide de vos mocktails dans votre verre de service en retenant les fruits et la glace. À cause de la largeur de ses perforations, elle laisse toutefois passer la pulpe et les plus petits morceaux, c'est pourquoi on la combine souvent au tamis.

PASSOIRE À JULEP

Pour filtrer, mais avec un verre Boston.

On jumelle cette passoire avec le verre à mélanger de type Boston, pour la même utilisation que la passoire à ressort. C'est un outil classique qui donnera certainement du style à votre filtration. Historiquement, avant l'arrivée des pailles, on l'utilisait pour boire son cocktail tout en retenant la glace, trop froide pour les gencives sensibles d'une génération dont l'hygiène dentaire laissait à désirer.

Pas de passoire ?

Si vous n'avez pas de passoire (ni de tamis), il est possible d'insérer un plus petit verre dans le shaker afin de retenir la glace et de verser le liquide dans le verre de service.



TAMIS

Pour filtrer plus finement.

Plus fin, le tamis empêche le passage des petits morceaux de glace et de fruits, ce qui permet d'obtenir une texture lisse et veloutée. On l'utilise avec la passoire à ressort pour filtrer doublement (*double strain*). Il existe une panoplie de modèles, mais ceux de base fonctionnent à merveille.

Pas de tamis ?

Filtrer le plus finement possible vos mélanges n'est pas essentiel à la réussite de vos mocktails. La texture sera différente, mais cela n'aura pratiquement aucun impact sur le goût.

LA CUILLÈRE DE BAR

Pour remuer, étager, mesurer, piler, alouette !

C'est l'outil de prédilection pour remuer les mocktails dans un verre à mélanger. Faite d'acier inoxydable, longue et souvent torsadée, la cuillère de bar sert à de multiples fins. L'une de ses extrémités est évidemment une cuillère et sert d'instrument de mesure pour ajouter une petite quantité d'ingrédients. L'autre peut différer : un trident, pour piquer des ingrédients comme des olives ou des cerises, ou encore un petit pilon, sous la forme d'une goutte ou d'un petit plateau, pour écraser des ingrédients délicats ou même dissoudre un cube de sucre. Elle facilite aussi l'assemblage des mocktails étagés (*voir p. 118*).

Pas de cuillère de bar ?

Remplacez-la par n'importe quoi qui peut se tenir du bout des doigts et qui a une forme assez allongée. Un couteau à beurre ou une cuillère régulière font tout aussi bien l'affaire.

LE DOSEUR

Pour mesurer les liquides.

Souvent muni de deux côtés pour donner plus d'options, le doseur présente des mesures en millilitres ou en onces américaines.

Pas de doseur ?

N'importe quel outil pour mesurer les liquides peut servir. Pour mesurer les ingrédients en parts plutôt qu'en quantités métriques ou impériales (par exemple 2 parts de jus de citron pour 1 part de sirop d'érable), on peut utiliser un contenant non gradué.

LE COUTEAU

Pour couper, principalement des fruits.

Utilisez toujours un couteau bien affûté, particulièrement pour couper vos agrumes. Leur peau plus robuste peut résister à une lame mal aiguisée, ce qui devient plus propice aux accidents. L'idéal est un petit couteau d'office (couteau « à éplucher »), dentelé ou non, puisque vous aurez à couper majoritairement de petits fruits. Cependant, si vous prévoyez couper un ananas, par exemple, un bon couteau de chef pourra être utile.

Pas de couteau ?

Pas de chance...

LE CANNELEUR OU LE ZESTEUR

Pour zester.

Cet ustensile permet de prélever facilement des zestes d'agrumes pour faire des *twists* et d'autres garnitures (voir p. 42). Ce qui distingue les différents modèles : la largeur et l'épaisseur du zeste obtenu.

Pas de canneleur ni de zesteur ?

Un économiste (épluche-légumes) fait aussi très bien le travail. Certains préfèrent le couteau au zesteur, car il permet de couper la lanière de zeste, mais aussi de la tailler pour en faire une belle garniture bien droite.

LE PILON

Pour piler.

Long morceau en bois, en caoutchouc ou en métal dont on se sert pour écraser les agrumes et les herbes.

Pas de pilon ?

J'ai longtemps utilisé un rouleau à pâtisserie, le modèle sans petites poignées, en pensant que c'était un pilon ! Bref, le manche de vos outils de cuisine peut fonctionner.





LE BON VERRE

S'il y a une chose qui ne fera pas une grande différence dans les saveurs de votre mocktail, c'est bien le contenant dans lequel il est servi. Bien sûr, il y a certains aspects « pratiques » à considérer. Par exemple, lors d'un barbecue avec vos *chums*, je ne vous recommande pas de sortir la verrerie héritée de votre arrière-grand-mère (gardez-la pour le brunch de la fête des Mères).

Le verre choisi peut-il contenir la quantité de liquide prévue ?

Habituellement, lorsqu'un mocktail est allongé avec de l'eau pétillante ou un soda, on dira que c'est un **cocktail long**. On privilégiera donc un verre plus grand comme le verre à collins. Sinon, pour un mocktail plus concentré, sans allongeur, nous parlerons d'un **cocktail court**, à servir dans un verre à martini, une coupette ou un verre à whisky.

Le mocktail est-il servi sur glace ?

Vous avez peut-être entendu les termes **up** et **on the rocks**, ou si l'on veut rester fidèle à notre belle langue, un mocktail **sur pied** ou **sur glace**. Le premier terme veut dire que le mocktail est servi sans glace et probablement dans un verre sur pied (*up*), tandis que le deuxième signifie que le mocktail sera servi sur glace (*on the rocks*), traditionnellement dans un verre de type verre à whisky.

En bref, le type de verre choisi influence surtout l'aspect visuel de votre mocktail. La verrerie est importante, mais ça ne goûte pas meilleur dans du cristal ! Utilisez ce que vous avez sous la main ou choisissez le verre qui vous parle selon votre humeur du moment.



VERRE À MARTINI

Malgré le fait qu'il ne soit pas l'idéal pour mettre les arômes de l'avant et que sa forme le rende très instable, le verre à martini (aussi appelé verre à cocktail) restera toujours un classique indémodable. Élégant et tape à l'œil, il est un emblème du monde du cocktail.



COUPETTE

Elle est aussi appelée verre marie-antoinette, car la légende veut que la forme de la coupe soit inspirée du galbe du sein de la reine. Format parfait pour les mocktails courts, la coupette donne une belle élégance à tout mocktail. Elle remplace parfaitement le verre à martini.



VERRE À WHISKY

Bien connu sous son nom anglais *old fashioned* (nommé ainsi en l'honneur du cocktail classique du même nom), ce verre est très polyvalent : il est idéal pour déguster un mocktail court servi sur glace, pour boire un spiritueux ou même pour se couler une petite bière.



VERRE À COLLINS

Verre élancé dans lequel on sert les cocktails allongés, il est facile à manipuler et c'est un choix qui s'impose pour le service lors de réceptions. Je le préfère aux verres sur pied, qui n'ont pas la même stabilité.



COUPE À VIN

Ce verre sur pied sert habituellement au service du vin. Il y a autant de types de coupes à vin que de sortes de vins, et même plus. J'aime bien suggérer le verre à vin puisque, habituellement, on en a plusieurs du même modèle ; lorsqu'on sert un mocktail à un groupe, c'est non seulement plus beau visuellement, mais aussi plus facile de répéter les manipulations, dans une verrerie semblable.



FLÛTE

Verre sur pied servant habituellement au service du vin mousseux, il a une forme élancée et mince, ce qui en fait un choix chic et distingué.

Voici d'autres types de verres et contenants dans lesquels vous pouvez servir vos mocktails !



Tasse



Verre à shaker Boston



Pinte anglaise



Ananas évidé



Tasse à thé