

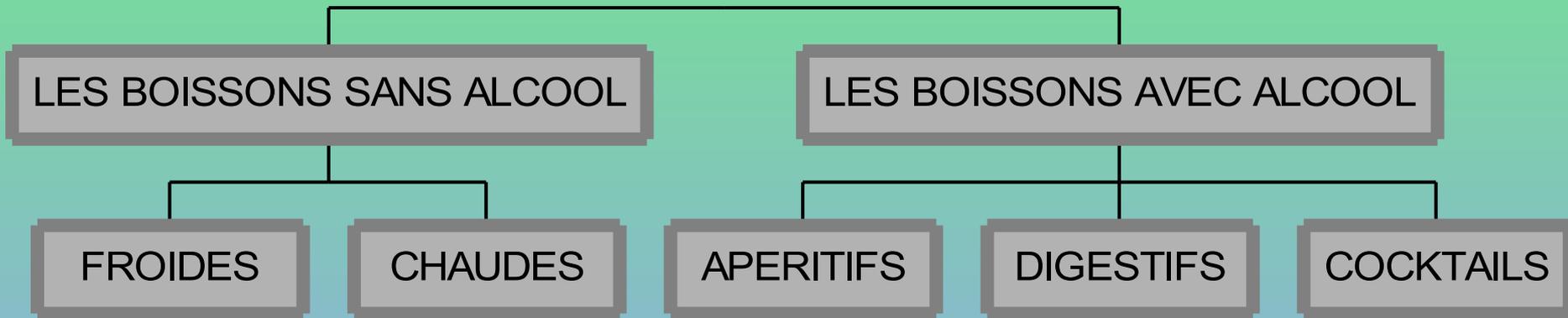
# LES BOISSONS

AUTRES QUE LE VIN

# PLAN GENERAL

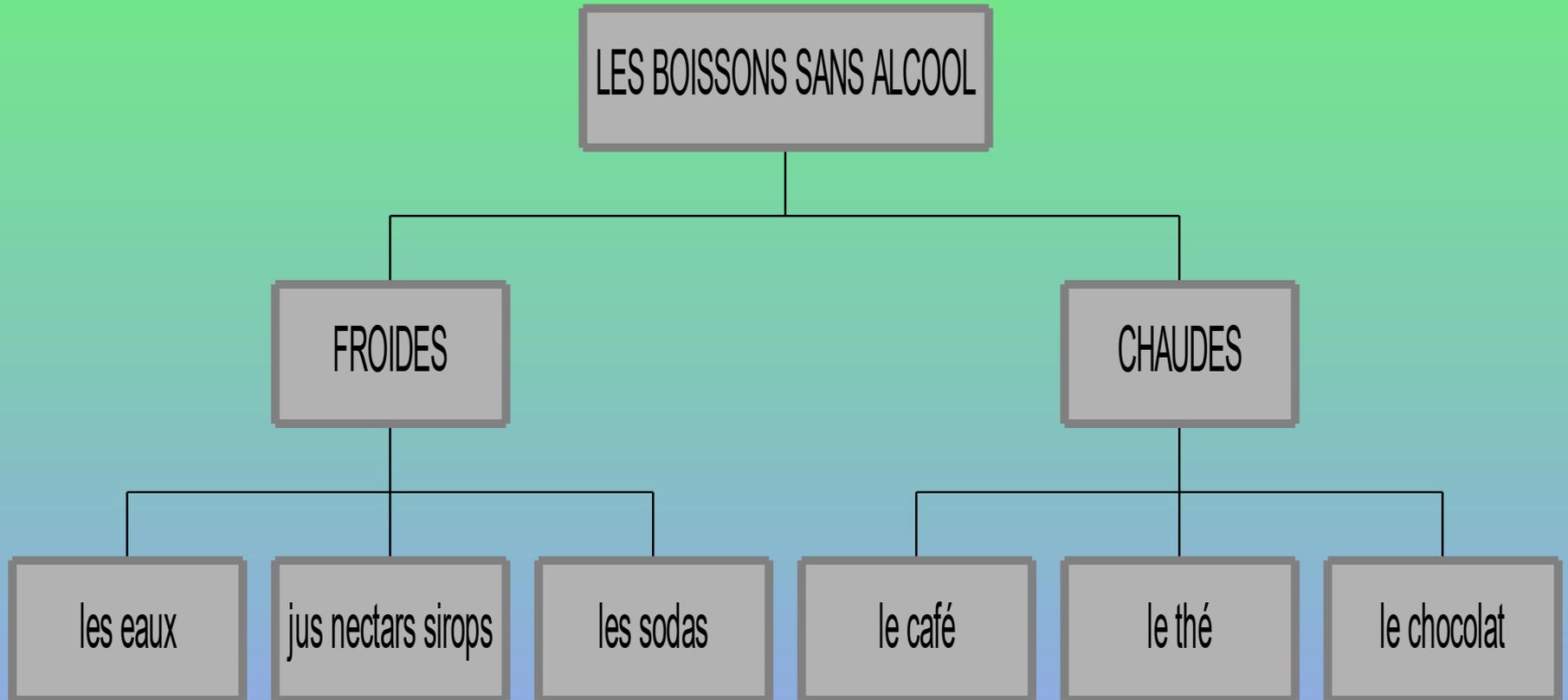
- Le classement général des boissons
- Les boissons sans alcool
- Les boissons avec alcool
  1. Les apéritifs
  2. Les digestifs
- Les cocktails

