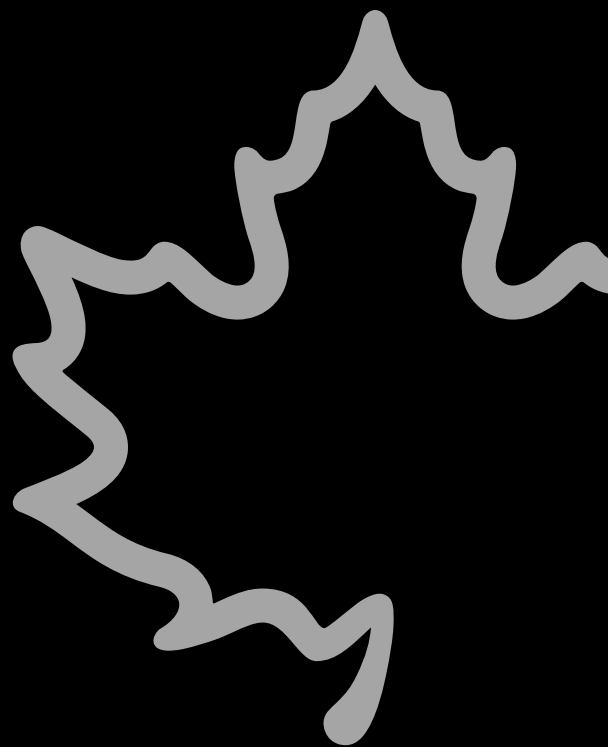


# ***CURSUS DE L'ÉRABLE 401***

**L'érable en mixologie**



**Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec**



© 2024, Producteurs et productrices acéricoles du Québec

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, en tout ou en partie, le présent document à des fins commerciales, sans l'accord préalable écrit des Producteurs et productrices acéricoles du Québec. La reproduction du présent document, sans modification et dans son intégralité, est autorisée à des fins non commerciales seulement, à condition d'en indiquer la source.

Cet ouvrage a été préparé à l'intention des étudiants inscrits aux écoles hôtelières, de leurs professeurs, des chefs culinaires, ainsi que des secteurs des hôtels, de la restauration et des institutions (« HRI »).

# Table des matières

<b>INTRODUCTION</b>	<b>4</b>	<b>INGRÉDIENTS MAISON</b>	<b>36</b>
<b>GLOSSAIRE ET TERMES TECHNIQUES</b>	<b>5</b>	- Shrub fraises et balsamique	
<b>LES DIFFÉRENTS PRODUITS D'ÉRABLE</b>	<b>8</b>	- Tepache à l'érable	
<b>EXPÉRIMENTATIONS</b>	<b>12</b>	- Bière de gingembre à l'érable	
- Bourbon		- Amer à l'érable	
- Rye whisky (whisky de seigle)		- Crème de noix de coco à l'érable	
- Tequila blanco		- Cordial à l'érable	
- Tequila reposado		- Sirop tonic à l'érable	
- Mezcal		- Grenadine à l'érable	
- Gin		- Sirop d'orgeat à l'érable	
- Rhum blanc		- Sirop de popcorn à l'érable	
- Rhum brun		- Espuma à l'érable	
- Vodka		- Air à l'érable	
- Pisco		- Caviar d'érable (ou sphérisation inversée)	
- Cognac		- Sirop de gomme à l'érable	
- Calvados		- Teinture de fenugrec	
- Scotch, scotch tourbé & whisky irlandais		- Sirop d'érable au poivre rose	
<b>LIQUEURS, APÉRITIFS, AMARI ET AUTRES</b>	<b>21</b>	<b>AUTRES APPLICATIONS</b>	<b>52</b>
Saké		- Cocktails ou ingrédients fumés à l'érable	
Vermouths et apéritifs à base de vin		- Glace à l'eau d'érable	
- Amari		<b>COCKTAILS</b>	<b>54</b>
- Liqueur de fleur de sureau		<b>RECETTES DE COCKTAILS CLASSIQUES</b>	<b>56</b>
Apéritifs amers		- Absinthe Frappée	
- Campari		- Bourbon Milk Punch	
- Suze		- Cosmopolitan	
Xérès		- Daiquiri	
- Fino & Manzanilla		- Espresso Martini	
- Amontillado & Oloroso		- French 75	
Cidres		- Gin Tonic	
- Cidre basque		- Mai Tai	
- Cidres pétillants demi-sec à doux		- Manhattan	
Absinthe		- Margarita	
<b>LES AGRUMES ET L'ÉRABLE</b>	<b>28</b>	- Moscow Mule	
<b>ACCORDS DES SAVEURS</b>	<b>29</b>	- Mojito	
<b>SIROPS AROMATISÉS À L'ÉRABLE</b>	<b>31</b>	- Old Fashioned	
<b>OLÉO SACCHARUM À L'ÉRABLE</b>	<b>33</b>	- Piña Colada	
		- Ramos Gin Fizz	
		- Sazerac	
		- Tom Collins	
		- Caipirinha	
		<b>RECETTES DE COCKTAILS SIGNATURE</b>	<b>75</b>
		<b>CONCLUSION</b>	<b>84</b>

## INTRODUCTION

L'érable en mixologie ne se limite pas à être simplement un sucre. Il transcende son rôle pour devenir un véritable vecteur de saveurs et se présente comme un allié inégalable. Lorsque Jean-Félix Desfossés, mixologue, a été invité à repousser les limites de l'utilisation de l'érable en mixologie, il a immédiatement perçu le défi intrinsèque de cette proposition. Ce goût emblématique de la culture québécoise réveille en chacun des Québécois des souvenirs puissants et profonds. Cependant, Jean-Félix savait pertinemment que sa douceur sucrée caractéristique ne devait pas être l'unique guide de ses expérimentations. Il était déterminé à explorer au-delà des horizons familiers afin de dévoiler un spectre encore inconnu de possibilités.

Son objectif lors de cette première rencontre avec l'érable était tout d'abord de le maîtriser dans des usages plus communs, pour ensuite explorer des utilisations novatrices. L'enjeu résidait dans la recherche de l'équilibre parfait entre la familiarité de l'érable et la création d'expériences gustatives totalement nouvelles.

Jean-Félix a entrepris de plonger dans l'univers de l'érable en s'imprégnant de sa richesse historique et culturelle. Il a étudié attentivement ses différentes variétés, analysé ses processus de production et exploré les saveurs complémentaires qui pourraient se marier harmonieusement avec cet ingrédient exceptionnel. Il a également recherché des techniques de fermentation innovantes, des techniques d'extraction et des combinaisons d'arômes audacieuses

afin de sublimer l'érable et lui donner une autre dimension dans le monde de la mixologie.

Au fil de ses expérimentations, il a découvert des associations d'arômes inattendues et surprenantes. L'érable s'est révélé être bien plus qu'un simple édulcorant. En effet, son profil gustatif raffiné a la capacité de rehausser subtilement d'autres ingrédients, leur apportant une complexité et une profondeur supplémentaires. Il est devenu un ingrédient clé dans la création de cocktails équilibrés et audacieux, où son rôle ne se limite plus à celui d'une simple note sucrée, mais plutôt à celui d'un véritable catalyseur de saveurs.

## GLOSSAIRE ET TERMES TECHNIQUES

La mixologie est un art complexe et simple à la fois, qui exige une connaissance approfondie des fondamentaux avant de pouvoir s'engager dans la création de cocktails uniques. Comme Jean-Félix le répète souvent, pour savoir où l'on va, il faut comprendre d'où l'on vient. Les cocktails classiques, dans le monde de la mixologie, sont simultanément la pierre angulaire et la référence, tout comme la sauce béchamel l'est en cuisine. Ils constituent la base à partir de laquelle on puise son inspiration pour créer des innovations. Pour se familiariser avec les concepts techniques essentiels de cette discipline, Jean-Félix propose un glossaire exhaustif de termes clés qui seront utilisés dans ce cursus :

### **Agiter**

---

Agiter un cocktail est le terme français pour ce qui est plus souvent appelé « shaker » un cocktail. Il s'agit d'agiter le mélange du cocktail avec de la glace dans un contenant adapté, habituellement en métal pour un transfert du froid plus rapide. Le but de cette pratique est de refroidir, de diluer et d'émulsifier le cocktail synchroniquement.

### **Remuer**

---

Remuer un cocktail est l'action de mélanger un cocktail avec de la glace à la cuillère, dans un verre à mélanger. Comme le « shake », il s'agit d'une méthode pour refroidir et diluer le cocktail afin de le rendre plus agréable à boire. Elle est généralement utilisée pour des cocktails qui comportent des ingrédients qui se mélangent facilement, qui n'ont pas besoin de la force de l'agitation pour créer un liquide homogène.

### **Brix**

---

Le Brix est une unité de mesure utilisée pour évaluer la teneur en sucre dans une solution. En mixologie, il est crucial de comprendre et de contrôler le niveau de sucre dans les cocktails pour atteindre l'équilibre des saveurs et des textures.

### **Distillation**

---

La distillation est un processus de séparation des substances volatiles d'un mélange liquide, généralement effectué pour obtenir des spiritueux de qualité supérieure. Elle joue un rôle fondamental dans la production de boissons alcoolisées en permettant d'extraire et de concentrer les arômes et les composés souhaités. Il est possible de distiller un produit alcoolique, tout comme un liquide non-alcoolique. Dans le cas d'une distillation de produit alcoolique, la distillation a aussi pour effet de concentrer la teneur en alcool. C'est de cette façon que l'on peut prendre, par exemple, un vin à 10 % d'alcool et le transformer en spiritueux à 40 %.

### **Émulsification**

---

L'émulsification est un procédé chimique qui consiste à mélanger des substances qui ne se mélangent pas naturellement. En mixologie, cela peut inclure la création de mélanges homogènes entre des liquides possédant des densités différentes, les rendant plus difficiles à mélanger. Par exemple, émulsifier un sirop et un alcool n'est pas très difficile mais il faut quand même agiter les deux liquides pour les rendre homogènes. Dans des cas plus compliqués, on peut utiliser des émulsifiants comme la pectine, la poudre d'acacia ou la gomme de xanthane pour obtenir des textures harmonieuses dans les cocktails.

## **Fermentation**

---

La fermentation est un processus biochimique dans lequel les sucres sont convertis en alcool et en dioxyde de carbone par l'action de levures ou de bactéries. Ce processus est utilisé dans la production de nombreux spiritueux et boissons fermentées et joue un rôle essentiel dans le développement des saveurs et de la complexité des cocktails.

Elle peut être utilisée pour créer des alcools mais, quand elle est arrêtée à temps, elle peut aussi simplement donner un liquide gazéifié naturellement, sans développer de l'alcool.

## **Spiritueux**

---

Les spiritueux sont des boissons alcoolisées obtenues par distillation. Ils comprennent une vaste gamme de liquides tels que le whisky, la vodka, le rhum, le gin, la téquila et l'Acerum. Les spiritueux sont souvent la base des cocktails, apportant complexité, arômes et caractère à chaque création.

## **Infusion**

---

L'infusion consiste à extraire les arômes et les composés d'un ingrédient en le laissant macérer dans un liquide. On appelle « solvant » la matière qui aide à l'extraction des saveurs. Certains solvants, comme l'alcool, sont plus puissants que d'autres. Cette technique est couramment utilisée pour ajouter des saveurs spécifiques aux cocktails en créant des infusions d'herbes, d'épices, de fruits ou d'autres ingrédients aromatiques.

## **pH**

---

Le pH est une mesure de l'acidité ou de l'alcalinité d'une solution. En mixologie, la connaissance du pH est cruciale pour équilibrer les saveurs et créer des cocktails harmonieux. L'ajustement du pH peut avoir un impact significatif sur la perception gustative, la stabilité et la présentation des boissons. Par exemple, le jus de lime a un pH tournant aux alentours de 2 alors que l'eau est à 7. Aussi, plus la valeur du pH est basse, plus la substance est acide.

## **Sirop simple**

---

Le sirop simple est l'édulcorant traditionnel en mixologie. Il s'agit d'un sirop fait à base de parts égales de sucre et d'eau. On l'appelle aussi souvent un sirop 1:1 à cause de son ratio sucre versus eau. Son degré Brix est d'environ 50.

## **Sirop riche**

---

Le sirop riche est un peu plus rare en mixologie mais assez important pour le mentionner dans ce glossaire. Contrairement au sirop simple, il est riche car on le fait en diluant 2 parts de sucre dans une part d'eau. Il est aussi souvent appelé sirop 2:1 encore une fois à cause de son ratio. Son degré Brix est d'environ 66.



Jean-Félix dit souvent que « **la mixologie est de la cuisine liquide. C'est aussi une question de balance, ce qui veut dire que l'on doit trouver un équilibre des saveurs entre différents liquides. Par exemple, l'équilibre entre l'acidité d'un jus et le sucre d'un sirop. Il est donc utile de connaître le taux de sucre d'un sirop, le pH d'un jus mais aussi la densité volumique de nos ingrédients.** »

Ainsi, il propose un tableau de référence pour quelques-uns des ingrédients le plus souvent utilisés.

<b>Sirop d'érable</b>	<b>1 ml = 1,3 g</b>
<b>Sirop simple (50 °Brix)</b>	<b>1 ml = 1,2 g</b>
<b>Jus d'agrumes</b>	<b>1 ml = 1 g</b>
<b>Jus de fruits</b>	<b>1 ml = 1 g</b>
<b>Lait d'amande</b>	<b>1 ml = 1 g</b>
<b>Eau</b>	<b>1 ml = 1 g</b>





## LES DIFFÉRENTS PRODUITS D'ÉRABLE

L'érable se présente sous une myriade de produits différents. Outre le goût que l'on connaît bien, il est crucial de comprendre que l'érable ne se résume pas qu'à ce bon goût de cabane à sucre. Voici donc les différents types de produits utilisés tout au long du cursus.

### Le sirop d'érable



Le sirop d'érable se divise en quatre catégories distinctes (4 classes).

	Classes	Description
	<b>Doré, goût délicat</b>	Ce sirop d'érable est généralement produit avec la sève d'érable récoltée au tout début de la saison des sucres. On le reconnaît à sa couleur légèrement dorée et à sa saveur aussi douce que délicate.
	<b>Ambré, goût riche</b>	Ce sirop d'érable au goût pur et riche se distingue par sa magnifique couleur ambrée.
	<b>Foncé, goût robuste</b>	Ce sirop d'érable à la saveur d'érable plus prononcé.
	<b>Très foncé, goût prononcé</b>	Ce sirop d'érable provient de la sève d'érable récoltée à la fin de la saison. Son goût, plus prononcé, est riche et distinctif.

Le plus léger étant le sirop d'érable doré, au goût délicat, et le plus intense en saveur étant le sirop d'érable très foncé, au goût prononcé. La différence réside dans la période de collecte de l'eau d'érable, ce qui influence directement l'intensité de goût des sirops d'érable. Toutefois, leurs taux de sucre restent relativement similaires. **Ils affichent un degré Brix d'environ 66, ce qui les place au niveau du sirop dit « riche ».** Il est ainsi essentiel de prendre en compte cette valeur lors de son utilisation en mixologie afin d'équilibrer les saveurs de manière appropriée. Il est encore plus important de comprendre et de considérer cette donnée lorsqu'on remplace un sucre par du sirop d'érable dans une recette donnée car, s'ils ne contiennent pas le même taux de sucre, il faudra modifier la quantité.

