



Le guide des
Cocktails

JEAN-MAURICE
VÉZINA



ÉQUIPE CONSEIL EN PLANIFICATION FINANCIÈRE



Petit mot de Jean-Maurice et de Jean-Philippe Vézina



Bonjour chères clientes et chers clients,

C'est avec la joie au cœur que nous renouvelons l'expérience clients d'un bel événement virtuel avec vous afin de souligner l'arrivée de l'été. Nous avons de la suite dans les idées. Après une formule virtuelle d'un BBQ en 2021, nous y allons d'une formule cocktails cette année, question de vous donner des ailes et de vous inspirer pour que vous profitiez pleinement de la belle saison.

Afin que vous puissiez bien tester et goûter les recettes de mixologie présentées, nous sommes heureux de vous offrir ce guide. En plus, vous y découvrirez « le drink préféré » de chacun des membres de l'Équipe Jean-Maurice Vézina.

Nous vous invitons à passer à l'action et à découvrir ces divers cocktails entre amis, en famille et avec tous ceux qui vous sont précieux. Les relations humaines sont essentielles à notre équilibre de vie. C'est une belle occasion pour se voir, partager, se parler et rire ensemble.

Nous vous souhaitons de très beaux moments estivaux, beaucoup de plaisir, des petites douceurs et surtout, bonne dégustation de cocktails à saveur du monde !

Au plaisir de vous revoir et bonne saison estivale !

JEAN-MAURICE
VÉZINA



ÉQUIPE CONSEIL EN PLANIFICATION FINANCIÈRE

• LISTE DES COCKTAILS •

GIN FIZZ

• Jean-Maurice Vézina •

OLD FASHIONED

• Jean-Philippe Vézina •

APEROL SPRITZ

• Jean-Pierre Bétié •

AGRUMÉ FESTIF

• Steven Forget •

MARTINI LITCHI

• Alexandra Desroches •

AMARETTO SOUR

• Isabelle Lavoie •

CC GINGER ALE

• Lucie Cloutier •

JALOUSIE

• Judith Bernier •

LIMONCELLO

• Doris Bourbeau •

AMARETTO SUNRISE SANS ALCOOL

• Cynthia Lachance •

LONDON MULE IPA

• Olivier Bilodeau •

TEQUILA SUNRISE

• Perla Laury •

EN BONUS : QUATRE AUTRES COCKTAILS

• Yannick Lévesque, mixologue •

GIN FIZZ

• JEAN-MAURICE VÉZINA •



INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz de dry gin
- 2/3 oz de jus de citron
- 1/2 oz de sirop d'érable
- 3 oz de soda club
- Rondelles de citron
- Glaçons

ANECDOTE

« Alors que le scorbut fait des ravages dans la Marine britannique, l'Amiral Nelson a l'idée de mélanger du gin et du citron. Le breuvage est si efficace que le scorbut disparaît! Aujourd'hui on y ajoutent du sucre et de l'eau gazeuse pour le rendre plus frais et meilleur en bouche »

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, déposer les glaçons, le gin, le jus de citron et le sirop.
2. Agiter vivement pendant 10 secondes.
3. Verser dans un verre.
4. Ajouter le soda club.
5. Garnir de rondelles de citron.



ANGLETERRE





OLD FASHIONED

• JEAN-PHILIPPE VÉZINA •

INGRÉDIENTS

- 2 1/2 oz de whiskey américain
- 3 gouttes de bitter Angostura
- 1 quartier d'orange
- 1 zeste de citron
- 1 cube de sucre
- Glaçons



PRÉPARATION

1. Dans un shaker, ajouter le cube de sucre, le bitter Angostrua, le quartier d'orange, le zeste de citron et écraser à l'aide d'un pilon.
2. Verser en filtrant dans un verre avec quelques glaçons.
3. Verser le whiskey.
4. Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.
5. Il est possible de faire de la fumée avec des copeaux de bois.