# ORGANIGRAMME GENERAL DES BOISSONS



# ORGANIGRAMME DES BOISSONS

## FROIDES



# Les eaux en bouteille

**1.La réglementation française définit les types d'eau suivant leur provenance et leurs caractéristiques . La France est le deuxième pays mondial consommateur d'eaux minérales naturelles en bouteille.**

➤ **Eau rendue potable** (eau de table) : l'origine de l'eau est indifférente et non indiquée mais elle doit respecter les normes de potabilité .Le fabricant peut donc choisir le type d'eau, le lieu de mise en bouteilles, l'enrichissement ou non en sels minéraux ou de table. Elle peut être traitée chimiquement

➤ **Eau minérale naturelle** : provient d'une nappe souterraine, d'une source naturelle ou forée . Elle est directement mise en bouteilles sur place et commercialisée après analyses contrôlant la pureté et sa teneur en sels minéraux. Elle bénéficie de propriétés favorables à la santé (constatées par l'Académie Nationale de Médecine. La réglementation française exige que sa composition et ses critères de qualité soient constants. « une eau minérale naturelle est une eau possédant un ensemble de caractéristiques de nature à lui apporter ses propriétés favorables à la santé »

➤ **Eau de source** : Elle provient d'une ou plusieurs sources officiellement reconnues. L'eau ne doit subir aucun traitement et avoir la qualité de l'eau potable mais elle n'a pas d'obligation concernant la constance de sa composition et de ses caractéristiques . La législation précise : « une eau de source est une eau d'origine souterraine microbiologiquement saine et protégée contre les risques de pollution. Elle respecte dans son état naturel, les caractéristiques de qualité microbiologique définies ainsi que les caractéristiques de qualité chimique applicables aux eaux destinées à la consommation humaine.

## 2. Les variétés d'Eaux Minérales Naturelles (E.M.N):

### ➤ Les eaux plates →

E.M.N avec – de 1 % de CO<sub>2</sub>

**Eaux faiblement minéralisées** (pour les biberons, dans le cas de calculs rénaux) :

Volvic, Evian, Spa reine, Mont Roucous, une des plus pures, Valvert

**Eaux fortement minéralisées à effet laxatif :**

Vittel (riche en calcium) .Contrex (riche en calcium). Hépar , La Française (riche en sodium)

### ➤ Les eaux gazeuses →

E.M.N qui contient en bouteille autant de CO<sub>2</sub> naturel qu'à la source. Le CO<sub>2</sub> peut être enlevé et rajouté ( EMN renforcée aux gaz de la source)

-**Eaux gazeuses faiblement minéralisées:**

Spa Barisart, Cristal bulle, Vitelloise, Perrier (plus riche en nitrates)

-**Eaux gazeuses fortement minéralisées favorisant la digestion :** Salvetat, Badoit (riche en magnésium)

-riches en **fluor et en sel** : Vichy-Célestin, Saint Yorre, San Pellegrino

-**Eaux assurant un apport de fluor**  
Valmont, Chantereine, St Amand

### ➤ Les eaux enrichies au gaz carbonique (gazéifiées)

EMN qui contient du CO<sub>2</sub> qui ne provient pas de la source



### ➤ Les eaux pétillantes

E.M.N qui contient – de 5 g de CO<sub>2</sub> par litre

# extrait de l'Annexe III du Décret du 6.06.1989

## **Mention : " Oligominérale " ou " Faiblement minéralisée "**

**Critères** : La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe (à 180°C) n'est pas supérieure à 500 mg/l.

## **" Très faiblement minéralisée "**

La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe (à 180°C) n'est pas supérieure à 50 mg/l.

## **" Riche en sels minéraux "**

La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu Fixe à 180°C est supérieure à 1500 mg/l.

## **" Chlorurée "**

La teneur en chlorures est supérieure à 200 mg/l (en Cl<sup>-</sup>).

## **" Magnésienne "**

La teneur en magnésium est supérieure à 50mg/l. (en Mg<sup>2+</sup>).

## **" Fluorée " ou " fluorurée " ou " contient du fluor " ou " contient des fluorures "**

La teneur en fluor est supérieure à 1mg/l. (en F<sup>-</sup>).