Outre le taux de sucre, il est important de pointer la différence de saveur d'un grade à l'autre. La réaction de Maillard étant plus prononcée dans les sirops plus foncés, le goût de ces sirops est plus riche et intense avec des notes boisées et caramélisées. À l'inverse, un sirop plus clair sera plus délicat. Chaque type de sirop trouve son application en mixologie.

*Si l'on ne veut pas écraser des saveurs délicates, il faut préférentiellement utiliser un sirop d'érable doré, au goût délicat. Cependant, si l'on veut une saveur d'érable qui se démarque, il vaut mieux opter pour un sirop d'érable plus foncé.*

## Le sucre d'érable








Le sucre d'érable est obtenu lorsque le sirop d'érable est évaporé au maximum, ce qui entraîne sa cristallisation et donne naissance à ce produit solide. Sa teneur en sucre est pratiquement identique à celle du sucre raffiné auquel on est habitués. Cependant, en raison du processus de « cuisson » prolongée de la sève, il présente des nuances de goût similaires à celles d'un sirop d'érable très foncé.

Au fil de ses expérimentations, Jean-Félix a découvert que l'utilisation du sucre était indispensable dans certaines applications. En mixologie, il est courant de créer des sirops en dissolvant du sucre dans un liquide, souvent de l'eau. **Si l'on souhaite créer un sirop riche à l'érable à partir de sucre d'érable, il suffit de diluer le sucre selon 2 portions de sucre pour 1 portion d'eau.**

Cependant, lorsque le liquide utilisé pour dissoudre le sucre diffère de l'eau, comme dans le cas d'un sirop d'orgeat préparé avec du lait d'amande, il est évident que l'on souhaite conserver le goût particulier de ce liquide. Si l'on utilise du sirop d'érable pour fabriquer notre sirop, on doit utiliser une quantité beaucoup plus petite de lait d'amande afin d'obtenir un ratio sucre/liquide égal, ce qui se traduit par un sirop moins aromatique. C'est pourquoi, dans certaines situations, l'utilisation du sucre est préférable.

*En résumé, l'utilisation du sucre d'érable s'avère essentielle dans certaines circonstances. Bien que le sirop d'érable puisse être utilisé avec succès lorsque nous voulons un sirop à base d'eau, il est préférable d'utiliser du sucre d'érable lorsque le liquide de dissolution est différent, afin de préserver les arômes spécifiques du liquide utilisé.*

<b>Sirop riche</b>	 2 portions de sucre blanc	+	 1 portion d'eau	=	sirop riche 66 °B
<b>Sirop riche à l'érable</b>	 2 portions de sucre d'érable	+	 1 portion d'eau	=	sirop riche à l'érable 66 °Brix
<b>Sirop d'érable</b>	 1 portion			=	66 °Brix

## L'eau d'érable



L'eau d'érable est un produit remarquable avec une teneur en sucre très faible. Cependant, même cette petite quantité de sucre résiduel lui confère un goût délicat et une légère sucrosité. Cette particularité en fait un ajout fascinant dans le monde de la mixologie. Que ce soit en remplacement de l'eau ordinaire lors de la création d'un sirop aromatisé, dans l'élaboration d'une bière de gingembre maison ou même pour la fabrication de glace, l'eau d'érable apporte une subtilité de saveur qui ne passe pas inaperçue. Sa douceur donne une dimension agréable et délicate aux cocktails, créant une expérience gustative raffinée et unique.

Il existe également une eau d'érable pétillante, qui apporte à la fois un délicat goût d'érable et une touche de vivacité grâce à son effervescence. Dans le domaine de la mixologie, il est courant d'allonger certains cocktails avec des boissons pétillantes. Ainsi, l'eau d'érable pétillante devient un outil polyvalent et une arme secrète que l'on adorera utiliser.

## La bière à l'érable



La bière à l'érable est une variante qui fait la part belle à cette essence unique. Elle peut être élaborée en ajoutant du sirop d'érable au processus de brassage, apportant ainsi des notes sucrées et boisées à la bière finale. C'est une manière savoureuse d'intégrer l'érable dans l'univers de la mixologie, offrant une expérience gustative distinctive et agréable.

Selon Jean-Félix, il existe deux approches distinctes pour utiliser la bière à l'érable dans les cocktails. La première méthode, la plus naturelle, consiste à l'utiliser pour allonger un cocktail. Tout comme l'eau pétillante dans un mojito ou le prosecco dans un spritz, la bière à l'érable peut apporter une complexité intéressante ainsi qu'une effervescence vive à de nombreux cocktails.

D'un autre côté, il est très intéressant de réduire la bière à l'érable en sirop. Cette technique permet de concentrer les saveurs et crée un sirop avec une douce amertume, agrémenté de notes aromatiques pratiquement impossibles à reproduire autrement.

Pour réduire une bière d'érable en sirop, il est préférable d'opter pour une bière plus foncée et riche en arôme. Dans une casserole à fond épais, chauffer la bière lentement pour permettre l'évaporation de l'alcool sans brûler les autres composants, en remuant régulièrement jusqu'à une réduction du volume de 50 à 75 %. Veiller à ne pas laisser la bière bouillir car cela pourrait altérer les saveurs.

Pour vérifier si la bière est suffisamment réduite, déposer une petite quantité de sirop sur une assiette froide. Si le sirop se fige et forme une texture sirupeuse, il est prêt et, si ce n'est pas le cas, il faut poursuivre la réduction jusqu'à la consistance désirée.

Il est important de noter que le sirop de bière aura toujours une saveur résiduelle d'alcool, bien que celle-ci soit réduite par rapport à la bière originale. Ce sirop de bière peut être utilisé dans les cocktails mais son taux de sucre est très faible. Il ne sert donc pas d'édulcorant mais il ajoute une saveur concentrée aux concoctions. Une alternative consiste à réaliser un sirop en mélangeant simplement des parts égales de bière d'érable et de sucre d'érable. Faire chauffer à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Cette méthode est plus rapide et ne nécessite pas de réduction préalable de la bière. Cependant, il faut utiliser une bière dégazée car le gaz peut provoquer de la mousse lors du chauffage, rendant le processus plus difficile à contrôler.

## L'acer (vin d'érable)



L'acer est produit à partir de la fermentation de la sève d'érable. Il est également possible de réaliser des acers pétillants en effectuant une double fermentation. Cette approche permet de créer des vins d'érable avec des profils de saveurs uniques, allant des notes légères et sucrées à des arômes plus complexes et fruités.

Il est important de comprendre que, lors de la fermentation, l'érable subit une transformation significative. Pour simplifier, le sucre de l'érable sert de carburant à la levure, qui le « consomme » pour produire de l'alcool. Ce processus chimique altère les molécules de la matière première, ce qui a également un impact sur le goût. Étant donné que le goût de l'érable repose en grande partie sur son sucre, lors de la dégustation d'un produit d'érable ayant été soumis à la fermentation, la première chose que l'on remarquera est l'absence, ou du moins l'atténuation, de ce sucre familier. À la place, on découvrira un produit plus sec qui révèle des notes aromatiques distinctes, qui étaient auparavant masquées par la présence de sucre.

## Les spiritueux aromatisés à l'érable



Ce n'est plus un secret, l'érable se marie à merveille avec certains spiritueux et un des plus populaires est fort probablement le whisky. Le whisky à l'érable est un whisky auquel on a ajouté du sirop d'érable pour créer un accord de saveur agréable. Mais il est important de comprendre que c'est un assemblage, donc un produit aromatisé à l'érable et non un produit à proprement dit « d'érable ». Il est en effet impossible d'avoir un spiritueux « aromatisé à l'érable » qui ne contient pas de sucre résiduel.

## Les spiritueux d'érable



À l'inverse du whisky à l'érable, il existe des spiritueux d'érable dont la base du produit est l'érable à 100 %. L'un de ces spiritueux s'appelle l'Acerum\* et il est fait grâce à la distillation d'un vin d'érable. Le résultat est complètement différent de ce que nos souvenirs gustatifs nous rappellent. Lors de la production d'Acerum, la première étape consiste à fermenter la sève ou l'eau d'érable, ce qui modifie considérablement la nature de l'érable telle qu'on la connaît.

Au-delà de cette étape initiale, pour obtenir un spiritueux, il est ensuite nécessaire de distiller le résultat de cette fermentation afin de purifier l'alcool et d'augmenter la teneur en alcool du spiritueux. La distillation a également pour effet de créer ou de modifier les saveurs de notre matière première.

Prenons l'exemple du cognac, qui est distillé à partir d'un vin de raisin. Si vous avez déjà goûté ces deux éléments séparément, vous comprendrez à quel point le processus affecte le goût du liquide initial. Dans le cas de l'Acerum, le sucre disparaît pour laisser place aux subtilités boisées du terroir québécois.

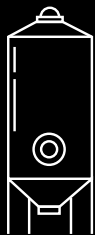
Il existe plusieurs types d'Acerum. La principale distinction à retenir pour une utilisation en mixologie est l'âge du spiritueux. En effet, tout comme le rhum, l'Acerum peut être vieilli ou non. Le vieillissement

de l'Acerum a deux impacts majeurs. Premièrement, la couleur de l'Acerum vieilli est entièrement due à son temps passé en fûts de chêne. Ainsi, si on observe un Acerum clair comme de l'eau, c'est qu'il n'est pas vieilli. De façon générale, plus l'Acerum est foncé, plus il a passé de temps en fûts.

Deuxièmement, le vieillissement en fûts apporte non seulement des notes boisées au spiritueux mais, dépendamment du type de bois utilisé, s'il s'agit de fûts de première utilisation ou s'ils ont déjà servi à vieillir d'autres spiritueux ou vins, le goût du spiritueux sera ainsi agrémenté de différentes notes, allant de la vanille au caramel en passant par les fruits mûrs. Plus le temps passé en fûts est long, plus le bois et ses saveurs domineront le produit.

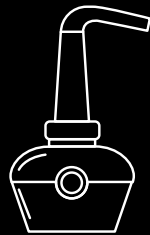
**\*Une eau-de-vie d'érable est appelée Acerum** uniquement si le distillateur a obtenu la licence, en conformité avec la marque de certification déposée par l'Union des Distillateurs de Spiritueux d'Érable auprès de l'Office de la propriété intellectuelle du Canada pour désigner des boissons alcoolisées à base d'eau d'érable ou de sirop d'érable, produites selon les normes définies dans le cahier des charges. L'utilisation de cette marque garantit l'authenticité, la qualité et la conformité au cahier des charges de ce type de boissons alcoolisées, dont seuls l'eau d'érable du Québec, le concentré d'eau d'érable du Québec ou le sirop d'érable du Québec peuvent être utilisés comme matière première pour la fermentation, en plus de l'eau, des levures et des adjuvants de fermentation.

## Les étapes de fabrication de l'Acerum



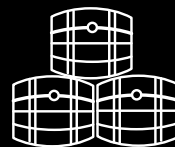
### Fermentation

L'eau d'érable ou le sirop d'érable du Québec est transformé en alcool grâce à l'utilisation de levure.



### Distillation

Le résultat de la fermentation est ensuite distillé lentement dans un alambic. Il en sort une délicate eau-de-vie d'érable aux notes fruitées : l'Acerum.



### Vieillissement

L'Acerum peut ensuite être vieilli dans des fûts de chêne, apportant à l'eau-de-vie texture et complexité.



### Finition

Aucune substance autre que l'eau — pour des fins de dilution — ne peut être ajoutée après la distillation. L'Acerum est un spiritueux noble qui révèle en finesse les arômes de l'érable distillé.

## EXPÉRIMENTATIONS

Pour débiter l'exploration des saveurs, le mixologue a voulu voir ce que donnait l'interaction de l'érable avec la majorité des spiritueux populaires. Cela lui a permis de bien comprendre comment l'utiliser pour la suite et, surtout, avec quelles combinaisons de saveurs. En vue d'une analyse approfondie des associations entre l'érable et les spiritueux dans les cocktails, il a entrepris une étude comparative systématique, mettant en lumière les harmonies les plus envoûtantes ainsi que les synergies et les sublimes envisageables.

# SOUR SHOWDOWN



Pour cette expérimentation, le cocktail sélectionné est le « sour », qui marie traditionnellement spiritueux, acidité et sucre. Dans un souci de cohérence, Jean-Félix a opté pour l'utilisation exclusive de citron comme source d'acidité, même si certains spiritueux se marient préférentiellement avec la lime.

*Habituellement, un cocktail de type « sour » est fait avec 2 oz de spiritueux, 1 oz de jus de citron ou de lime et 0,75 oz de sirop simple. Comme le sirop d'érable est plutôt de type « sirop riche », le mixologue a réduit la dose de sirop.*

*Ainsi, il a fait la recette suivante pour chacun des cocktails :*

**2 oz de spiritueux**

**1 oz de jus de citron frais**

**0,5 oz de sirop d'érable** (de préférence ambré pour son goût riche)

Il convient de noter qu'en élaborant son propre sirop, que ce soit à base de sucre d'érable ou en diluant un sirop d'érable, il est possible de contrôler le taux de Brix et d'ainsi ajuster la recette en conséquence.

Par exemple, le sirop d'érable possède un degré Brix d'environ 66, similaire à celui d'un sirop riche (deux parts de sucre pour une part d'eau). En mixologie classique, on utilise généralement un sirop simple (une part de sucre pour une part d'eau). **La quantité de sirop d'érable non modifiée utilisée pour obtenir une balance sucre versus acide est donc moindre qu'avec un sirop simple.**

*Lorsqu'on a un cocktail contenant une combinaison sucrée de sirop et de liqueur, il est habituellement plus facile de travailler avec un sirop de type « simple » pour contrôler la balance en sucre. Pour cette raison, il peut être très pratique de faire son sirop simple à l'érable en utilisant du sucre d'érable dissout dans de l'eau ou en diluant un sirop d'érable. Un sirop de sucre d'érable possède un goût similaire au sirop très foncé, au goût prononcé.*

---

*Notes : le sirop de sucre d'érable, lorsque fraîchement fait, est trouble. Il doit décanter 24 h pour retrouver la limpidité du sirop d'érable.*

*Pour obtenir un sirop de type « simple » avec un sirop d'érable, on peut aussi diluer le sirop d'érable avec de l'eau (voire de l'eau d'érable pour un résultat encore plus goûteux). Il suffit d'ajouter 30 ml d'eau à 70 ml de sirop d'érable.*

En somme, ce « Sour Showdown » constitue une expérience captivante qui permet d'explorer en profondeur les associations entre différents spiritueux et l'érable dans les cocktails, tout en offrant une certaine flexibilité en fonction du sirop utilisé. Cette démarche analytique conduit à une meilleure compréhension des arômes, des équilibres et des possibilités infinies offertes par l'intégration de l'érable dans l'univers de la mixologie.

## **BOURBON**

---

Il est intéressant de noter que, dans ce cas précis, la somme des parties ne se limite pas à la simple addition des éléments constitutifs, mais dépasse cette conception linéaire. En effet, l'association entre le bourbon et l'érable révèle une synergie captivante où chaque ingrédient apporte sa contribution unique pour créer une expérience gustative véritablement exquise.

Le bourbon, célèbre pour son profil aromatique riche et complexe, révèle ici toute sa splendeur. Des notes de caramel et de vanille émanent de ce spiritueux. Les caractéristiques distinctives du bourbon apportent une profondeur et une chaleur réconfortantes au cocktail.

En parallèle, le citron ajoute une touche d'acidité subtile et agréable qui vient équilibrer les arômes riches du bourbon. Cette acidité fraîche et vive apporte une dimension supplémentaire à la dégustation, créant un contraste harmonieux avec la douceur naturelle de l'érable.