ÉTATS-UNIS

ANECDOTE

« Je suis fier de vous présenter sans aucun doute le pionnier de tous les cocktails ! Il a été préparé pour la première fois dans l'état du Kentucky à la fin du 19e siècle par un certain James E. Pepper. »

APEROL SPRITZ

• JEAN-PIERRE BÉTIE •



INGRÉDIENTS

- Glaçons
- Apérol
- Procecco
- Eau gazéifié
- Limonchelo
- Rondelles d'orange
- Petits fruits de saison

Prendre note que Jean-Pierre ne suit pas de quantité précise. Il adapte le cocktail au goût...

PRÉPARATION

1. Dans un verre à vin contenant quelques glaçons, verser tous les ingrédients et mélanger à l'aide d'une cuillère.

ANECDOTE

« Les origines du Spritz remontent au XIXe siècle, alors que Venise est envahie par des soldats autrichiens. Afin d'adoucir les vins italiens qu'ils trouvent trop forts, ils les coupent avec de l'eau gazeuse. Pour cela, ils demandent aux tenanciers "d'asperger" -spritzen en allemand- les vins d'eau. »



ITALIE



AGRUMÉ FESTIF

• STEVEN FORGET •

ANECDOTE

« Ce cocktail originaire de mon imagination lors d'une belle journée de camping au bord de la plage, vous transporte du côté de l'Europe et de l'Asie. Le Grand Marnier, le Triple sec et l'Abricot brandy sont des alcools créés en France dans les années 1800. Ces alcools marqués par un goût prononcé d'orange et d'abricot sont originaires des régions les plus ensoleillées de la France. Combiné avec des concentrés de pêches et de citrons, deux fruits dont les origines proviennent de la Chine, ce cocktail vous fera voyager sous un soleil radieux et une chaleur réconfortante. »



INGRÉDIENTS

Donne 2 verres :

- Glaçons
- 2 oz de thé concentré aux pêches
- 1 oz de Triple Sec
- 1 oz d'Abricot Brandy
- 1 oz de Grand Marnier
- 1/2 oz de jus de citron
- Sanpellegrino au citron



FRANCE

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, déposer les glaçons, le thé, les alcools et le jus de citron.
2. Agiter vivement pendant 10 secondes.
3. Séparer également dans 2 verres avec de la glace.
4. Allonger avec le Sanpellegrino et décorer au besoin.
5. À siroter modérément car son délice pourrait vous jouer des tours...

MARTINI LITCHI

• ALEXANDRA DESROCHES •



INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz de vodka
- 3/4 oz de sirop de litchi ou liqueur de litchi
- 1/2 oz de jus de canneberges
- 1 quartier de lime
- 1 ou 2 litchi frais (ou en conserve)
- Glaçons



CHINE

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf le litchi et la lime) dans un shaker avec 4-6 carrés de glaçons.
2. Faire refroidir un verre à martini au frigo, pour le servir froid.

ANECDOTE

« Il existe de nombreuses variantes au Martini. L'origine de ce cocktail est anglaise ou américaine, mais cette version permettra de vous faire voyager en Asie et de découvrir ce fruit festif qui regorge de vitamines. »





AMARETTO SOUR

• ISABELLE LAVOIE •

ANECDOTE

« Issu de la famille des sours qui consiste à mélanger un spiritueux avec du citron et du sucre, l'Amaretto Sour se distingue par sa saveur aigre-douce agrémentée d'une touche d'amande. Introduit par Jerry Thomas, dans le livre The Bartender's Guide en 1862, reconnu comme le père des cocktails.. »



INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz d'amaretto
- 3/4 oz de bourbon ou de vodka
- 1 oz de sirop de citron
- 1 blanc d'oeuf
- Quelques gouttes d'amer Angostura
- Glaçons



ITALIE

PRÉPARATION

1. Ajouter tous les ingrédients dans un shaker en terminant par le blanc d'oeuf et mélanger avec vigueur pour émulsionner le blanc d'oeuf.
2. Ajouter des glaçons au shaker et mélanger de nouveau.
3. Filtrer au tamis fin dans une coupe refroidie.
4. Décorer de quelques gouttes d'amer Angostura.

