

Table des matières

Table des matières	1		
Index	2	Enlever le dépôt	23
AVANT-PROPOS	3	Mettre en bouteille & faire vieillir	24
LES INGRÉDIENTS	4	LES DIFFÉRENTS	
L'alcool	4	APÉRITIFS	25
L'alcool du pharmacien	4	Les vins aromatisés	25
L'alcool des magasins	5	Les recettes simples	26
L'alcool du récoltant	5	<i>Vins aromatisés aux feuilles</i>	
Le vin	6	<i>Autres vins aromatisés</i>	
Le sucre	7	Les recettes composées	29
Les plantes	8	Les alcool aromatisés	30
Les racines	8	Les vins de liqueur	31
Les tiges & les écorces	8	Les mistelles	31
Les feuilles	9	Les vins doux naturels	33
Les fleurs	10		
Les fruits charnus	11	LES DIVERSES LIQUEURS	34
Les graines & les fruits secs	12	Les liqueurs de fruits	
		charnus	34
LES TECHNIQUES	13	Les recettes simples	34
La réalisation d'un extrait	13	Les recettes composées	37
Quel récipient utiliser	13	Les liqueurs de fruits secs,	
Comment le remplir	14	graines, noyaux & zestes	38
La macération	15	Les recettes simples	38
La durée de la macération	15	Les recettes composées	39
Comment l'arrêter	16	Les liqueurs de feuilles,	
Le dosage & l'assemblage	17	tiges, fleurs	40
Comment sucrer	17	Les recettes simples	40
Le degré d'alcool	18	<i>Liqueurs de feuilles</i>	
Corriger, améliorer,		<i>Liqueurs de fleurs</i>	
enrichir, colorer	20	<i>Liqueurs de tiges</i>	
La clarification		Les recettes composées	44
& le vieillissement	22	Les liqueurs spéciales	45
Quand consommer	22		
		CONCLUSION	47

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Pour apprécier : consommez avec modération. »

Index

Abricot	11-35	Coprah	12	Magnolia	11-42	Prunelle	12-37
Absinthe	9-26-41	Coriandre	12-38	Mandarine	12-39	Prunellier	9-27
Acacia	11-42	Crème	17-35	Mangue	12	Prunier	11-27
Akène	12	Cumin	12-39	Marrube blanc	11	Quetsche	5
Alcool	4	Datte	12-30		28	Quinquina	9-25
Alcoomètre	18	Décantation	22	Mathusalem	40		28
Amer	31	Décoction	13	Mélicse	9-26-41	Raisin	11/12-37
Ananas	12-35	Eau-de-vie	5	Menthe	9-26-41		46
Angélique	8/9-12 27-41-43	Estragon	9-41	Merise	12	Ratafia	31-34
Anis	12-38/39	Éthanol	4	Méthanol	4	Rhum	5
Anisette	38	Étiquette	25	Miel	7	Riquiqui	31
Arbouse	12	Extrait	14	Millepertuis	11-43	Robinier	11
Armagnac	5	Fenouil	8-12-28 39-43	Mirabelle	5-36-46	Romarin	9/10-27
Arnica	11	Fenouillette	39	Mistelle	31		42
Aspérule	11-26	Figue	12-30	Mûre	12-36	Rose	11-43
Badiane	12-38/39	Filtre	23	Muscat	11-37	Safran	11
Banane	12-35	Fraise	11-36	Myrte	12-36-42	Sarriette	9-27
Basilic	9-26-41	Fraise des bois	11-36	Myrtille	12-36	Sauge	9-27-42
Bitter	31		12-36	Nèfle	12-36	Serpolet	11
Bouillon blanc	11 42	Framboise	11/12 28-35-37-46	Noisette	12-39	Siphon	23
Bouleau	9-27	Fruit de la		Noisettine	39	Sirop	17
Bourbon	5	passion	12	Noix	11/12-28-36 39	Soutirage	23
Cacao	12-38	Génépi	11-41-44	Noix de coco	12 39	Spiritueux	4
Café	12-38	Genièvre	12-28 36	Noyau	39-40	Sureau noir	11 28
Calvados	5	Gentiane	8-28-31	Noyer	11-27	Tanaisie	9/10 40/41
Camomille	11-27 42	Gingembre	8-45	Œillet	11-43	Tilleul	11-43
Cannelle	9	Girofle	11	Œufs	45	Thé	9-42
Carthagène	31	Groseille	11-30	Opaline	45	Thym	9/10-43
Cassis	11-26-27 35-37-41		37	Orange	12-28-36	Vanille	12-39
Cédrat	12-35	Guignolet	31	Oranger	11-43	Vermouth	25
Céliéri	8-43	Hysope	9-41	Origan	11	Verveine	9-42
Cerfeuil	11	Infusion	13	Pamplemousse	12-28	Vespetro	40
Cerise	11-36-46	Jasmin	11-42	Pastis	31	Vieux garçon	37
Cerisier	11-26	Kirsch	5	Pêche	11-13 36-46	Violette	11-43
Chartreuse	44	Kiwi	12-36			Vodka	5-33
Chicorée	8-28	Lait	45	Pêcher	11-26-42	Whisky	5
Chrysolmel	45	Laurier	11-41	Pendu	45	Williams	11-45
Citron	12-38	Liqueur dorée	45	Persil	11-42	Zeste	40
Citronnelle	9-41	Liqueur		Pervenche	11-27		
Citronnette	38	exotique	40	Pineau	31		
Clou de girofle	11	Liqueur		Poire	11-36-46		
Cognac	5	stimulante	46	Pommeau	32		
Coing	11-36	Litchi	12	Prune	11-36		
		Macération	13	Pruneau	12-28		