**Ce qui est fascinant dans ce cocktail, c'est la façon dont les saveurs individuelles de chaque ingrédient se fondent harmonieusement pour former un tout cohérent. Les arômes caramélisés du bourbon se mêlent délicatement à la douceur subtile et naturelle de l'érable, tandis que l'acidité du citron vient éveiller les papilles et apporter une fraîcheur bienvenue. C'est un très bel exemple de balance. Ni trop lourd, ni trop frais, simplement équilibré.**

## **RYE WHISKY (WHISKY DE SEIGLE)**

---

Le mariage entre le Rye whisky et l'érable s'est révélé véritablement fabuleux, offrant une expérience gustative à la fois légère, fruitée et incroyablement équilibrée.

Le Rye whisky, par sa nature même, apporte une dimension rafraîchissante et complexe au cocktail. Il se distingue par une attaque boisée délicate et subtile. De légères notes fruitées viennent compléter cette expérience sensorielle, ajoutant une touche de vivacité et de fraîcheur à l'ensemble. La finale douce d'érable vient alors envelopper le tout, créant un équilibre parfait entre les saveurs du Rye et la douceur naturelle de l'érable.

Ce qui rend ce cocktail si remarquable, c'est la symbiose entre le côté épicé du Rye et le sucre délicat de l'érable. L'épice subtile du Rye se marie à merveille avec la douceur du sirop d'érable, créant une harmonie gustative parfaite!

En parlant d'équilibre, il est fascinant de constater comment l'association de seulement trois ingrédients simples peut donner naissance à un cocktail d'une telle complexité. De plus, la légèreté du cocktail permet aux saveurs de s'exprimer pleinement, sans jamais être écrasées ou dominées.

**« En somme, ce cocktail « sour » à base de Rye whisky et de sirop d'érable surpasse mes attentes et, surtout, supplante à mon avis l'accord entre l'érable et le bourbon. Les arômes boisés et épicés du Rye, associés à la douceur naturelle de l'érable, offrent une expérience gustative subtile, fruitée et rafraîchissante. »**  
– Jean-Félix Desfossés

## TEQUILA BLANCO

---

Le mariage entre l'agave et l'érable s'est révélé excellent, créant une combinaison harmonieuse et agréable pour les papilles.

La tequila blanco apporte une fraîcheur et une vivacité indéniables au cocktail. Les notes végétales distinctives de l'agave se déploient avec intensité en bouche, apportant une touche herbacée et caractéristique qui fait tout le charme de la tequila. Ces saveurs vives et végétales se marient parfaitement avec l'érable, créant une fusion subtile et équilibrée entre deux ingrédients distincts.

L'érable, quant à lui, apporte une douceur aromatique subtile qui se révèle en rétro-olfaction à la fin de chaque gorgée. L'érable dans ce cocktail apporte une belle légèreté. Il vient compléter les saveurs vives de l'agave sans jamais devenir trop lourd ou sucré, préservant ainsi l'équilibre et la fraîcheur du cocktail.

Il est intéressant de noter que ce mariage entre l'agave et l'érable peut également s'adapter à des variations créatives. Par exemple, l'ajout d'une touche de piment jalapeño ou de coriandre pourrait apporter une note délicatement épicée et herbacée supplémentaire, créant ainsi une nouvelle dimension dans le cocktail.

**En conclusion, ce cocktail « sour » associant tequila blanco et sirop d'érable offre une expérience gustative rafraîchissante et agréable. Les notes végétales de l'agave se marient harmonieusement avec la douceur subtile de l'érable, créant un équilibre délicat qui se distingue par sa légèreté et sa simplicité. On voit facilement des variations de ce cocktail avec des éléments épicés ou herbacés.**

## TEQUILA REPOSADO

---

Le profil aromatique de ce cocktail se démarque complètement de celui de la tequila blanco, offrant une palette de saveurs tout à fait distinctes et captivantes.

Dès la première gorgée, les notes fruitées s'imposent avec éclat. Les arômes d'abricot sont les premiers à se révéler, offrant une douceur et une sensation juteuse en bouche. Ces notes fruitées se mêlent harmonieusement aux accents de vanille qui apportent une touche subtile à l'ensemble. De plus, une légère nuance camphrée vient s'ajouter à ce mélange, apportant une dimension aromatique intrigante et complexe.

Ces saveurs fruitées, à la fois raffinées et gourmandes, évoquent presque le goût du cognac. Cette association inhabituelle entre la tequila reposado et l'érable donne naissance à un cocktail d'une grande finesse et d'une délicieuse complexité. Les saveurs uniques de la tequila reposado, obtenues grâce à son vieillissement en fûts de chêne, se révèlent pleinement dans ce cocktail, offrant des nuances boisées et épicées qui se marient à merveille avec la douceur et la subtilité de l'érable.

Il est fascinant de constater comment ces deux ingrédients, chacun avec leurs caractéristiques uniques, se complètent et s'enrichissent mutuellement. La tequila reposado confère au cocktail une profondeur et une intensité qui s'harmonisent avec l'érable pour créer un délicieux équilibre. Leur association révèle une nouvelle facette de la tequila reposado, mettant en valeur son potentiel aromatique.

**Cette combinaison audacieuse et réussie met en valeur les saveurs uniques de la tequila reposado et démontre comment l'érable peut sublimer, s'harmoniser avec plusieurs ingrédients, même ceux auxquels nous n'avions pas pensé.**

## MEZCAL

---

Le mezcal est un spiritueux produit à partir d'agave qui est souvent associé à des saveurs fumées et terreuses. En mariant le mezcal à l'érable, il en résulte un cocktail qui offre une expérience gustative unique et intéressante. Les notes fumées du mezcal sont très présentes dès la première gorgée mais l'érable vient adoucir et équilibrer ces saveurs fortes pour créer un cocktail harmonieux.

Le mezcal utilisé peut avoir un impact important sur le profil de saveurs du cocktail. Certains mezcals sont plus fumés, tandis que d'autres sont plus doux et végétaux. Il est donc important de choisir un mezcal qui s'harmonise bien avec l'érable pour obtenir le meilleur résultat.

Bien que le mariage entre le mezcal et l'érable soit réussi, le cocktail n'a peut-être pas autant de complexité que certains autres cocktails « sour ». Cependant, pour les amateurs de mezcal, le cocktail est une excellente façon de découvrir de nouvelles façons d'apprécier ce spiritueux mexicain unique.

**Pour ceux qui cherchent à ajouter une touche de complexité supplémentaire à ce cocktail, il est possible d'ajouter d'autres ingrédients pour créer des variations. Par exemple, ajouter du jus de pamplemousse peut apporter une légère amertume qui s'harmonise bien avec les notes fumées du mezcal. De même, l'ajout d'un peu de sirop d'hibiscus peut apporter une touche florale intéressante qui se marie bien avec l'érable. Il y a de nombreuses façons de personnaliser ce cocktail en fonction de vos goûts et de vos préférences.**

## GIN

---

Lors de sa première expérience, Jean-Félix a pu constater que l'accord entre le gin et le sirop d'érable n'était pas particulièrement saisissant. Le gin, avec ses notes herbacées et florales, se faisait remarquer en bouche, éclipsant quelque peu la présence subtile de l'érable. Ne percevant pas l'érable suffisamment à son goût, il a essayé une variante avec un sirop d'érable plus foncé et les résultats se sont avérés prometteurs.

En effet, en utilisant un sirop d'érable foncé, il a constaté un changement significatif dans le profil gustatif du cocktail. Le gin, autrefois dominant, s'est retrouvé beaucoup plus intégré, permettant ainsi à l'érable de prendre une place plus importante. Les arômes riches et complexes du sirop d'érable se sont mariés harmonieusement avec les caractéristiques du gin, créant une expérience gustative bien plus équilibrée et agréable.

**Il est intéressant de noter qu'en utilisant un sirop d'érable plus délicat, il est possible d'en perdre un peu ses arômes. En expérimentant avec différents types de gin et différents grades de sirop d'érable, il est possible de choisir quels ingrédients on souhaite mettre de l'avant plus que d'autres.**

## **RHUM BLANC**

---

L'alliance entre l'érable et le rhum blanc dans ce cocktail offre une expérience qui rappelle la douceur de la mélasse. L'érable se fond avec le rhum, créant ainsi un équilibre délectable en bouche. Le rhum blanc apporte sa légèreté caractéristique avec des nuances délicates de canne à sucre. Toutefois, bien que l'érable se fonde harmonieusement avec le rhum, il ne parvient pas à s'exprimer pleinement, se contentant de suggérer sa présence sans prendre l'avant-scène.

Étant donné que le citron vert est beaucoup plus compatible avec le rhum blanc qu'avec le citron jaune, Jean-Félix a voulu voir si l'interaction des ingrédients allait être différente. Après avoir effectué le test en ajoutant du citron vert au « sour » à base de rhum blanc et d'érable, il a été enchanté de constater que le résultat était exactement comme il l'avait imaginé. L'association de ces trois ingrédients crée une harmonie gustative remarquable.

**Le citron vert apporte une fraîcheur vive et acidulée qui équilibre parfaitement les saveurs sucrées de l'érable. Sa présence éclatante met en valeur les notes subtiles de l'érable tout en apportant une dimension supplémentaire au cocktail.**

## **RHUM BRUN**

---

Contrairement à l'utilisation du rhum blanc, le rhum brun offre une palette de saveurs plus riche et complexe qui se marie magnifiquement avec les notes délicates de l'érable.

Dès la première gorgée, l'érable se fait immédiatement remarquer. Sa douceur naturelle enveloppe délicatement le palais, créant une expérience gustative chaleureuse et réconfortante. Mais ce qui distingue vraiment ce cocktail, ce sont les nuances épicées et vanillées qui émergent en fin de bouche. Ces arômes complexes rappellent les saveurs d'un pain d'épices à la mélasse, apportant une profondeur et une sophistication supplémentaires à l'ensemble.

La combinaison du rhum brun et de l'érable crée une harmonie étonnante où chaque ingrédient se complète et s'élève mutuellement. Le rhum brun apporte des notes riches de caramel, de vanille et de fruits mûrs, qui se fondent avec grâce dans la douceur subtile de l'érable.

**L'érable, quant à lui, apporte une touche boisée et un soupçon de complexité qui rehausse les caractéristiques du rhum brun.**

**L'ajout d'autres ingrédients, tels que des épices ou des agrumes, saura encore enrichir les saveurs et ajouter une nouvelle dimension à ce mariage déjà prometteur.**

## VODKA

---

La vodka se révèle être une agréable surprise lorsqu'elle est associée au sirop d'érable. Qu'il s'agisse du sirop doré ou du sirop foncé, cette combinaison crée des cocktails qui mettent en valeur la légèreté et la subtilité de l'érable, tout en offrant une expérience gustative rafraîchissante et délicieuse.

Avec le sirop d'érable doré, le cocktail à base de vodka devient léger et frais, permettant à l'érable de se faire remarquer, sans l'écraser. Les saveurs délicates de l'érable apportent une touche douce et harmonieuse, idéale pour les cocktails estivaux qui mettent de l'avant la fraîcheur et la légèreté des ingrédients.

Lorsque l'on utilise le sirop d'érable foncé, le cocktail gagne en richesse et l'érable se voit attribuer un caractère rafraîchissant. On a l'impression de siroter un véritable « sour » à l'érable, où les notes profondes et complexes du sirop se marient parfaitement avec la vodka. Cette combinaison offre une expérience gustative captivante et délicieusement sucrée.

Il est intéressant d'explorer des cocktails à base de vodka et de sirop d'érable doré, sans ajouter d'autres saveurs fortes, afin de mettre en valeur la légèreté et la finesse de l'érable. Cette approche permet de créer des boissons subtiles et équilibrées, où chaque ingrédient peut s'exprimer pleinement.

Cependant, il est tout aussi passionnant d'explorer des saveurs plus intenses et complémentaires pour faire ressortir toute la splendeur du goût de l'érable. La vodka, en tant que spiritueux neutre, se prête parfaitement à cette exploration.

## PISCO

---

Jean-Félix a remarqué que le pisco, avec son goût caractéristique, dominait l'ensemble de la boisson. Cependant, l'ajout du sirop d'érable a apporté une dimension intrigante et subtile, révélant les nuances délicates de cette eau-de-vie sud-américaine et créant ainsi une harmonie gustative des plus plaisantes.

Cette association entre le pisco et le sirop d'érable offre un potentiel prometteur. En affinant les techniques de mélange, en ajustant les ratios et en explorant des ingrédients complémentaires, il est possible de créer un cocktail d'une grande complexité, où le pisco et l'érable s'entrelacent de manière harmonieuse, offrant ainsi une expérience gustative mémorable.

Par exemple, la canneberge, le raisin vert, la lime ou le melon d'eau, pour ne nommer que ces quelques ingrédients, se sont avérés particulièrement délicieux avec le pisco et l'érable.

**En conclusion, la vodka est un choix judicieux pour explorer les saveurs de l'érable. Elle permet de créer des cocktails légers et rafraîchissants mettant en valeur la légèreté de l'érable, tout en offrant la possibilité d'explorer des combinaisons audacieuses et intenses pour faire ressortir toute la richesse de cette saveur emblématique. Que l'on opte pour des cocktails subtils ou des créations plus audacieuses, la vodka se révèle être un excellent partenaire pour magnifier les notes uniques de l'érable.**

**En conclusion, le pisco, avec sa personnalité marquée, se marie harmonieusement avec la douceur naturelle de l'érable mais l'ajout d'autres ingrédients permet de créer un cocktail plus intéressant.**

## COGNAC

---

Avec le cognac, Jean-Félix a constaté une différence notable entre l'utilisation du sirop d'érable foncé et du sirop d'érable doré.

En effet, avec le sirop d'érable foncé, il a remarqué une sensation de lourdeur en bouche, comme si les saveurs étaient trop concentrées. Les arômes s'accordaient harmonieusement, mais leur intensité était excessive, ce qui pourrait être un inconvénient pour certains palais. Cependant, cette version pourrait convenir davantage à des cocktails allongés où la dilution plus importante permettrait d'équilibrer le goût intense du sirop d'érable foncé. Il est aussi parfait avec certains cocktails remués, où une plus petite quantité de sirop est utilisée.

En revanche, lorsqu'il a opté pour le sirop d'érable doré, il a été agréablement surpris par la légèreté de la sensation en bouche. L'effet de lourdeur qu'il avait ressenti précédemment était considérablement atténué, ce qui permettait aux saveurs de s'exprimer de manière plus subtile et équilibrée. Le sirop d'érable doré a apporté une douceur et une complexité aromatique qui se mariaient parfaitement avec les nuances chaleureuses du cognac.

Pour les amateurs de cocktails plus intenses en saveurs, il recommande donc d'utiliser le sirop d'érable foncé. D'autre part, pour ceux qui préfèrent des cocktails plus légers et rafraîchissants, il recommande vivement d'opter pour le sirop d'érable doré. Sa légèreté et sa subtilité permettent aux saveurs délicates du cognac de s'exprimer pleinement, sans l'effet de lourdeur que l'on peut rencontrer avec le sirop d'érable foncé. Cette version conviendrait parfaitement à des cocktails estivaux, où la légèreté de l'érable peut être mise en valeur tout en conservant sa présence perceptible.

## CALVADOS

---

Lors de son exploration des combinaisons de saveurs pour créer un cocktail «sour» à base d'érable, le mixologue a fait une découverte tout à fait délicieuse avec le calvados.

Dès la première gorgée, il a été transporté par une symphonie de saveurs réconfortantes qui évoquent des douceurs gourmandes. Les notes de pomme du calvados se marient harmonieusement avec la douceur de l'érable, rappelant les délices d'une tarte aux pommes fraîchement préparée ou même la queue de castor™ sucrée au sirop d'érable (pâtisserie québécoise), rehaussée par une touche subtile de jus de citron frais. L'association de la pomme et de l'érable évolue avec grâce sur le palais, dévoilant une douceur remarquablement fruitée. Des nuances d'abricot, de pêche, et même de litchi, viennent subtilement s'ajouter à l'ensemble, créant une palette de saveurs riche et complexe. Une note florale de miel apporte une touche supplémentaire d'élégance à ce cocktail.

L'élaboration d'un « amaretto sour » avec l'ajout de calvados est un véritable enchantement. Les accents d'abricot du calvados s'unissent parfaitement avec la douceur de l'érable, créant une harmonie gustative encore plus prononcée.

**En conclusion, l'expérience de créer un cocktail de type « sour » avec de l'érable et du cognac révèle l'importance de choisir judicieusement le type de sirop d'érable utilisé pour obtenir l'équilibre gustatif souhaité. Tant le sirop d'érable foncé que le sirop d'érable doré offrent des possibilités intéressantes, mais leur utilisation doit être adaptée en fonction des préférences individuelles et du caractère recherché dans le cocktail. Que ce soit pour un profil de saveur intense ou une sensation plus légère, cette combinaison offre un terrain d'exploration passionnant.**

**En conclusion, l'expérience d'un cocktail « sour » à base d'érable et de calvados a été un réel plaisir pour les papilles. Les saveurs de pomme du calvados se marient parfaitement avec la douceur de l'érable, créant une expérience gustative réconfortante et gourmande. Les notes d'abricot, de pêche, de litchi et de miel floral viennent ajouter une dimension supplémentaire à ce cocktail en lui conférant une complexité et une élégance surprenantes.**

## **SCOTCH, SCOTCH TOURBÉ & WHISKY IRLANDAIS**

---

La combinaison du scotch et de l'érable a révélé une délicatesse remarquable et un agrément aromatique indéniable. Dès la première gorgée, on peut percevoir une subtile touche de parfum floral qui vient rehausser l'ensemble. L'équilibre entre les saveurs douces de l'érable et les caractéristiques complexes du scotch crée une harmonie gustative des plus satisfaisantes. Cette association apporte une nouvelle dimension à la dégustation, où chaque ingrédient trouve sa place et se complète mutuellement.

Dans le cas du whisky irlandais, Jean-Félix a également été enchanté par le mariage avec l'érable. Les saveurs délicates et les nuances de fruits mûrs du whisky irlandais se mêlent harmonieusement à la douceur de l'érable. Cette combinaison offre une expérience gustative agréable et équilibrée, où les notes sucrées de l'érable se fondent délicatement avec la complexité subtile du whisky irlandais. L'ensemble est caractérisé par une finesse et une douceur qui raviront les amateurs de cocktails « sour » à la recherche d'une expérience raffinée.

En ce qui concerne le scotch tourbé, le résultat a été à la hauteur des attentes du mixologue. L'association entre l'érable et le scotch tourbé révèle une combinaison résolument marquée, où l'intensité de la tourbe se fait sentir dès la première gorgée. Malgré cette puissance, le mariage avec l'érable apporte une fraîcheur surprenante qui contrebalance les notes fumées. L'ensemble offre un potentiel intéressant en termes d'harmonie gustative, bien que l'intensité de la tourbe puisse sembler légèrement excessive pour certains palais. Néanmoins, pour les amateurs de ce type de saveurs, cette combinaison offre une expérience unique et mémorable.

**En conclusion, l'exploration des cocktails « sour » à base d'érable en combinaison avec le scotch, le whisky irlandais et le scotch tourbé a révélé des possibilités gustatives passionnantes. Chaque type de whisky apporte ses caractéristiques distinctes à la palette de saveurs et l'érable se révèle être un partenaire harmonieux dans cette aventure gustative. Que ce soit la délicatesse du scotch, la finesse du whisky irlandais ou l'audace du scotch tourbé, ces associations offrent des expériences uniques et invitent à l'exploration créative de nouvelles saveurs et fusions.**



## LIQUEURS, APÉRITIFS, AMARI ET AUTRES

Il est fréquent de trouver dans un cocktail une liste d'ingrédients relativement élaborée. Bien qu'il soit facile de tomber dans l'excès et de se perdre dans une juxtaposition trop importante de saveurs différentes, les couches gustatives complexes sont souvent à la base d'un cocktail surprenant et, lorsque c'est réussi, cela n'a pas d'égal. La clé réside dans l'harmonie et l'équilibre. Ce dernier terme est malheureusement souvent galvaudé. On enseigne couramment que l'équilibre dans un cocktail suit un schéma strict entre le sucre et l'acidité ou entre l'amertume et la fraîcheur, par exemple. Mais en réalité, l'équilibre est pour Jean-Félix subjectif. Il existe des guides pour aider à ne pas s'égarer mais, finalement, chaque palais est différent et il est essentiel d'apprendre à connaître le sien. Cela dit, comme nous nous limitons rarement aux alcools de base pour explorer les accords potentiels avec l'érable, il est primordial de comprendre comment les ingrédients prisés en cocktails, tels que les vermouths, les amari, les apéritifs et les xérès, réagissent en présence de notre sucre vedette, l'érable, afin de savoir comment les utiliser et créer des cocktails complexes, cohérents et harmonieux.

### Saké

Dans la vaste palette des plaisirs gustatifs, il existe des unions qui transcendent les simples combinaisons d'arômes pour créer quelque chose de véritablement magique. Tel est le cas de la synergie entre le saké et l'érable. Deux traditions centenaires, deux héritages culturels distincts qui se rejoignent pour former un mariage sensoriel inoubliable.

Le saké, produit de la fermentation du riz, est riche en composés aromatiques, tels que les esters, les alcools supérieurs et les acides organiques, qui lui confèrent ses arômes caractéristiques. D'un autre côté, l'érable offre une palette aromatique complexe, dominée par des molécules comme la vanilline, les lactones et les aldéhydes, qui contribuent à sa saveur distinctive.

Lorsqu'ils sont combinés, la réaction de ces deux ingrédients est fascinante. **Le saké s'harmonise avec l'érable, créant une symphonie d'arômes qui se marient parfaitement avec les nuances boisées et caramélisées de l'érable.** Cette interaction complexe crée une expérience gustative unique, où chaque gorgée révèle de nouveaux aspects de cette fusion délicate.

De plus, la présence d'alcool dans le saké agit comme un exhausteur de saveur, mettant en valeur les nuances subtiles du sirop d'érable sans masquer sa douceur naturelle. Cette combinaison équilibrée crée un profil gustatif complexe et harmonieux, où aucun des ingrédients ne domine l'autre mais où chaque élément contribue à une expérience sensorielle plus riche et plus profonde.

La complémentarité est si parfaite qu'elle donne l'impression que les deux ensembles créent un nouveau produit d'érable, plutôt qu'un simple saké sucré. C'est cette fusion subtile qui fait de cette combinaison une expérience gustative véritablement mémorable, où la science et la gastronomie se rejoignent pour créer quelque chose d'exceptionnel.



## Vermouths et apéritifs à base de vin

Dans l'univers vaste et captivant des plaisirs gustatifs, les vermouths et apéritifs à base de vin offrent une diversité impressionnante de produits, allant du sec au doux, du blanc au rouge, du traditionnel au moderne. Malgré cette variété, une constante demeure : la synergie harmonieuse entre ces breuvages et le sirop d'érable.

Lorsqu'on les associe au sirop d'érable, une toute nouvelle dimension gustative émerge. La combinaison de la richesse aromatique des vermouths avec la douceur naturelle de l'érable crée une expérience sensorielle captivante. **Les notes herbacées et épicées des vermouths se marient harmonieusement avec les nuances boisées et caramélisées du sirop d'érable, offrant une symphonie de saveurs équilibrées et nuancées.**

Cet amalgame subtil de saveurs trouve son équilibre parfait dans la texture veloutée des vermouths, qui ajoute une profondeur et une dimension supplémentaires à chaque gorgée. **L'association avec le sirop d'érable apporte également une touche de douceur naturelle, équilibrant les notes amères et herbacées des vermouths pour créer un ensemble harmonieux et complexe.**

Lorsqu'on envisage la création de cocktails, l'union entre le vermouth rouge et le sirop d'érable est particulièrement prometteuse. En allongeant simplement le mélange du vermouth et d'érable avec du soda, on obtient un breuvage qui n'est pas trop sucré, mais qui conserve toute la richesse aromatique et la texture veloutée du vermouth. S'en dégage aussi une saveur subtile de root beer maison.

En somme, l'alliance entre les vermouths et apéritifs à base de vin et le sirop d'érable est une exploration gustative fascinante, où chaque ingrédient apporte sa propre contribution à une symphonie de saveurs équilibrées et nuancées. Que ce soit dégusté pur, en cocktail ou en accord avec des mets, cet ensemble démontre que la gastronomie est un art de l'équilibre, où la combinaison judicieuse des saveurs crée des harmonies inattendues et délicieuses.

## AMARI

Dans l'exploration des saveurs riches et complexes des amari, un résultat intrigant émerge lorsque ces liqueurs sont mariées au sirop d'érable. **Les notes de caramel brûlé, de cola, de réglisse et d'anis caractéristiques des amari se marient harmonieusement avec la douceur naturelle et les nuances boisées de l'érable, créant un accord aromatique qui surprend et ravit les papilles.**

L'équilibre est essentiel dans cette union, car les amari sont souvent très sucrés à la base. L'ajout de sirop d'érable doit être mesuré pour ne pas alourdir l'ensemble, mais plutôt pour intensifier les arômes et créer une symphonie de saveurs équilibrées. Pour cela, l'utilisation de cocktails légèrement acides est recommandée, permettant de contrebalancer le sucre et de révéler toute la complexité des saveurs.

L'expérimentation avec une variété d'amari, tels que le Nonino, le Fernet-Branca, le Ramazotti, l'Averna, le

Lucano et le Montenegro, confirme que, lorsque la saveur dominante de l'amari s'harmonise avec celle de l'érable, l'accord fonctionne à merveille. Chaque variation apporte sa propre contribution à cette fusion délicate, offrant une expérience gustative unique et captivante à chaque dégustation.

Ainsi, l'alliance entre les amari et le sirop d'érable ouvre de nouvelles perspectives dans le monde des cocktails et des dégustations. Elle témoigne de la richesse et de la diversité des saveurs que l'on peut explorer en mariant des ingrédients traditionnellement différents, mais complémentaires. **Une fois de plus, l'érable se révèle comme un ingrédient primordial en mixologie, apportant sa douceur naturelle et ses nuances boisées pour créer des expériences gustatives inoubliables.**

## LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU

Dans l'univers effervescent de la mixologie contemporaine, la liqueur de fleur de sureau s'est hissée au sommet de la tendance, conquérant rapidement les palais des amateurs de cocktails à travers le monde. Sa popularité fulgurante, omniprésente sur les menus des bars à cocktails les plus réputés, a atteint un tel pic que les barmans l'ont surnommée le « ketchup des barmans ». Cette appellation, née de son omniprésence et de sa capacité à sublimer une multitude de créations, illustre à quel point cette liqueur est devenue indispensable dans l'arsenal de tout barman digne de ce nom.

Pourtant, malgré son ascension rapide, l'idée de l'associer au sirop d'érable n'était pas initialement évidente pour Jean-Félix. Le contraste entre la légèreté florale du sureau et le boisé riche de l'érable semblait improbable. Mais, vu son omniprésence, il lui fallait l'essayer. Après avoir goûté cette combinaison surprenante, la révélation a été immédiate et des plus agréables pour lui. L'accord est tellement parfait que

ça devient une même entité. La saveur s'apparente énormément au litchi. Un sirop d'érable foncé permettrait probablement de déceler davantage l'érable alors qu'un sirop clair accentuerait encore plus la saveur de litchi.

En plongeant plus profondément dans les molécules aromatiques des deux ingrédients, on comprend mieux pourquoi cet agencement fonctionne si bien. **La liqueur de fleur de sureau exhale des arômes délicats de fleurs et d'agrumes, tandis que l'érable offre des notes boisées, caramélisées et parfois même légèrement épicées. Ces profils aromatiques contrastants se complètent de manière inattendue, créant une fusion harmonieuse où chaque ingrédient apporte sa propre nuance à l'ensemble.**



## Apéritifs amers

### CAMPARI

L'association entre le Campari et l'érable révèle une alchimie surprenante, où la douceur subtile de l'érable vient atténuer l'amertume caractéristique du Campari. L'érable ajoute sa touche unique, offrant une légère note boisée qui évoque l'illusion d'un vieillissement en fût pour le Campari. Cette subtile présence de vanilline dans l'érable apporte une profondeur supplémentaire, enrichissant la palette de saveurs de cette liqueur classique.

Le mariage de ces deux éléments est indéniable, créant un équilibre délicat où aucun élément ne domine l'autre. Cependant, le Campari offre une puissance aromatique si grande que, lorsqu'il est mélangé avec l'érable, il est pratiquement toujours la star du cocktail. Cependant, la présence de l'érable en arrière-plan ajoute une profondeur et une complexité supplémentaires à l'ensemble, qui ne passent pas inaperçues.

Ainsi, l'alliance entre le Campari et l'érable révèle une nouvelle facette de cette liqueur classique, tout en mettant en valeur la polyvalence et la richesse de l'érable en tant qu'ingrédient de cocktail. C'est une combinaison qui illustre parfaitement l'art de la mixologie, où chaque ingrédient est soigneusement choisi pour sa contribution unique à l'ensemble.

### SUZE

Les notes aromatiques de la gentiane, riches en nuances végétales, florales et terreuses, se combinent harmonieusement avec les arômes boisés et caramélisés de l'érable. La douceur subtile de l'érable vient adoucir l'amertume caractéristique de la gentiane, créant un équilibre délicat et complexe dans l'accord entre la Suze et l'érable.

De plus, l'érable ajoute une texture veloutée à la Suze, qui est généralement très fine à ce niveau, renforçant ainsi son caractère et sa présence en bouche. Cette combinaison offre une expérience gustative riche et nuancée, où chaque ingrédient apporte sa propre contribution à un mariage de saveurs captivant et mémorable.

## Xérès

### FINO & MANZANILLA

Les xérès fino et manzanilla sont deux types de vins fortifiés produits principalement dans la région andalouse d'Espagne, réputés pour leur légèreté, leur fraîcheur et leur délicatesse. Le fino est un xérès sec et pâle vieilli sous un voile de levures, tandis que le manzanilla est similaire mais exclusivement produit à Sanlúcar de Barrameda, où les conditions climatiques spécifiques confèrent au vin des arômes marins distincts.

Ces deux variétés de xérès partagent des profils aromatiques caractéristiques, comprenant des notes d'amandes, de fruits à coque, de levure et, dans certains cas, des nuances de pomme. En effet, la pomme est souvent présente dans le bouquet aromatique des xérès, ajoutant une touche fruitée et acidulée à leur caractère.

Lorsqu'ils sont combinés avec l'érable, les xérès fino et manzanilla s'agencent parfaitement pour créer des cocktails d'une complexité remarquable. **Le sucre d'érable, lorsque combiné aux arômes de pomme acidulés et secs du xérès, transforme le profil aromatique de la mixture pour lui conférer un goût s'apparentant au jus de pomme pressé à l'ancienne. Cette synergie crée une expérience gustative équilibrée et raffinée, où les saveurs se complètent et s'entrelacent pour former un ensemble harmonieux.**

### AMONTILLADO & OLOROSO

Parmi les différentes variantes de xérès, les Amontillado et Oloroso se distinguent par leur nez intrigant, suggérant une douceur envoûtante qui contraste avec leur bouche remarquablement sèche. En effet, ces xérès présentent une acidité prononcée et des notes de noix, de boisé et de fruits à noyau qui dominent leur profil gustatif.

Lorsqu'on découvre ces xérès, leur nez laisse entrevoir des promesses sucrées, évoquant parfois des arômes délicats de caramel ou de fruits confits. Cependant, une fois en bouche, c'est une tout autre expérience qui se déploie. L'ultra-sécheresse caractéristique des Amontillado et Oloroso surprend, tandis que l'acidité vive vient équilibrer cette impression initiale. Les notes de noix grillées, de boisé subtil et de fruits à noyau confèrent une complexité fascinante à ces vins, les rendant mémorables pour les amateurs de saveurs intenses et élaborées.

Cependant, c'est lorsque l'on marie ces xérès avec l'érable que quelque chose de véritablement magique se produit. L'érable semble apporter le chaînon manquant, complétant les saveurs des Amontillado et Oloroso d'une manière étonnante. Les notes de noix grillées sucrées se développent avec intensité, évoquant des sensations gustatives qui transcendent l'expérience sensorielle. **L'érable ajoute une profondeur et une richesse supplémentaires, amplifiant les caractéristiques déjà présentes dans les xérès et créant ainsi une harmonie gustative remarquable.**

En somme, l'accord aromatique entre l'érable et les xérès Amontillado et Oloroso est une véritable révélation pour les papilles. L'association de ces saveurs crée une symphonie gustative où chaque élément trouve sa place, contribuant à une expérience sensorielle inoubliable. C'est une rencontre entre deux mondes culinaires qui se complètent et se subliment mutuellement, offrant aux amateurs de vin et de gastronomie une expérience incomparable et délicieusement surprenante.

## Cidres

### CIDRE BASQUE

Le cidre basque est une boisson traditionnelle de la région du Pays basque de la France et de l'Espagne, fabriquée à partir de pommes spécifiques cultivées localement. Il se distingue par son caractère sec et rafraîchissant, avec une acidité prononcée et des arômes fruités intenses. Typiquement, le cidre basque a une teneur en alcool comprise entre 4 % et 6 %, bien que cela puisse varier légèrement selon les producteurs, et il est souvent moins sucré que les cidres conventionnels.

Dans le mariage entre le cidre basque et l'érable, les saveurs se fondent parfaitement pour créer une harmonie gustative délicieuse. **La combinaison de la pomme fraîche du cidre basque et de la douceur naturelle de l'érable est un véritable coup de cœur. Le cidre, naturellement sec, trouve un équilibre parfait avec le sirop d'érable qui apporte la juste dose de sucrosité pour contrebalancer son acidité tout en préservant sa fraîcheur caractéristique.**

Cette association offre une expérience sensorielle où l'on peut ressentir la fraîcheur du jus de pomme brut pressé à l'ancienne, avec des notes légères et subtiles de boisé et de caramel de l'érable en arrière-plan. Cette sensation en bouche est à la fois vive et réconfortante, évoquant la convivialité des récoltes automnales et des festivités rustiques.

Le cidre basque et l'érable se prêtent également parfaitement à la création de cocktails allongés, faibles en alcool. Leur alliance offre une palette de possibilités infinies, tout en conservant l'essence même de ces deux ingrédients authentiques et traditionnels.

### CIDRES PÉTILLANTS DEMI-SEC À DOUX

Les cidres pétillants demi-sec à doux offrent une expérience gustative délicieusement équilibrée, avec juste ce qu'il faut de sucre pour contrebalancer leur acidité naturelle et leur effervescence. Fabriqués à partir d'une variété de pommes sélectionnées pour leur douceur et leur richesse en saveurs, ces cidres séduisent par leurs arômes fruités et leur profil aromatique complexe.

Dans le mariage entre les cidres pétillants demi-sec à doux et l'érable, les saveurs se mêlent harmonieusement pour créer une expérience sensorielle nostalgique et réconfortante. **Les notes fruitées du cidre se mêlent aux nuances boisées et de caramel de l'érable. Avec la pointe de sucre supplémentaire que l'érable apporte, l'assemblage des deux ingrédients évoque le jus de pomme fait de concentré légèrement trop sucré que Jean-Félix avait l'habitude de retrouver dans ses boîtes à lunch quand il était petit garçon.**

Cette synergie entre les cidres pétillants et l'érable évoque un sentiment de familiarité et de nostalgie avec une touche d'élégance et de sophistication supplémentaire grâce à la présence discrète de l'alcool.

**En cocktail, Jean-Félix suggère d'utiliser le cidre pour allonger un cocktail acidulé à base de votre spiritueux préféré pour créer un cocktail équilibré et vivant.**

## Absinthe

L'absinthe est une boisson alcoolisée emblématique, célèbre pour son histoire et son profil aromatique distinctif. À la base de cette liqueur se trouve un mélange d'herbes et d'épices, comprenant généralement de l'armoise, de l'anis, du fenouil et d'autres plantes. Cependant, l'élément le plus dominant dans l'absinthe est l'anis, qui confère à cette boisson sa saveur caractéristique et reconnaissable. L'anis apporte une note distinctive d'arôme sucré et d'épices, créant un profil gustatif complexe et enivrant.

L'érable, quant à lui, offre une palette de saveurs riches et complexes. Bien que le sucre boisé soit la note prédominante dans le sirop d'érable, cette substance contient également diverses molécules aromatiques qui contribuent à sa saveur distinctive. Parmi ces composés se trouvent des phénols, qui ajoutent une profondeur subtile et complexe au goût de l'érable.

Lorsqu'on explore le potentiel d'accords aromatiques entre l'érable et l'absinthe, il est intéressant de noter que, bien que ces deux ingrédients présentent des profils aromatiques distincts, ils partagent certaines similitudes. Malgré la dominance de l'anis dans l'absinthe, celle-ci est également composée de différentes molécules aromatiques, y compris des phénols. Cette diversité permet une harmonie surprenante entre les saveurs de l'érable et de l'absinthe.

De plus, les notes de fraîcheur apportées par l'anéthole dans l'absinthe créent un contraste équilibré avec le sucre boisé de l'érable. L'anéthole est un composé aromatique présent dans l'anis, qui confère à l'absinthe une sensation rafraîchissante et herbacée. Lorsqu'il est associé à la richesse sucrée de l'érable, cet élément crée un équilibre subtil mais captivant de saveurs.

En conclusion, bien que l'association entre l'érable et l'absinthe puisse sembler audacieuse à première vue, leur mariage offre un potentiel gustatif fascinant. Les saveurs complémentaires contrastantes de l'érable et de l'absinthe se combinent pour créer une expérience sensorielle unique et mémorable, où la richesse sucrée de l'érable rencontre la complexité aromatique de l'absinthe pour le plus grand plaisir des papilles gustatives.

En cocktail, le mixologue recommande, pour votre premier essai, l'Absinthe Frappé à l'érable ([recette page 57](#)). Cela vous permettra de bien intégrer la force de cet accord. La pomme verte, l'estragon, le fenouil et les fraises, pour n'en nommer que quelques-uns, sont des ingrédients particulièrement délicieux lorsqu'ajoutés à l'équation.



## LES AGRUMES ET L'ÉRABLE

Pour déterminer les accords entre l'érable et les agrumes, des tests ont été réalisés en mélangeant chaque agrume avec du sirop d'érable, puis en diluant le mélange avec de l'eau pétillante. Cette méthode a permis de mettre en évidence les saveurs de chaque ingrédient sans interférence extérieure et l'effervescence de l'eau pétillante a aidé à révéler la synergie des éléments.

Dans le cas du citron, les deux saveurs sont présentes de manière équivalente, sans qu'aucune ne prédomine sur l'autre. L'érable reste présent indépendamment du grade de sirop d'érable utilisé, offrant la possibilité de choisir le sirop en fonction du type de saveur d'érable recherché pour le cocktail. Pour la lime, le scénario est similaire, avec une harmonie équilibrée entre les deux ingrédients.

L'orange révèle en premier lieu ses notes caractéristiques, suivies par la présence persistante de l'érable en fin de bouche. Bien que tous les grades de sirop d'érable s'accordent avec l'orange, un sirop moins foncé peut mieux mettre en valeur les saveurs d'orange. Pour la mandarine, la tangerine et la clémentine, l'érable reste en retrait par rapport à la dominance de l'agrume mais un sirop plus foncé peut permettre à l'érable de se démarquer davantage tout en conservant un équilibre harmonieux.

Le pamplemousse rose offre une douce amertume et des saveurs d'agrumes décuplées, suivies d'une longue finale d'érable en bouche. Le choix du grade de sirop d'érable peut intensifier les caractéristiques gustatives du pamplemousse, notamment son amertume, selon les préférences du cocktail.



**En conclusion, aucun agrume ne fonctionne mal gustativement avec l'érable, mais certains agrumes peuvent être plus discrets que d'autres. Lors du choix du grade de sirop d'érable pour les cocktails aux agrumes, il est important de déterminer si l'on souhaite que l'érable joue un rôle de saveur ajoutée ou simplement qu'il apporte de la sucrosité.**

## ACCORDS DES SAVEURS

***Maintenant que nous avons une meilleure compréhension de l'interaction entre l'érable et les différents spiritueux, il est temps d'explorer de nouveaux accords de saveurs mettant en valeur l'érable. Cela nous permettra d'identifier les ingrédients complémentaires qui peuvent être utilisés pour créer des recettes de cocktail signature uniques.***

Les accords que Jean-Félix préfère créer entre différents ingrédients et l'érable résultent parfois d'expérimentations aléatoires. C'est particulièrement le cas pour ce qu'il appelle les « heureux hasards ». En revanche, pour les saveurs complémentaires, il adopte une approche plus scientifique. La chimie aromatique du sirop d'érable est principalement dominée par les pyrazines. Ces composés organiques aromatiques confèrent une saveur torréfiée ou cuite, que l'on retrouve également dans des produits grillés tels que les cacahuètes et le café. La fabrication du sirop d'érable implique la cuisson de la sève d'érable, favorisant ainsi le développement des pyrazines. La réaction de Maillard est responsable de la création de ces composés et il est pertinent de noter que, plus cette réaction est intense, plus les pyrazines sont présentes. En conséquence, un sirop d'érable plus foncé établira des accords plus puissants avec des ingrédients de type grillé.

Le profil aromatique caractéristique du sirop d'érable est également influencé par des composés phénoliques. Similaires aux pyrazines, ces composés sont associés au brunissement, en particulier celui de certains fruits comme les bananes et les pommes. Plusieurs phénols, dont la vanilline, contribuent à l'arôme du sirop d'érable. Les saveurs vanillées s'accordent donc parfaitement avec l'érable.

Parmi les autres phénols présents dans l'érable, on trouve l'alcool coniférylique. Pour simplifier, cette molécule aromatique évoque l'odeur que nos mains peuvent sentir après avoir manipulé une branche de sapin. Il est donc logique de penser que l'érable se marie parfaitement avec des saveurs telles que le romarin, le cédrat, ou d'autres ingrédients au goût ou à l'arôme de pin.

En outre, l'alcool coniférylique et la vanille partagent des similitudes avec l'eugénol et la coumarine, deux molécules aromatiques intéressantes. Ces dernières comprennent des ingrédients tels que le clou de girofle, le piment de la Jamaïque, la fève de tonka, le mélilot, la mélisse ou encore la cannelle.

Enfin, les composés furfurals contribuent également de manière significative à la saveur du sirop d'érable. Avant le processus de cuisson, les composés furfurals sont présents à des concentrations faibles, mais cette dernière augmentera après le processus et contribuera à développer une saveur de caramel. Ils sont aussi responsables des arômes d'amandes fraîches et d'ester fruité.

Il est impossible d'énumérer tous les accords de saveurs potentiels avec l'érable car ils sont quasiment infinis. Jean-Félix les classe en trois catégories : les saveurs complémentaires similaires, les saveurs complémentaires contrastantes et les heureux hasards. Les saveurs complémentaires similaires sont celles qui partagent de nombreuses caractéristiques aromatiques avec l'érable, mettant ainsi en valeur ses qualités typiques et appréciées. Lorsqu'ils sont combinés, ces ingrédients se renforcent mutuellement pour sublimer l'érable, tout en ajoutant une nouvelle dimension aromatique. Cette catégorie comprend des saveurs telles que le café, la vanille, les noix grillées, la sauce soja, les notes fumées et le chocolat noir, pour n'en citer que quelques-unes.

D'un autre côté, les saveurs complémentaires contrastantes sont celles que Jean-Félix aime associer à l'érable, créant ainsi un accord parfait tout en offrant un contraste distinct. Ces ingrédients ne cherchent pas à rehausser l'érable, mais ils s'harmonisent parfaitement avec lui. Par exemple, l'ananas, le poivron rouge et le romarin font partie de cette catégorie.

**En résumé, les saveurs similaires correspondent à l'adage « qui se ressemble s'assemble », tandis que les saveurs contrastantes illustrent le concept selon lequel « les contraires s'attirent ».**

**En explorant ces différentes combinaisons, on sera en mesure de créer des expériences gustatives uniques, où l'érable sera mis en valeur dans toute sa splendeur grâce à des associations de saveurs délicates et surprenantes.**

### Saveurs complémentaires similaires

Amandes grillées, angostura, arachides, bananes, betteraves rouges, café, cannelle, cardamome noire, chocolat noir, clou de girofle, fenugrec, fève de tonka, macis, maïs, mélilot, miso, noisettes, noix de cajou, noix de coco, noix de macadamia, noix de muscade, noix de pécan, noix du Brésil, piment de la Jamaïque, pistaches, pommes rouges, raisins secs, réglisse, sauce soja, saveurs boisées, saveurs fumées, sésame, vanille

### Saveurs complémentaires contrastantes

Abricots, amandes, ananas frais, anis, basilic, cardamome verte, cantaloup, cédrat, coriandre fraîche, graines de coriandre, crème, estragon, fenouil, figues, fraises, galanga, melons miel, melons d'eau, oranges, piments chili, piments chipotle, poivrons rouges (particulièrement grillés), romarin, sauge, vinaigre balsamique, wasabi

### Heureux hasards

Bleuets, aneth, canneberges, cerises, framboises, gingembre, kiwis, mangues, mûres, pêches, piments d'Espelette, piments jalapeño, poires, poivre de Sichuan, poivre rose, pommes vertes, rhubarbe, sumac, thym

## SIROPS AROMATISÉS À L'ÉRABLE

Lorsque nous concoctons des sirops aromatisés à base d'eau et de sucre, il est essentiel de contrôler le rapport entre l'eau et le sucre pour conserver la constance dans nos cocktails. Habituellement, pour ne pas laisser les effets de l'évaporation débalancer notre sirop, on peut commencer par infuser l'eau avec les ingrédients aromatiques, puis calculer la quantité de sucre nécessaire en fonction de la quantité d'eau aromatisée restante après l'infusion. Cependant, dans le cas du sirop d'érable, cette méthode ne peut pas être utilisée.

Pour maintenir le contrôle sur le ratio de sucre et d'eau tout en permettant une infusion parfaite des saveurs, la méthode de cuisson sous vide s'avère être l'option la plus efficace. En scellant hermétiquement le sirop d'érable avec les ingrédients aromatisants dans un sac sous vide, nous pouvons garantir que les saveurs se diffusent de manière homogène dans tout le liquide, sans débalancement dû à l'évaporation. De plus, la température précise maintenue par un cuiseur sous vide assure une infusion optimale des saveurs tout en préservant la texture et la qualité du sirop.

Il est important de préciser que les recettes de sirops d'érable infusés de la page suivante peuvent être modifiées en fonction de l'utilisation que vous souhaitez en faire. Par exemple, les recettes que le mixologue partage avec vous produiront des sirops aux saveurs modérées, ce qui les rend plus polyvalents. Si vous désirez des saveurs plus intenses, n'hésitez pas à augmenter la quantité d'aromates. Cette approche sera d'autant plus efficace si vous n'utilisez qu'une petite quantité de sirop dans votre cocktail.



## INGRÉDIENTS

- Du sirop d'érable : tous les sirops aromatisés de cette section ont été élaborés avec du sirop d'érable ambré, pour son goût riche. L'utilisation de ce grade en particulier offre une belle balance entre la saveur originale de l'érable ainsi que l'aromate ajouté. Cependant, il ne faut pas hésiter à expérimenter avec les différents grades de sirop d'érable. Par exemple, un sirop plus clair offrira une saveur plus axée sur l'aromate et vice versa.
- Les ingrédients aromatisants selon la recette souhaitée.

## MATÉRIEL

- Un système de cuisson sous vide (scelleuse et cuiseur sous vide).
- Des sacs sous vide.

## MÉTHODE

- 1 Préparation des ingrédients :** selon la recette désirée, préparer les ingrédients aromatisants en les pesant ou en les coupant selon les indications données.
- 2 Préparation du sirop :** verser le sirop d'érable dans un sac sous vide.
- 3 Ajout des aromatisants :** ajouter les ingrédients aromatisants préparés dans le sac contenant le sirop. Veiller à bien répartir les ingrédients pour une infusion uniforme.
- 4 Scellage sous vide :** placer le sac dans la scelleuse sous vide et utiliser la pour sceller hermétiquement le sac, en veillant à éliminer autant d'air que possible. Faire attention : les machines pour la maison n'ont pas la capacité de retirer l'air sans faire de dégât alors utiliser la fonction manuelle jusqu'à ce que le sac soit presque vidé de son air.

**5 Cuisson sous vide :** régler la température du cuiseur sous vide selon les indications de la recette choisie. Pour chaque recette, la température et le temps de cuisson sont spécifiés. Laisser le sirop infuser selon la température et la durée indiquées.

**6 Refroidissement et stockage :** une fois la cuisson terminée, retirer le sac du cuiseur sous vide et plonger le dans un bain d'eau glacée pour refroidir. Cela limitera la possibilité de création de bactéries pour une conservation plus longue. Finalement, filtrer au tamis fin et embouteiller, puis conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

*Cette méthode d'infusion peut être appliquée à une multitude d'ingrédients pour créer des sirops et des infusions uniques. Par exemple, la plupart des épices peuvent être infusées avec les mêmes ratios, à la même température et pour la même durée que la cardamome noire. De même, la majorité des fruits peuvent être infusés selon le processus utilisé pour la banane. Les herbes telles que le romarin peuvent également être explorées. Bien sûr, les préférences en termes de saveurs peuvent varier selon le cocktail désiré mais cette méthode offre une base solide pour expérimenter et créer des mélanges uniques.*

## Recettes pour 250 ml de sirop d'érable aromatisé

### Sirop à la cardamome noire

250 ml de sirop d'érable  
30 g de cardamome noire  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop à la banane

250 ml de sirop d'érable  
350 g de banane mûre coupée en tranches minces  
Infuser à 80 °C pendant 3 heures

### Sirop au romarin

250 ml de sirop d'érable  
35 g de romarin  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop à la vanille

250 ml de sirop d'érable  
10 g de vanille, coupée en deux et graines extraites  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop au chipotle

250 ml de sirop d'érable  
15 g de chipotle (seulement la peau)  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop au poivre de Sichuan

250 ml de sirop d'érable  
30 g de poivre de Sichuan (seulement la peau, graines extraites)  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop au gingembre

250 ml de sirop d'érable  
200 g de gingembre, en juliennes de 1 pouce x 3 millimètres  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

### Sirop au parmesan

250 ml de sirop d'érable  
200 g de croûte de parmesan, coupée en morceaux de 1 cm  
Infuser à 75 °C pendant 2 heures

## OLÉO SACCHARUM À L'ÉRABLE

Maintenant, bien que la méthode de cuisson sous vide soit très efficace, elle n'est pas la seule à notre disposition pour sublimer le sirop d'érable avec des saveurs exquis.

En regardant en arrière dans l'histoire de la mixologie, nous découvrons une méthode ancestrale appelée Oléo Saccharum, qui trouve ses origines dans l'époque des punches. À cette époque, on utilisait les Oléo Saccharum pour extraire les huiles essentielles des zestes d'agrumes en les combinant avec du sucre, créant ainsi des sirops aromatiques pour enrichir les boissons.

Bien que traditionnellement réalisée à partir d'agrumes pour extraire leurs huiles essentielles, il est important de noter que la méthode des Oléos Saccharums peut être appliquée à n'importe quel ingrédient riche en huiles essentielles. De plus, cette méthode est particulièrement recommandée pour les ingrédients qui ne supportent pas bien la chaleur, car tout le processus se déroule à froid.

L'essence de cette méthode réside dans la capacité du sucre sous forme solide à agir comme un solvant naturel, extrayant les huiles essentielles des ingrédients aromatiques tout en préservant leur intégrité. Lorsque le sucre est en forme solide, sa surface rugueuse offre une plus grande surface de contact avec les zestes ou autres ingrédients, permettant ainsi une extraction plus efficace des arômes.

C'est ici que l'érable entre en jeu. L'érable, étant également disponible sous forme solide ou cristallisée, se prête parfaitement à la création des Oléos Saccharums. Cette polyvalence de l'érable nous offre une palette de possibilités pour explorer et expérimenter avec une gamme variée d'arômes et de saveurs, tout en préservant la qualité et l'authenticité de ce précieux ingrédient naturel.

***Dans la section suivante, nous plongerons dans le processus de création des Oléos Saccharums à base de sucre d'érable, offrant ainsi une nouvelle perspective sur la manière de profiter pleinement de cette délicieuse ressource.***

## Recette de l'Oléo Saccharum aux agrumes et au sucre d'érable

### INGRÉDIENTS

150 g d'écorces d'agrumes

500 g de sucre d'érable

### MÉTHODE

#### Préparation des agrumes :

- Choisir des agrumes bio de préférence. Les faire tremper pendant 15 minutes dans de l'eau tiède avec une cuillère à thé de bicarbonate de soude par litre d'eau.
- Après le trempage, rincer bien les agrumes sous l'eau froide avant de les peler.

#### Macération :

- Utiliser un éplucheur pour retirer l'écorce en fines lanières. Essayer de retirer uniquement l'écorce en évitant la couche blanche, car elle peut être amère.
- Dans un grand bol ou un bocal en verre propre et sec, ajouter les écorces et le sucre d'érable.
- Utiliser un pilon pour initier l'extraction des huiles essentielles des écorces dans le sucre. Cela aidera à libérer les arômes.

#### Repos :

- Couvrir le bol ou le bocal avec un film plastique ou un couvercle hermétique.
- Laisser le mélange reposer à température ambiante pendant 24 heures.

#### Filtration :

- Si vous préférez utiliser l'Oléo Saccharum tel quel, simplement le filtrer à travers une passoire fine.

#### Pour obtenir un sirop simple (recommandation) :

Ajouter une quantité égale d'eau tiède à celle du sucre utilisé (500 ml d'eau tiède pour 500 g de sucre). Mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre.

#### Stockage :

- Transférer le sirop dans des bouteilles propres et hermétiques.
- Le conserver au réfrigérateur.

## Recette de l'Oléo Saccharum à l'ananas et au sucre d'érable

### INGRÉDIENTS

500 g d'écorces d'ananas

500 g de sucre d'érable

### MÉTHODE

#### Préparation des ananas :

- Choisir des ananas bio, mûrs et parfumés.
- Laver les ananas à l'eau chaude.
- Utiliser un couteau pour couper les écorces en fines lanières, en prélevant également un peu de chair pour une saveur plus intense.

#### Macération :

- Dans un grand bol ou un bocal en verre propre et sec, ajouter les écorces d'ananas et le sucre d'érable.
- Utiliser un pilon pour initier l'extraction.

#### Repos :

- Couvrir le bol ou le bocal avec un film plastique ou un couvercle hermétique.
- Laisser le mélange reposer à température ambiante pendant 24 heures.

#### Filtration :

- Si vous préférez utiliser l'Oléo Saccharum tel quel, à l'aide d'une cuillère, remuer avec les morceaux d'ananas jusqu'à dissolution complète du sucre. Filtrer le mélange à travers une passoire fine ou un tamis recouvert d'une gaze pour retirer les écorces d'ananas.

#### Pour obtenir un sirop simple (recommandation) :

Peser le sirop et ajouter l'eau manquante pour obtenir un ratio de 1:1. Par exemple, si vous avez utilisé 500 g de sucre et que vous obtenez 650 g de solution dissoute après macération, il vous faudra ajouter 350 ml d'eau tiède supplémentaire pour égaliser 500 ml de liquide ajouté.

#### Stockage :

- Transférer le sirop filtré dans des bouteilles propres et hermétiques.
- Le conserver au réfrigérateur et l'utiliser dans vos cocktails ou pour aromatiser des boissons avec une touche tropicale.

## Recette de l'Oléo Saccharum aux fruits et au sucre d'érable

### INGRÉDIENTS

500 g de fruits (fruits rouges, pommes, bananes, etc.)

500 g de sucre d'érable

### MÉTHODE

#### Préparation des fruits :

- Choisir des fruits bio, frais et mûrs.
- Nettoyer soigneusement les fruits en les lavant avec de l'eau tiède et les peler.
- Utiliser un couteau pour couper les fruits en petits morceaux.

#### Macération :

- Dans un grand bol ou un bocal en verre propre et sec, ajouter les écorces de fruits et le sucre d'érable.

#### Repos :

- Couvrir le bol ou le bocal avec un film plastique ou un couvercle hermétique.
- Laisser le mélange reposer à température ambiante pendant 24 heures.

#### Filtration :

- Si vous préférez utiliser l'Oléo Saccharum tel quel, filtrer le mélange avec un tamis.

#### Pour obtenir un sirop simple (recommandation) :

Ajouter une quantité égale d'eau tiède à celle du sucre utilisé (500 ml d'eau pour 500 g de sucre). Mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre.

#### Stockage :

- Transférer le sirop filtré dans des bouteilles propres et hermétiques.
- Le conserver au réfrigérateur et l'utiliser dans vos cocktails ou pour aromatiser des boissons avec une touche fruitée et sucrée.

## Recette de l'Oléo Saccharum aux herbes fraîches et au sucre d'érable

### INGRÉDIENTS

Herbes fraîches au choix (menthe, basilic, thym, etc.)

Suffisamment de sucre d'érable pour couvrir entièrement les herbes

### MÉTHODE

#### Préparation des herbes :

- Choisir des herbes fraîches de haute qualité. Les laver soigneusement sous l'eau froide pour enlever toute saleté.
- Sécher les herbes avec un papier absorbant avant d'ajouter le sucre.

#### Préparation du mélange :

- Disposer les herbes fraîches dans un sac sous vide.
- Ajouter suffisamment de sucre pour couvrir entièrement les herbes.

#### Macération sous vide :

- Sceller le sac sous vide hermétiquement.
- Laisser le mélange de sucre et d'herbes macérer sous vide à température ambiante pendant au moins 24 heures. Cela permettra au sucre d'extraire les arômes des herbes de manière efficace.

#### Filtration :

- Si vous souhaitez utiliser l'Oléo Saccharum tel quel, simplement le filtrer à travers une passoire fine.

#### Pour obtenir un sirop simple (recommandation) :

Ajouter une quantité égale d'eau tiède à celle du sucre utilisé (500 ml d'eau tiède pour 500 g de sucre). Mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre.

#### Stockage :

- Transférer le sirop filtré dans des bouteilles propres et hermétiques.
- Le conserver au réfrigérateur.

## INGRÉDIENTS MAISON

*Il est temps de franchir une nouvelle étape et de créer nos propres ingrédients. Maintenant que les combinaisons aromatiques ont été comprises, explorons la possibilité d'ajouter une dimension unique à certains ingrédients utilisés dans la confection de cocktails.*

Notre objectif est de constituer une liste d'outils indispensables pour créer des cocktails à base d'érable qui se démarquent et repoussent les limites de la créativité. En expérimentant et en repoussant les frontières de la mixologie, on pourra découvrir de nouvelles façons d'incorporer l'érable dans nos créations. On cherchera des ingrédients qui complètent et amplifient les saveurs délicates et sucrées de l'érable, tout en créant des profils de goût uniques et équilibrés.

L'objectif n'est pas seulement de mélanger des ingrédients existants, mais de les transformer et de les adapter à notre vision. On pourrait, par exemple, créer un sirop d'érable infusé d'épices exotiques pour ajouter une note chaleureuse et complexe à nos cocktails, ou encore, élaborer un « bitters » à base d'érable, aussi appelé « amer », qui apportera une touche d'amertume raffinée, équilibrant ainsi les saveurs sucrées.



## Shrub fraises et balsamique

Un shrub est une boisson non alcoolisée à base de vinaigre, de sucre et de fruits ou d'herbes aromatiques. Le mot « shrub » provient du terme arabe sharāb, qui signifie « boisson ». Les origines du shrub remontent à l'Antiquité, où il était utilisé comme méthode de conservation des fruits. Cette technique consistait à macérer les fruits dans du vinaigre afin de prolonger leur durée de conservation. Au fil du temps, le shrub a évolué pour devenir une boisson rafraîchissante et aromatique, combinant l'acidité du vinaigre avec la douceur du sucre et les arômes des fruits ou des herbes. Aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, le shrub est devenu populaire

en Europe et en Amérique, où il était souvent consommé dilué avec de l'eau ou mélangé à des spiritueux pour créer des cocktails. Aujourd'hui, le shrub est apprécié pour sa polyvalence et sa capacité à apporter une dimension acidulée et complexe aux boissons.

Le sucre étant à la base de la préparation de cette boisson, le prétexte était parfait pour essayer de faire des shrubs en utilisant l'érable plutôt qu'un sucre raffiné de canne. Lorsqu'associé avec des saveurs complémentaires, le résultat est plus que génial!

La méthode la plus répandue pour faire un shrub est d'extraire les saveurs du fruit ou des herbes en utilisant le sucre comme solvant.

### INGRÉDIENTS

250 g de fraises  
150 g de sucre fin d'érable  
125 ml de vinaigre balsamique blanc

### MÉTHODE

- 1 Couper les fraises en petits morceaux et les placer dans un contenant.
- 2 Saupoudrer les fraises de sucre d'érable, mélanger pour s'assurer qu'elles sont bien enrobées de sucre.
- 3 Couvrir et laisser à température ambiante pendant 24 heures (le sucre va se dissoudre tout en extrayant le jus et les saveurs des fraises).
- 4 À l'aide d'un coton à fromage, filtrer le sirop de fraise et érable (bien écraser pour extraire un maximum de liquide).  
Ajouter le vinaigre balsamique, mélanger et embouteiller.