## **" Ferrugineuse " ou " contient du fer "**

La teneur en fer bivalent est supérieure à 1mg/l. (en Fe<sup>++</sup>).

## **" Convient pour un régime pauvre en sodium "**

La teneur en sodium est inférieure à 20 mg/l (en Na<sup>+</sup>).

## **" Sodique "**

La teneur en sodium est supérieure à 200mg/l. (en Na<sup>+</sup>).

# *Les jus, nectars, boissons à base de fruits et sirops*

**Selon le règlement fixé par le décret du 8 juillet 2004 :**

- **Les purs jus de fruits :** sans ajout ( de sucre ou de vitamines), les fruits sont simplement pressés. Ils peuvent être pasteurisés ou non ( proposés au rayon frais). Les "Purs Jus" sont les seuls à bénéficier de l'appellation "100% jus de fruits".
- **Les jus à base de concentré :** Le pur jus est chauffé pour évaporer l'eau et obtenir un concentré. Au moment de la mise en bouteille (verre ou pack) de l'eau est additionnée (dans les mêmes volumes) au concentré. Les fruits peuvent être pressés près de leur lieu de récolte et conditionnés ultérieurement.
- **Les nectars de fruits :** Les nectars sont obtenus en pressant des fruits qui produisent une purée et non un jus (ex : banane, abricot, pêche, poire, goyave, mangue). La teneur en fruit est différente selon les fruits (ex : banane 25%, abricot 40%, orange 50%) mais le nectar a une teneur en sucre équivalente au jus de fruit. Une fois obtenue, la purée de fruits subit une adjonction d'eau et éventuellement de sucre ou d'édulcorants. Seule son apparence (épaisseur par exemple) diffère. De nouveaux produits arrivent sur le marché comme : le nectar de litchies, de corossol.
- **Les boissons aux fruits :** concernent les produits qui ne sont ni des « Purs Jus », ni des « Jus à base de concentré », ni des «Nectars ».
- **Les sirops :** obtenus à partir d'un sirop de sucre (environ 800 g de sucre par litre d'eau), parfumés avec du jus de fruits ou des arômes concentrés, colorés avec des colorants naturels.
  - au moins 7% de jus d'agrumes ou au moins 10 % de jus d'autres fruits (pour les fruits rouges, les fruits exotiques, etc.)
  - au moins 50% de matières glucidiques (sucres ajoutés et sucres de fruits) pour les agrumes ou 55% pour les autres fruits.

# Les B.R.S.A

**Les boissons rafraîchissantes sans alcool : elles comprennent les boissons gazéifiées ou non contenant des extraits de fruits ou de plantes**

## Les sodas

**Ils sont élaborés à partir de nombreux composants :**

- De l'eau
- Du sucre ou des édulcorants (phénylalanine par exemple)
- Du gaz carbonique (de 10g /litre maxi)
- Des agents acidulants ( acide citrique et l'acide orthophosphorique (cola : noix de Kola))
- Des conservateurs ( benzoate par exemple)
- Des colorants
- Des agents stabilisants (pour développer les arômes)
- Des agents antioxygènes

**Les sodas aux fruits** doivent contenir 12 % de jus de fruits minimum ( soda à l'orange par ex)

Ils peuvent contenir de la caféine ou de la quinine ( tonics et bitters)

**La limonade** appartient à la famille des sodas. Elle peut être fabriquée artisanalement sans rajout de gaz grâce à du citron frais, de l'eau, du vinaigre et du sucre (roux). En fabrication industrielle, elle est issue le plus souvent, d'un mélange de sirop de citron , d'eau et de gaz carbonique.

# Tableau du service des boissons froides sans alcool

<b>PRODUIT</b>	<b>SERVICE</b>	<b>CONTENANCE</b> <b>Mesures</b>	<b>observations</b>
<b>Eau</b>	Un tumbler haut + La bouteille en verre capsulée	-25 cl -33 cl -50 cl -100 cl	- Prévoir un stock de bouteilles au frais mais aussi quelques bouteilles non réfrigérées. - Décapsuler devant le client
<b>Jus, nectars</b>	Un tumbler haut + la bouteille en verre capsulée	-20cl	-Décapsuler devant le client
	En cas de jus de fruits pressés : sucre en poudre , mélangeur, servi dans un tumbler haut		-Selon le standing de l'établissement , les bouteilles peuvent être en canette, plastique, en verre.
<b>Sirops</b>	- Tumbler haut + Mélangeur + une dose de sirop + une bouteille d'eau capsulée	1 volume de sirop pour 7 volumes d'eau fraiche	- Décapsuler devant le client
<b>Sodas</b>	Tumbler haut + Bouteille capsulée + glaçons éventuellement	- 33 cl	-Décapsuler devant le client -Peuvent être servis avec une tranche de citron, ou certains sirops par exemple.