Des apéritifs & des liqueurs personnalisés...

... c'est ce que ce petit livre vous propose de faire, ou plutôt de créer, car il s'agit véritablement de création. Grâce à ce manuel vous allez pouvoir produire des apéritifs et des liqueurs d'un goût nouveau, différent de celui des boissons du commerce ou de celles que fabrique votre voisin, parce que vous utiliserez les ingrédients que vous avez personnellement à votre disposition (ou que vous pouvez vous procurer à bon marché) et que vous doserez « à votre goût » le sucre, l'alcool, les arômes, etc.

À la lecture de ces premières lignes, les amateurs de recettes toutes prêtes sont peut-être déjà un peu déçus. Qu'ils se rassurent! Ce livre contient aussi quelques bonnes recettes décrites avec précision, choisies parce qu'elles ont fait l'unanimité par leurs hautes qualités gustatives. Mais qu'ils ne regrettent pas trop de ne pas en trouver davantage. Bien souvent, lorsqu'on applique à la lettre ce type de recette, on obtient un résultat décevant : soit qu'il y avait une erreur dans les proportions indiquées, soit que la méthode à utiliser n'était pas suffisamment bien expliquée, soit que les composants qu'on avait à sa

disposition ne convenaient pas exactement (exemple : un alcool trop fort ou trop parfumé, des feuilles séchées au lieu de feuilles fraîches...).

Le but de cet ouvrage n'est certes pas de vous inciter à boire davantage de boissons alcoolisées, ni de vous faire réaliser des économies substantielles. L'intérêt de faire soi-même ses « boissons de prestige » est tout autre. D'abord, vous aurez un réel plaisir à élaborer un apéritif ou une liqueur pour la première fois, à découvrir et analyser le résultat obtenu (couleur, odeur, saveur), puis à l'améliorer si vous le souhaitez. Quel loisir passionnant! Ensuite vous serez fier de servir à vos amis quelque chose de personnel et d'original. Et puis, soyez sûr qu'une bouteille de votre composition sera un cadeau toujours apprécié.

Savoir et comprendre ce que sont toutes ces variétés de vermouths, quinquinas, mistelles, ratafias, crèmes... fait aussi un peu partie de notre culture. Et la meilleure façon de connaître, c'est encore d'expérimenter soi-même. Alors devenez liquoriste amateur!

LES INGRÉDIENTS

Apéritifs et liqueurs ont la plupart de leurs composants en commun : alcool, sucre, plantes (fruits, feuilles, fleurs...). Ce sont surtout les proportions qui diffèrent. Toutefois beaucoup d'apéritifs faciles à faire chez soi nécessitent aussi du vin, ce qui est rarement le cas des liqueurs. Comment choisir ces divers éléments ?

L'alcool

C'est un ingrédient indispensable pour obtenir le type de boissons qui nous intéressent, car celles-ci sont « alcoolisées », non par suite d'une fermentation (comme dans le cas du vin, du cidre, de la bière...), mais par addition d'alcool. Pour cette raison, on les appelle aussi des « spiritueux ».

Il vous faut donc de l'alcool, ou plutôt un liquide qui en contient beaucoup (l'alcool « absolu » n'existe pratiquement pas). Mais attention, l'alcool contenu ne doit pas être n'importe lequel ! Il ne peut s'agir que de l'alcool éthylique ou éthanol, à ne pas confondre avec d'autres alcools comme l'alcool méthylique ou méthanol, extrêmement dangereux pour la santé. Les alcools dits « à brûler » ou « dénaturés » sont bien sûr totalement proscrits.

L'alcool du pharmacien

Beaucoup de recettes anciennes indiquaient de prendre, pour leur réalisation, de l'alcool à 90% acheté en pharmacie. Il s'agit d'alcool éthylique; il en existe aussi à 70%. Attention le pharmacien vend aussi de l'alcool « modifié » rendu impropre à la consommation par l'addition d'une substance odorante (du camphre) et d'un colorant (la tartrazine).

Cependant, sachez qu'actuellement, la vente d'alcool à 90% en pharmacie est limitée en volume à 250 ml (0,25 l) par achat et que cette limitation ayant été instituée pour lutter contre l'alcoolisme, l'utilisation de cet alcool pour fabriquer des boissons est interdite. Ce type d'alcool en raison de sa très forte teneur en éthanol (90 %), permettrait pourtant de réaliser des extraits végétaux très rapides et très efficaces. De plus,

étant pratiquement neutre, il ne masquerait pas comme le font certaines eaux-de-vie les arômes des autres composants.

L'alcool des magasins

Dans les grandes surfaces comme dans les petites épiceries, il est possible d'acheter divers alcools.

Le plus simple et le moins cher (environ 60 F le litre) est vendu généralement sous le nom de « eau-de-vie spéciale fruits » (ou sous un nom voisin), car il est destiné principalement à l'élaboration de « fruits à l'eau-de-vie ». C'est une eau-de-vie qui contient 40% vol. d'alcool (anciennement : 40°. Pour la commodité nous écrivons systématiquement le taux d'alcoolisation en %) dont le goût peu marqué s'adapte bien à la majorité des compositions.

On trouve également sans difficulté des alcools vieillis dans des fûts (de chêne le plus souvent), reconnaissables à leur couleur marron plus ou moins foncé : rhum (issu de la canne à sucre), bourbon et whisky (alcool de grain), calvados (eau-de-vie de cidre), cognac et armagnac (eau-de-vie de vin), marc, brandy, etc. Différentes eaux-de-vie blanches, incolores car n'ayant pas vieilli en fût, sont aussi couramment commercialisées : kirsch, vodka, rhum blanc, eau-de-vie de prune (mirabelle, quetsche), de poire (William), de framboise, etc.

Ces alcools, excellents de goût, ont l'inconvénient d'être plus coûteux (sauf le rhum blanc, parfois très bon marché). Ils ont souvent un parfum caractéristique, et ne conviennent pas à toute fabrication. C'est à vous de bien choisir, de bien marier les arômes. Ainsi le rhum sera idéal pour réaliser une liqueur de vanille, tandis que le kirsch fera merveille avec des cerises dont il renforcera le parfum. Le cognac va bien avec les oranges, alors que l'armagnac s'accorde parfaitement avec les pruneaux, etc.

L'alcool du récoltant

Tout récoltant possédant au moins un grand jardin avec suffisamment d'arbres fruitiers (se renseigner à la mairie), peut faire distiller sa récolte personnelle, en franchise de droits ou non (selon qu'il jouissait déjà ou non de ce privilège en 1960). Si vous êtes dans ce cas, il vous faut contacter un bouilleur professionnel, aller chercher en mairie un certificat de récoltant, puis établir une demande auprès du Service des Alcools des Douanes.

Avec la franchise (pour 10 l d'alcool pur), le litre d'eau-de-vie revient à moins de 25 F; sans franchise, c'est-à-dire en payant les taxes (environ 90 F par litre d'alcool pur), ce prix est triplé.

Dans des conditions bien précisées par la loi, il est possible de

faire distiller « des vins, cidres ou poirés, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles », c'est-à-dire soit des boissons déjà prêtes, soit des fruits fermentés. Pour obtenir ces derniers, il faut mettre des fruits bien mûrs, plus ou moins écrasés, dans un fût, avec éventuellement un peu d'eau. Certains récoltants ajoutent aussi un peu de sucre (une addition de 17 g de sucre par litre donnera 1% d'alcool supplémentaire) mais la loi française l'interdit. Pendant la fermentation, les fruits doivent être souvent remués. Quand celle-ci est terminée le récipient doit être bien bouché pour éviter l'entrée des mouches et la transformation en vinaigre. Certains récoltants ajoutent aussi, selon les saisons, les différents fruits produits par leur verger ou leur jardin, et obtiennent donc, après distillation (en atelier public), une eau-de-vie de fruits, qu'ils font ensuite vieillir

ou non.

Ces alcools « naturels » conviennent généralement très bien pour l'élaboration de la plupart des apéritifs et liqueurs. Ils ont l'avantage d'être eux aussi des produits « maison »; ils peuvent communiquer à vos fabrications une sorte de goût de terroir bien sympathique, et donner ainsi à votre production une certaine unité. En raison de leur prix de revient, ils sont tout particulièrement intéressants pour les récoltants ayant droit à la franchise des taxes.

Enfin, il faut rappeler que tout ce qui concerne la fabrication, le transport, la vente ou la détention d'eau-de-vie est strictement réglementé et les fraudes sévèrement punies.

Le vin

Les apéritifs ayant généralement un taux d'alcool inférieur à celui des liqueurs, beaucoup d'entre eux ne nécessitent pas une grande quantité d'eau-de-vie pour leur fabrication, mais s'élaborent principalement avec du vin (leur dénomination légale est d'ailleurs « apéritifs à base de vin »).

Dans quelques rares cas de re-

cettes très délicates, du très bon vin doit être utilisé, mais la plupart du temps, vous pourrez vous servir de vin plutôt ordinaire, car les parfums des plantes et de l'alcool ajoutés domineront nettement. Cependant, il ne faudrait pas que ce soit du mauvais vin (avec une odeur de vinaigre par exemple). Il est souvent préférable d'employer

un vin assez neutre, pas trop fort en goût et pas trop acide.

Utilisez « votre vin », si vous en faites : vos apéritifs seront encore plus personnalisés. Éventuellement, achetez le vin en cubitainers, chez un producteur (bio de préférence) cela vous permettra de faire plusieurs litres d'apéritifs en même temps et à prix réduit. Selon les recettes et votre goût,

prenez du vin rouge, du rosé ou du blanc. S'il s'agit de vin sucré (blanc doux ou rosé doux), il faudra en tenir compte lorsque vous sucrerez votre boisson. Essayez aussi de connaître sa teneur en alcool, cela vous permettra de calculer la quantité d'eau-de-vie à ajouter.

Le sucre

Les liqueurs sont toujours sucrées, parfois même très sucrées. Les apéritifs que vous allez créer le seront aussi, mais généralement beaucoup moins.

Vous pouvez utiliser du *sucre blanc* en morceaux, semoule ou cristallisé : cela n'a pas d'importance. Cependant vous trouverez peut-être plus pratique de compter des morceaux de sucre, plutôt que de peser du sucre en poudre avec une balance. Pour connaître la masse d'une morceau, c'est facile, il suffit de diviser celle indiquée sur la boîte (généralement 1000 grammes) par le nombre de morceaux. Les paquets de cinq kilogrammes de sucre cristallisé vendus pour faire des confitures sont bon marché (mais faites attention de ne pas acheter du sucre additionné de substances

pour faire prendre la confiture!).

Les différents *sucres roux* du commerce présentent un goût particulier qui peut être intéressant s'il s'allie bien avec les autres ingrédients (du sucre roux de canne avec du rhum, par exemple).

Le *miel* peut aussi servir à sucrer. Si vous avez quelques ruches, n'hésitez pas à employer votre miel. Vos boissons auront vraiment un goût « maison ». Là encore, il faudra être prudent et utiliser de préférence des miels au goût peu marqué, ou s'accordant particulièrement bien avec les autres ingrédients.