CC GINGER ALE

• LUCIE CLOUTIER •



CANADA

INGRÉDIENTS

- 1 oz de Canadian Club - Whisky
- 3 oz de Ginger Ale
- Une lime
- Basilic ou menthe selon les goûts
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Dans un verre rempli de glaçons, verser le whisky.
2. Allonger avec le Ginger Ale.
3. Presser les quartiers de lime au-dessus du verre et les ajouter au cocktail en guise de décoration ainsi que basilic ou menthe au choix.



ANECDOTE

« CC pour Canadian Club Premium Canadian Whisky et Ginger Ale pour bien sûr... Ginger Ale ou encore boisson soda gingembre. Ces boissons légèrement aromatisées au gingembre et non-alcoolisées sont très prisées dans les pays anglo-saxons. La combinaison de deux boissons donne un cocktail rafraîchissant et légèrement sucré, parfait pour les amateurs de whisky. »



JALOUSIE

• JUDITH BERNIER •



INGRÉDIENTS

- 1 oz de Curaçao bleu
- 1 oz de Rhum blanc
- 1 oz d'Amaretto
- 1 oz de jus de lime fraîchement pressé
- 4 oz de jus d'ananas
- Glaçons

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, verser tous les ingrédients sur des glaçons.
2. Agiter vivement pendant quelques secondes.
3. Filtrer au-dessus d'un verre à martini à l'aide d'une passoire à glaçons.
4. Servir immédiatement.
5. Savourer l'exotisme !!

ANECDOTE

« Le curaçao bleu à essentiellement comme rôle de colorer les cocktails et les punches en bleu comme le Blue Lagoon ou le Blue Bird. Son nom a pour origine l'île de Curaçao, une île des Antilles néerlandaises. Cette liqueur fabriquée à l'origine par les Hollandais est composée d'écorces, issues généralement de petites oranges vertes amères ou bigarades.»



ANTILLES
NÉERLANDAISES

LIMONCELLO

• DORIS BOURBEAU •



INGRÉDIENTS

Pour 1 litre :

- Le zeste et le jus de 3 citrons lavés
- 1/2 tasse de sucre
- 3 tasses de vodka nature



ANECDOTE

« Le limoncello est le fruit de l'imagination d'une grand-mère italienne, pionnière du tourisme sur l'île de Capri, « Maria Antonia Farace », cette belle recette se transmettra de génération en génération, et c'est son petit-fils, qui récupérera le flambeau et sera le premier en 1988 à déposer la marque Limoncello.. »



PRÉPARATION

ITALIE

1. Dans une casserole, porter à ébullition le zeste et le jus de citron et le sucre. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser tiédir.
2. Dans une bouteille ou un contenant en verre hermétique, mélanger le sirop et la vodka. Laisser macérer dans un endroit sombre pendant 7 jours ou plus.
3. Dans un tamis tapissé d'un filtre à café, au-dessus d'un bol, filtrer l'alcool. Remettre dans la bouteille ou le contenant en verre.
4. Conserver au congélateur jusqu'au moment de servir.



AMARETTO SUNRISE SANS ALCOOL

• CYNTHIA LACHANCE •

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz d' amaretto sans alcool
- 1/2 oz de sirop de grenadine
- 3 oz de jus d'orange frais
- 3 canneberges au marasquin
- Glaçons

ANECDOTE

« On aime les cocktails parce qu'ils débordent de goût, pas parce qu'ils s'accompagnent d'un feu d'alcool. C'est dans cette esprit qu'il est possible de trouver cette base sans alcool qui n'a rien à envier à l'Amaretto original. »



ITALIE

PRÉPARATION

1. Ajouter tous les ingrédients dans un verre rempli de glace.
2. Mélanger à la cuillère jusqu'à ce que vos doigts soient froids.
3. Décorer avec des canneberges au marasquin.

LONDON MULE IPA

• OLIVIER BILODEAU •



INGRÉDIENTS



ANGLETERRE

- 2 oz de gin
- 3/4 oz de sirop de gingembre
- 3/4 oz de jus de lime
- Bière Session IPA aux agrumes
- Glaçons



PRÉPARATION

Pour le sirop de gingembre :

1. Peler et couper en rondelles un morceau d'environ 125g de gingembre.
2. Mélanger $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau et faire chauffer jusqu'à dissolution du sucre.
3. Lorsque le sucre est complètement dissout, ajouter les rondelles de gingembre et mélanger le tout à feu doux pendant 3 à 5 minutes.
4. Transvider dans un contenant et réfrigérer pendant 24 heures.
5. Passer le sirop au tamis pour enlever les morceaux de gingembre et ensuite conserver au frigo.

Pour le cocktail :

1. Dans un shaker, verser le gin, le jus de lime, le sirop de gingembre et des glaçons.
2. Mélanger pendant quelques secondes.
3. Verser dans un verre avec des glaçons.
4. Compléter avec la bière et décorer avec une tranche de lime.



TEQUILA SUNRISE

• PERLA LAURY •

ANECDOTE

« Ce cocktail a été créé dans les années soixante-dix par un barman de San Francisco. Après avoir passé toute la nuit ivre dans le bar où il exerçait, il raconta à son patron qu'il avait attendu le lever du soleil pour s'inspirer et mixer un cocktail imitant cet instant.. »

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 oz de tequila dorée
- 4 oz de jus d'orange
- 1/4 oz de sirop de grenadine
- Glaçons
- 1 rondelle de citron
- 1 feuille de menthe

PRÉPARATION

1. Dans un shaker rempli de glaçons, verser la tequila et le jus d'orange.
2. Agiter vivement de 8 à 10 secondes.
3. Filtrer le contenu du shaker dans un verre contenant quelques glaçons à l'aide d'une passoire à glaçons.
4. Ajouter le sirop de grenadine.
5. Garnir d'une rondelle de citron et d'une feuille de menthe.



MEXIQUE



EXTRA

COCKTAILS DE
Yannick Lévesque
MIXOLOGUE



BARMAN
& ROBINE

• PISCO SOUR •

INGRÉDIENTS

- 2 oz de Pisco
- 1 oz de jus de citron
- 1 oz de sirop simple
- 1 blanc d'oeuf

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, mettre tous les ingrédients et mélanger vigoureusement sans glace pendant une dizaine de secondes.
2. Ensuite, mettre de la glace puis mélanger pendant un autre dix secondes.
3. Filtrer avec une passoire à glace et une passoire à thé.
4. Servir dans un verre Nick and Nora sans glace avec quelques gouttes d'angostura en décoration.



• PÉNICILLINE •

INGRÉDIENTS

- 2 oz de blended scotch
- ¼ oz de scotch de la région d'Islay
- ¾ oz de jus de citron
- ¾ oz de sirop de miel
- 3 morceaux de gingembre frais.

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, piler d'abord votre gingembre pour en extraire le plus d'arômes possible, ensuite ajouter tous les autres ingrédients et mélanger pendant une dizaine de secondes.
2. Filtrer avec une passoire à glace et une passoire à thé dans un verre old fashioned puis décorer d'un gingembre confit.



• MAI TAI •

INGRÉDIENTS

- 1 oz de rhum blanc
- 1 oz de rhum ambré
- 1 oz de jus de lime
- ½ oz de curaçao (pas le bleu)
- ¾ oz de sirop d'orgeat

PRÉPARATION

1. Dans un shaker, mettre tous les ingrédients, à l'exception du rhum ambré, et mélanger vigoureusement pendant une dizaine de secondes.
2. Filtrer avec une passoire à glace et une passoire à thé dans un verre old fashioned et ajouter l'once de rhum ambré en "float".
3. Garnir d'une rondelle de lime et d'un bouquet de menthe.



• SAKE BOMB •

INGRÉDIENTS

- 1 oz de Sake
- 5 oz de Sapporo

PRÉPARATION

1. Faire tenir en équilibre sur des baguettes l'once de saké sur un verre contenant la bière.
2. Lorsque tout le monde est prêt, commencer le décompte "ichi, ni, san, SAKE BOMB!" et frapper d'un bon coup tous ensemble sur la table, question de faire tomber les shooters de sake dans la bière.
3. Boire d'un coup.



Bons cocktails

Nous espérons que vous aimerez découvrir nos recettes estivales.

- De toute l'équipe

**JEAN-MAURICE
VÉZINA** 

ÉQUIPE CONSEIL EN PLANIFICATION FINANCIÈRE