5 Cette recette produit environ 350 ml de shrub.  
*Se conserve au réfrigérateur plusieurs mois.*

**Notes :** on peut élaborer un shrub de la même façon en utilisant le fruit ou même l'herbe fraîche de son choix. Jean-Félix recommande d'utiliser le même ratio fruit/sucre peu importe le fruit utilisé. Pour les herbes, il suffit d'avoir assez de sucre pour couvrir la quantité d'herbes. Il faut s'assurer de peser le sucre afin de déterminer la quantité de vinaigre qu'il faudra ajouter après 24 heures. Parant de vinaigre, il faut en choisir un qui fonctionne avec son choix de saveur. Par exemple, un vinaigre de cidre pour un shrub poire-vanille est excellent.



## Tepache à l'érable

Le tepache est une boisson fermentée d'origine mexicaine, traditionnellement préparée à partir de l'écorce et de la chair d'ananas fermentée. C'est une boisson populaire au Mexique, en particulier dans les régions du centre et du sud du pays.

La préparation du tepache implique de faire fermenter les ingrédients dans de l'eau avec l'ajout de sucre et d'épices telles que la cannelle et le clou de girofle. Le sucre traditionnellement utilisé est le piloncillo, caractérisé par son fort goût de mélasse. En soi, ce goût agencé à celui de l'ananas fonctionne très bien mais avec l'érable, on crée ici un accord beaucoup plus harmonieux.

**Selon le mixologue, si les Mexicains avaient eu accès à l'érable, ils auraient utilisé ce sucre sans hésiter tant l'accord des saveurs est parfait!**

La fermentation est réalisée grâce à l'action des levures naturellement présentes sur l'écorce du fruit. Après une période de fermentation, qui peut durer de quelques jours à une semaine, le tepache est prêt à être consommé. Il a un goût sucré, légèrement acide et pétillant.

Au-delà de sa consommation en tant que boisson, le tepache est également apprécié pour ses bienfaits probiotiques. En raison de sa fermentation, il contient des bactéries bénéfiques pour la santé intestinale.

### INGRÉDIENTS

L'écorce et le cœur d'un ananas bien mûr (environ 500 g), coupés en morceaux de 5 cm x 3 cm

135 ml de sirop d'érable de votre choix\*

950 ml d'eau filtrée

Aromates préférés (cannelle, vanille, clou de girofle et gingembre sont souvent utilisés dans les recettes traditionnelles mais il n'y a de limite à l'imagination à ce niveau).

### MÉTHODE

- 1 Placer les morceaux d'ananas dans un grand contenant en verre, préalablement stérilisé.
- 2 Ajouter l'eau, le sirop d'érable et les aromates.
- 3 Remuer et couvrir avec un linge propre pour permettre à l'air de circuler et pour empêcher que des impuretés contaminent le tepache. Si vos morceaux d'ananas flottent à la surface et sortent légèrement du liquide, il y a des chances pour que ces parties moisissent. Il faut donc les garder submergées. Une petite astuce est de mettre un objet lourd par-dessus, comme un pot en verre rempli d'eau.
- 4 Laisser fermenter le tepache à température ambiante en le remuant légèrement chaque jour, jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme sur le dessus du liquide. À une température de 22 °C, cela prend environ 3 jours. Plus il fait chaud, plus la fermentation est rapide alors il faut garder un œil sur le tepache tout au long, vous pourriez être surpris.

- 5 À ce stade, le tepache est déjà prêt à être consommé. Il faut alors le filtrer et le consommer froid ou sur glace.

Une double fermentation de 48 h rend le tepache encore meilleur. Cela lui confère plus d'effervescence et un goût légèrement plus sec, avec des notes complexes de levure.

- 6 Pour procéder à la deuxième fermentation, mettre le tepache filtré dans des bouteilles qui supportent la pression, comme des bouteilles de bière à bouchon en céramique. Remplissez les bouteilles en laissant environ 30 ml d'espace libre. Fermer et laisser à température ambiante pendant 48 heures\*\*.
- 7 Placer au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours suivants. Que ce soit le tepache frais ou le double fermenté, après 3 jours, il peut commencer à se transformer en vinaigre. Sans être toxique, cela est beaucoup moins agréable.

\*Le choix du sirop d'érable a évidemment un impact important sur le résultat final. Plus on choisit un sirop foncé, plus les notes de boisé et de caramélisation seront présentes.

\*\*On peut aussi utiliser des contenants qui ne sont pas faits pour supporter beaucoup de pression. Dans ce cas, chaque jour, il faut libérer l'excès de pression en ouvrant à peine le contenant et en le refermant aussitôt. Une fois au réfrigérateur, comme le froid ralentit la fermentation à un point tel qu'elle est presque complètement arrêtée, il n'est pas nécessaire de répéter cette étape.

**Notes :** il est tout aussi possible de faire le tepache avec du sucre d'érable plutôt que du sirop. Dans ce cas, il faut savoir que le goût en érable sera très prononcé alors, si c'est ce que vous désirez, allez-y sans hésiter. Cependant, pour obtenir le même résultat et la même balance des saveurs que la recette mentionnée, vous devrez revisiter les ratios pour compenser le fait que le sucre est plus sucré que le sirop et qu'il ne contient pas d'eau. Pour ces raisons, il faut diminuer la dose de sucre et ajouter un peu plus d'eau. Pour le ratio plus haut par exemple, pour équivaloir à 175 g de sirop, il faut plutôt mettre 118 g de sucre. La balance étant de l'eau, il faut donc ajouter 57 g d'eau.

## Bière de gingembre à l'érable

La bière de gingembre est une boisson gazeuse à base de gingembre. Contrairement à son nom, la bière de gingembre n'est pas réellement une bière car elle ne contient pas de malt d'orge et n'est pas fermentée de la même manière que la bière traditionnelle. Elle est plutôt considérée comme une boisson sans alcool ou à faible teneur en alcool.

La bière de gingembre était initialement fabriquée à partir de la fermentation du gingembre, du sucre, de l'eau et des ingrédients aromatiques tels que le citron ou le citron vert. La fermentation était obtenue grâce à l'action des levures naturelles présentes dans l'environnement, ce qui créait une boisson légèrement pétillante.

**C'est cette méthode que l'on utilise ici pour faire la bière de gingembre mais on utilise l'érable comme édulcorant, ce qui donne une incroyable complexité à la boisson.**

Pour commencer il faut créer une levure naturelle à base de gingembre. Cette levure est communément appelée « ginger bug ». Ensuite, quand la levure est prête, on peut faire une infusion de gingembre et ajouter la levure pour ensuite laisser la fermentation faire son œuvre. Le processus complet prend environ 10 jours.

### INGRÉDIENTS

- 1,5 litre d'eau filtrée
- 50 g de gingembre frais râpé
- 200 g de sucre d'érable fin
- 100 ml de ginger bug\*

### MÉTHODE

- 1 Dans une casserole, mélanger l'eau, le gingembre et le sucre.
- 2 Porter à ébullition, retirer du feu aussitôt et laisser infuser jusqu'à ce que le liquide tombe à température ambiante. Il est primordial de laisser le liquide redescendre à température ambiante car, autrement, la chaleur va tuer la levure que l'on s'apprête à ajouter.
- 3 Filtrer l'infusion au gingembre, ajouter le ginger bug\* et embouteiller dans des bouteilles pouvant supporter la pression.
- 4 Laisser fermenter jusqu'au goût désiré, soit idéalement pendant 4 jours à 22 °C.

### \*Recette du ginger bug :

- 14 g de gingembre râpé
- 16 g de sucre d'érable
- 250 ml d'eau

Mélanger les ingrédients, couvrir avec un coton à fromage. Chaque jour, ajouter 14 g de gingembre et 16 g de sucre d'érable jusqu'à ce que la levure soit vivante. On peut voir que la levure est active quand beaucoup de bulles se forment dans le liquide et qu'elles cherchent à remonter à la surface à travers le gingembre.

Cela prend habituellement de 3 à 5 jours. Une fois qu'elle est active, elle le reste pendant environ une semaine quand elle est conservée au réfrigérateur. Cela dit, elle peut être « ravivée » après ce délai. Il suffit de la replacer à température ambiante, de rajouter la même quantité de gingembre et de sucre d'érable chaque jour en la couvrant entre les opérations, jusqu'à ce qu'elle redevienne active. Il est donc important de l'analyser avant de la « raviver ». Dans le cas de moisissure, il faut jeter. Cependant, une petite mousse blanche de type petites bulles est tout à fait possible et normale.

## Amer à l'érable

Un amer à cocktail, également connu sous le nom de « bitters » en anglais, est un ingrédient utilisé dans la préparation de cocktails pour apporter de l'amertume, de la complexité et de la profondeur aux saveurs. Il s'agit d'un concentré d'herbes, d'écorces d'agrumes, d'épices ou d'autres ingrédients botaniques macérés dans de l'alcool.

L'amer à cocktail est utilisé en petites quantités pour ajouter une dimension aromatique et gustative à un cocktail. Il peut équilibrer les saveurs sucrées, intensifier les arômes et donner une note finale harmonieuse à la boisson.

Au cours de ses expérimentations, le mixologue a entrepris de créer un amer capable de sublimer et d'équilibrer les saveurs de l'érable. Il souhaitait utiliser des ingrédients à la fois amers et complémentaires, mais il voulait aller plus loin.

Son objectif n'était pas seulement de trouver une recette qui rehausserait les notes d'érable, mais aussi d'incorporer directement l'érable dans l'amer sans avoir recours à l'ajout de sucre. C'est ainsi qu'il a eu l'idée d'infuser du bois d'érable torréfié dans sa préparation.

**Le résultat a dépassé ses attentes. Sa recette s'est avérée présenter des similitudes étonnantes avec celles d'un amer classique très apprécié, le Peychaud. Cet amer aromatique dégage des notes fruitées de cerise, d'anis et de bois.** Si vous êtes familier avec les cocktails classiques, vous savez probablement que le Peychaud est un ingrédient clé dans l'un des cocktails les plus renommés, le Sazerac. C'est sans surprise que Jean-Félix a essayé cette combinaison avec son nouvel amer. Comme cette recette fait partie de la section Cocktails du cursus, vous pouvez déjà deviner que le résultat a été un succès.

### INGRÉDIENTS

100 ml d'Acerum blanc  
 16 g de copeaux de bois d'érable torréfiés  
 0,3 g de racine de gentiane  
 0,2 g d'écorce de Cinchona  
 1 clou de girofle  
 0,2 g de cannelle en morceaux  
 0,5 g d'anis étoilé en morceaux  
 2 gros poivres de la Jamaïque craqués  
 0,2 g de macis (fleur de muscade)  
 5 graines de cardamome verte craquées  
 1 g de fenugrec  
 1 cerise noire

### MÉTHODE

- 1 Avec un chalumeau, brûler les copeaux de bois d'érable uniformément de chaque côté.
- 2 Ajouter tous les ingrédients dans un contenant en verre hermétique.
- 3 Laisser infuser pendant 1 mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.
- 4 Filtrer en passant l'amer dans un filtre à café.
- 5 Embouteiller dans une bouteille à pipette.

*Un amer du genre se conserve indéfiniment.*

## Crème de noix de coco à l'érable

La crème de coco a une signification différente en mixologie par rapport à la cuisine. Il s'agit en réalité d'un sirop préparé à partir de lait de coco. Elle est couramment utilisée dans les cocktails tropicaux et constitue l'un des ingrédients clés pour réussir une Piña Colada.

Dans sa version à l'érable, cette crème de coco est tout simplement délicieuse et gourmande! À la maison de Jean-Félix, elle a tellement été appréciée qu'en plus de l'utiliser dans de nombreux cocktails, elle est devenue le sirop préféré pour accompagner les crêpes.

**La combinaison de sa douceur crémeuse et des notes riches et sucrées de l'érable crée une expérience gustative exceptionnelle. Son utilisation dans les cocktails tropicaux ajoute une touche exotique et veloutée, tout en apportant une subtile nuance d'érable qui complète parfaitement les autres saveurs présentes.**

### INGRÉDIENTS

100 g de sucre d'érable  
100 ml de lait de coco

### MÉTHODE

- 1 Porter le lait de coco à frémissement et retirer du feu.
- 2 Ajouter le sucre d'érable, remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Embouteiller et conserver au réfrigérateur.

*Se conserve 1 mois.*



## Cordial à l'érable

Le cordial fut inventé au 19<sup>e</sup> siècle lorsque le capitaine Lauchlan Rose, un marin écossais, découvrit un moyen de préserver le jus de lime lors de longs voyages en mer. En y ajoutant du sucre, le capitaine Rose découvrit qu'il pouvait prolonger la durée de vie du jus de lime tout en conservant ses bienfaits nutritionnels. Pendant longtemps, le cordial à la lime fut utilisé comme tonique ou remède préventif contre des maladies comme le scorbut. Aujourd'hui, grâce à sa balance sucre versus acide, il est surtout utilisé comme ingrédient à cocktail et, lorsque bien fait, il est un atout considérable dans l'arsenal du mixologue.

**L'ajout de l'érable dans la confection de cordials est encore une fois tout à fait naturel. Un sirop doré pour sucrer un cordial aux saveurs délicates est de**

**mise alors qu'un sucre d'érable ou un sirop foncé pour les saveurs plus riches fait des merveilles.**

Il convient de souligner que l'utilisation du sucre ou du sirop d'érable est possible dans cette méthode. Lorsque l'ingrédient de base est solide, il est préférable d'utiliser du sucre d'érable. En macérant, le sucre extrait les saveurs et les huiles essentielles de l'ingrédient tout en se dissolvant. D'autre part, le sirop est idéal lorsque la saveur de base est déjà liquide, comme un jus par exemple.

Ci-dessous, voici deux exemples et recettes de cordials utilisant chacune de ces méthodes. Ces recettes ont été couronnées de succès et peuvent vous inspirer pour créer une multitude de sirops d'érable acidulés, offrant ainsi des possibilités quasi infinies.

### Cordial poire, vanille et érable

#### INGRÉDIENTS

- 1 poire
- Sucre d'érable fin (même quantité que le poids de la poire)
- 2 cm de gousse de vanille
- Eau d'érable (même quantité que le poids de la poire)
- 4 g d'acide citrique
- 2 g d'acide malique

#### MÉTHODE

- 1 Couper la poire en dés et peser.
- 2 Placer les dés de poire dans un contenant en verre et ajouter la même quantité de sucre d'érable fin.
- 3 Ajouter la gousse de vanille, coupée sur la longueur.
- 4 Fermer le contenant et laisser reposer à température ambiante pendant 2 h.
- 5 Placer ensuite au réfrigérateur pendant 24 h.
- 6 Ajouter l'eau d'érable et mélanger à la cuillère jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
- 7 Filtrer et mesurer la quantité de sirop obtenu. Pour chaque 100 ml de sirop, ajouter encore 100 ml d'eau d'érable ainsi que l'acide citrique et l'acide malique.
- 8 Mélanger à nouveau pour dissoudre l'acide et embouteiller.

Se conserve au réfrigérateur environ 1 mois.

### Cordial pêches et érable

#### INGRÉDIENTS

- Pêches de saison
- Zeste de citron
- Sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- Eau d'érable
- Acide citrique

#### MÉTHODE

- 1 Extraire 175 ml de jus de pêches à l'aide d'un extracteur à jus et verser dans un grand contenant en verre.
- 2 Ajouter 80 ml de sirop d'érable, 60 ml d'eau d'érable et 10,5 g d'acide citrique.
- 3 À l'aide d'un économe, prélever l'écorce d'un citron en prenant soin de prélever le moins de blanc possible et ajouter au mélange.
- 4 Fermer le contenant et laisser infuser au réfrigérateur 12 h.
- 5 Filtrer et embouteiller.

Se conserve au réfrigérateur environ 2 semaines.

**Note :** les cordials faits à base de jus se conservent moins longtemps car la saveur du jus se dégrade dû à l'oxydation.

## Sirop tonic à l'érable

Les amateurs de gin tonic sont toujours à la recherche de nouvelles combinaisons. Le choix du gin est sans l'ombre d'un doute une façon de varier les plaisirs mais, à vrai dire, c'est le tonic qui fait la plus grande différence. Quand on y pense, c'est 75 % de ce qui se trouve dans le verre alors c'est un ingrédient à ne pas négliger.

### INGRÉDIENTS

3,5 g de Cinchona  
 0,25 g de gentiane  
 5 g de citronnelle fraîche, coupée en fines rondelles  
 1 feuille de laurier  
 0,75 g de graines de cardamome verte  
 10 g d'acide citrique  
 5 g d'acide malique  
 2 ml de zeste de lime  
 125 ml de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)  
 75 ml d'eau bouillante

**Faire son propre tonic est une chose relativement simple qui vous permettra de créer un accompagnement sur mesure à votre rafraîchissant cocktail.**

### MÉTHODE

- 1 Dans un grand contenant pouvant soutenir la chaleur de l'eau bouillante, ajouter l'écorce de Cinchona, la gentiane, le laurier, la cardamome et la citronnelle.
- 2 Verser l'eau bouillante par-dessus et laisser infuser jusqu'à ce que le liquide descende à température ambiante.
- 3 Ajouter le zeste de lime, le sirop d'érable, l'acide citrique et l'acide malique.
- 4 Fermer le contenant et laisser infuser 24 h au réfrigérateur.
- 5 Filtrer et embouteiller.

*Se conserve au réfrigérateur environ 1 mois.*

**Note :** le sirop tonic à l'érable est un concentré de saveurs. Il doit donc être dilué pour recréer ce que l'on connaît comme étant l'eau tonic. Utiliser 30 ml de sirop pour 120 ml d'eau pétillante pour un équilibre des saveurs. N'hésitez pas à utiliser une eau d'érable pétillante pour un goût d'érable plus prononcé et une petite touche sucrée supplémentaire.



## Grenadine à l'érable

Le sirop de grenadine est un sirop sucré et aromatisé utilisé dans la préparation de nombreux cocktails et boissons non alcoolisées. Il est connu pour sa couleur rouge vif et son goût légèrement sucré et acidulé. Traditionnellement, le sirop de grenadine est fabriqué à partir de jus de grenade, de sucre et d'eau de fleur d'oranger.

Au fil du temps, la popularité de la grenadine s'est répandue dans le monde entier. Au 19<sup>e</sup> siècle, le sirop de grenadine est devenu un ingrédient essentiel dans la mixologie.

**L'accord des saveurs de l'érable et de la grenade est fort. Le côté acidulé et légèrement boisé de la pomme grenade s'agence à merveille avec le sucre.**

### INGRÉDIENTS

150 ml de jus de grenade frais  
150 g de sucre d'érable  
30 ml de mélasse de grenade  
2 ml d'eau de fleur d'oranger

### MÉTHODE

Mélanger tous les ingrédients ensemble et embouteiller.

Se conserve au réfrigérateur environ 2 semaines.

**Notes :** le secret pour une grenadine délicieuse est de ne pas chauffer le jus de grenade. Cela donne un goût cuit et pasteurisé au jus et enlève cette sensation de fraîcheur si agréable qu'on retrouve dans le jus frais. Il faut donc dissoudre le sucre à froid, ce qui peut s'avérer laborieux. On pourrait être tenté d'utiliser le sirop d'érable puisqu'il est déjà sous forme liquide et que cela rendrait le processus plus facile. Cependant, il est plus pratique d'utiliser le sucre plutôt que le sirop dans cette recette parce qu'il faut avoir la même quantité de sucre au poids que de jus de grenade. Si on voulait utiliser du sirop d'érable, on devrait faire une série de calculs rendant la formule beaucoup plus compliquée. Déterminer la quantité de grammes de sucre et d'eau dans le sirop et ajouter du sirop jusqu'à ce que l'on ait un grammage de sucre versus liquide de 1:1.

De plus, pour atteindre un ratio 1:1 de sucre liquide, la dose de jus de grenade serait trop faible pour atteindre un goût fruité équilibré.



## Sirop d'orgeat à l'érable

Le sirop d'orgeat est un sirop sucré et parfumé à base d'amandes, d'eau de fleur d'oranger et de sucre. Il est largement utilisé dans la mixologie pour apporter une saveur d'amande douce et subtile à de nombreux cocktails.

Le sirop d'orgeat est particulièrement associé à la culture méditerranéenne mais il s'est également

répandu dans d'autres régions du monde, en particulier grâce à son utilisation dans les cocktails exotiques et les Tiki.

**Comme on le sait maintenant, l'érable et les noix, surtout les noix grillées, font un accord aromatique parfait. De ce fait, il était facile de déduire qu'un sirop d'orgeat à l'érable fait à base d'amandes grillées serait une réussite.**

### INGRÉDIENTS

50 g d'amandes blanchies grillées  
 200 ml d'eau d'érable  
 Sucre d'érable (selon la quantité obtenue de lait d'amande pressé)  
 Eau de fleur d'oranger (selon la quantité obtenue de lait d'amande pressé)  
 Sel  
 Extrait d'amande amère

### MÉTHODE

- 1 Dans un mixeur, ajouter les amandes et l'eau d'érable et mixer à vitesse élevée pendant environ une minute.
- 2 Filtrer à travers un sac à lait d'amande en pressant bien pour extraire tout le lait (utiliser un presse-purée pour finir).
- 3 Peser le lait qui a été extrait et, pour chaque 150 ml de lait, ajouter 2 ml d'eau de fleur d'oranger et une pincée de sel.
- 4 Ajouter la même quantité en poids de sucre d'érable que celle du lait et mixer à vitesse élevée pendant une minute pour dissoudre le sucre.
- 5 Ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amère (la quantité peut varier en fonction de l'extrait donc ajouter une goutte à la fois, mélanger et goûter jusqu'à ce que vous soyez satisfait).
- 6 Embouteiller.

*Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.*

**Notes :** comme pour la grenadine, il est plus pratique d'utiliser le sucre plutôt que le sirop dans cette recette parce qu'il faut avoir le même poids de sucre que de lait d'amande. Si on utilisait du sirop d'érable, il faudrait faire une série de calculs rendant la formule beaucoup plus compliquée. Déterminer la quantité de grammes de sucre et d'eau dans le sirop et ajouter du sirop jusqu'à ce que l'on ait un grammage de sucre vs liquide de 1:1. De plus, pour atteindre un ratio 1:1 de sucre liquide, la dose de lait d'amande serait trop faible pour atteindre un goût d'amande balancé.

## Sirop de popcorn à l'érable

Dans la lignée des accords aromatiques parfaits, le maïs et l'érable sont indéniablement en tête de liste.

### INGRÉDIENTS

60 ml de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)

5 g de maïs éclaté non salé

1 pincée de sel

### MÉTHODE

- 1** Dans un sac de cuisson sous vide, placer le sirop d'érable, les grains de maïs éclaté et le sel.
- 2** Fermer hermétiquement le sac et le plonger dans un bassin d'eau chaude équipé d'un thermocirculateur réglé à 65 °C.
- 3** Laisser infuser pendant 3 h pour permettre aux saveurs du popcorn de se mélanger au sirop d'érable.
- 4** Après 3 h, retirer le sac du bain d'eau chaude et le plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée pour refroidir rapidement le sirop.
- 5** Laisser le sac dans l'eau glacée jusqu'à ce qu'il atteigne une température inférieure à 15 °C.
- 6** À l'aide d'un coton à fromage, filtrer le sirop de popcorn infusé à l'érable pour éliminer les grains de maïs et presser bien pour extraire un maximum de sirop et de saveur.
- 7** Embouteiller.

*Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 1 mois.*



## Espuma à l'érable

Un espuma est une mousse légère et aérée créée à partir d'ingrédients liquides grâce à l'utilisation d'un siphon à crème fouettée. Dans le contexte des cocktails, l'espuma est utilisé pour ajouter une texture veloutée et une dimension aromatique supplémentaire aux boissons.

L'application la plus courante de l'espuma dans les cocktails est la création de garnitures mousseuses. En utilisant des ingrédients tels que des jus de fruits, des sirops, des liqueurs, des spiritueux, et même des infusions d'herbes ou de thé, on peut préparer une mousse délicate qui est ensuite déposée sur le dessus de la boisson.

L'espuma permet de créer des présentations visuellement attrayantes et d'apporter des saveurs supplémentaires qui se mélangent harmonieusement avec le cocktail.

Il existe plusieurs méthodes pour obtenir une mousse stable dans un espuma. Notamment, les gélifiants comme la gélatine ou l'agar-agar sont très populaires car leur goût est pratiquement indétectable. De plus, l'agar-agar est végétarien. Cela étant dit, l'utilisation du blanc d'œuf est plus accessible et est sans contredit la méthode la plus facile.

### INGRÉDIENTS

- 1 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)
- 3 oz d'eau d'érable
- 1 blanc d'œuf
- 2 cartouches de NO2 pour le siphon

### MÉTHODE

- 1 Placer au préalable tous vos ingrédients ainsi que votre siphon au réfrigérateur un minimum d'une demi-heure avant la confection de l'espuma.
- 2 Une fois les ingrédients et le siphon froids, simplement ajouter le sirop, l'eau et le blanc d'œuf dans le siphon.
- 3 Fermer et injecter une cartouche de NO2.
- 4 Agiter quelques secondes et injecter une deuxième cartouche. Agiter vigoureusement pendant 30 secondes.
- 5 L'espuma est aussitôt prêt à être utilisé.

*Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 48 h. Agiter vigoureusement quelques secondes avant chaque utilisation.*



## Air à l'érable

« L'air à l'érable » est une technique créative de mixologie qui ajoute une dimension légère et mousseuse à vos cocktails à base d'érable. En utilisant la méthode d'émulsification avec de la lécithine de soja, on obtiendra une texture aérienne et délicate, parfaitement adaptée à l'univers des cocktails.

**L'érable apporte une douceur naturelle et des saveurs uniques à vos boissons et l'ajout de l'air à l'érable crée une expérience visuelle et gustative impressionnante.**

### MATÉRIEL

Un mélangeur à main à immersion  
Un récipient haut et étroit pour faciliter l'émulsion

### INGRÉDIENTS

8 oz de sirop d'érable de votre choix  
1 g de lécithine de soja en poudre  
3 oz d'eau

### MÉTHODE

- 1 Dans un récipient, mélanger la lécithine de soja en poudre avec l'eau. Fouetter vigoureusement jusqu'à dissolution complète de la poudre. Laisser reposer pendant quelques minutes pour permettre à la solution d'épaissir légèrement.
- 2 Dans un récipient haut et étroit, verser le sirop d'érable et ajouter lentement la solution de lécithine de soja préparée.
- 3 Utiliser un mixeur pour fouetter le mélange sirop d'érable-lécithine de soja. Commencer à basse vitesse en plaçant le mixeur à la surface du liquide pour incorporer de l'air au mélange, puis augmenter progressivement la vitesse jusqu'à obtenir une mousse légère et aérienne. Cela peut prendre quelques minutes.
- 4 Une fois que l'air à l'érable est obtenu, le verser délicatement sur votre cocktail préféré. Vous pouvez utiliser une cuillère pour guider l'air sur le dessus du cocktail en créant une couche de mousse aérienne.

**Notes :** *l'air à l'érable est délicat et peut se dissiper rapidement. Il est préférable de préparer l'émulsion au moment de servir le cocktail pour garantir sa fraîcheur et sa légèreté. Il est aussi pratique de couvrir le récipient d'un film plastique lorsque vous émulsifiez la solution pour éviter les éclaboussures.*

## Caviar d'érable (ou sphérification inversée)

La sphérification inversée est une technique fascinante de la gastronomie moléculaire qui permet de créer des sphères gélifiées liquides à l'intérieur.

Dans cette recette, le sirop d'érable est utilisé pour ajouter une touche sucrée et délicieuse à ces sphères, créant ainsi une expérience gustative unique. De plus, avec l'utilisation d'une « boîte à caviar », on obtiendra des petites perles d'érable qui éclateront de saveur dans la bouche.

Les sphères d'érable obtenues par cette méthode sont parfaites pour garnir des cocktails. Ajoutez quelques perles de caviar à l'érable dans un Mojito ou en décoration sur un Piña Colada pour une explosion de plaisir!

**La combinaison de la texture gelée avec les notes riches et sucrées de l'érable ravira vos papilles et impressionnera vos convives.**

### MATÉRIEL

Un bain-marie

Un récipient d'eau froide

Une cuillère perforée

Une seringue ou une « boîte à caviar »

Une passoire fine

### INGRÉDIENTS

200 ml de sirop d'érable de votre choix

2 g d'alginate de sodium

500 ml (16 oz) d'eau

5 g de chlorure de calcium

### MÉTHODE

- 1 Préparer le bain-marie en le remplissant d'eau et faire chauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 60 °C.
- 2 Préparer la solution de calcium en dissolvant dans un récipient le chlorure de calcium dans 500 ml (16 oz) d'eau froide. Bien mélanger jusqu'à ce que le chlorure de calcium soit complètement dissout. Réserver cette solution.
- 3 Préparer la solution d'alginate en versant dans un autre récipient le sirop d'érable. Ajouter progressivement l'alginate de sodium en remuant doucement avec une cuillère perforée pour éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer pendant environ 30 minutes pour que l'alginate de sodium se dissolve complètement.
- 4 Remplir la seringue ou la « boîte à caviar » avec la solution d'alginate préparée.
- 5 Former des sphères en plaçant la seringue ou la « boîte à caviar » remplie de solution d'alginate au-dessus du bain-marie chaud.
- 6 Appuyer délicatement pour faire tomber les gouttes de la solution d'alginate dans le bain-marie. Les gouttes se transformeront en petites sphères gélifiées à l'intérieur de l'eau.
- 7 Après environ 2 minutes, retirer délicatement les sphères gélifiées du bain-marie à l'aide de la cuillère perforée et les transférer dans le récipient d'eau froide. Cela permet de rincer les sphères et d'éliminer l'excès de saveur de la solution d'alginate.

**Notes :** pour conserver les sphères d'érable obtenues par sphérification inversée, il est recommandé de les placer dans un bain d'eau froide afin de les maintenir fraîches et de préserver leur texture gélifiée. Pour ce faire, une fois les sphères d'érable gélifiées et rincées, transférez-les délicatement dans un récipient contenant de l'eau froide. Assurez-vous que les sphères sont complètement immergées dans l'eau froide pour éviter qu'elles ne se dessèchent. Couvrez le récipient avec un couvercle ou du film plastique pour éviter toute contamination. Placez le récipient au réfrigérateur pour une conservation optimale. Les sphères peuvent être conservées pendant environ 24 à 48 heures. Lorsque vous êtes prêt à utiliser les sphères d'érable, il suffit de les retirer du récipient d'eau froide avec une cuillère perforée et de les ajouter à votre cocktail ou autre préparation. Assurez-vous de les déguster légèrement avant de les utiliser pour éviter un excès d'eau.

À noter que les sphères peuvent perdre leur texture gélifiée après un certain temps de conservation. