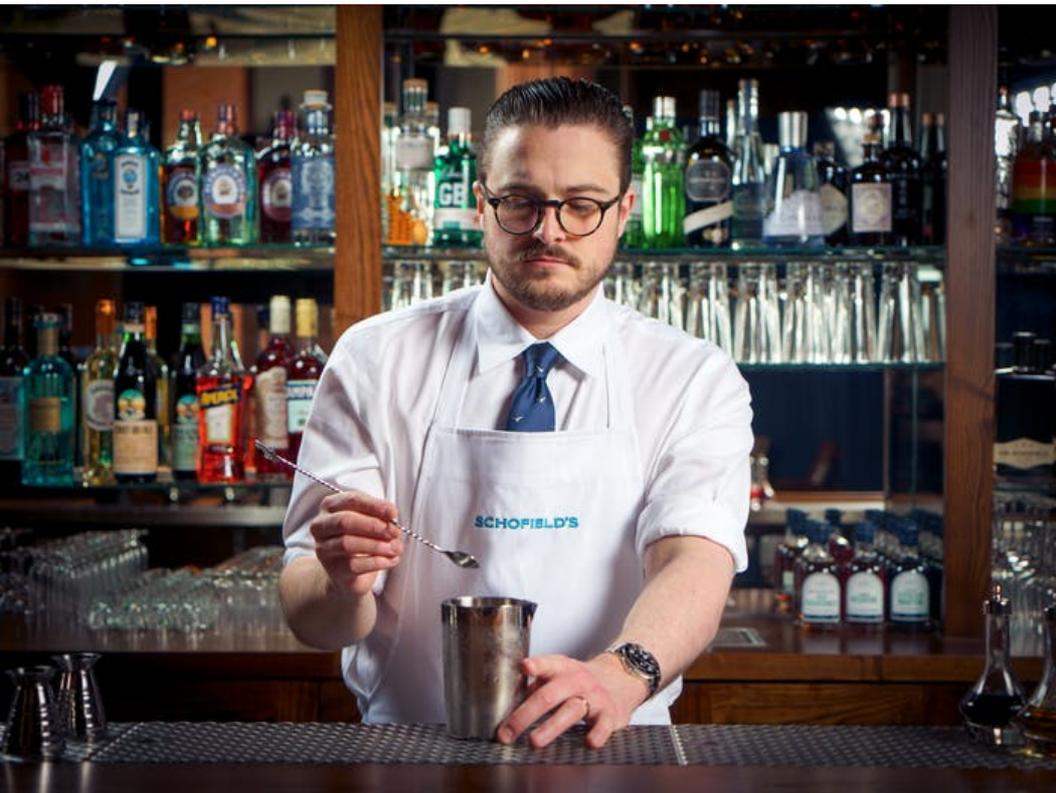




Cocktails de base

Tipp von Joe Schofield



Lorsque les chefs apprennent leur métier, on les familiarise avec les cinq sauces mères (béchamel, velouté, espagnole, hollandaise et tomate) qui, selon le «roi des chefs et chef des rois» Auguste Escoffier, sont la base de toutes les sauces. Dans le monde des bars, nous avons un concept similaire, les six cocktails de base: le daïquiri, le old-fashioned, le martini, le side-car, le highball et le flip. Cette idée, semblable à celle d'Escoffier, a été créée par l'équipe du Death & Co, un bar incroyable de New York. Maîtriser ces cocktails vous ouvrira des possibilités infinies dans l'art de la mixologie.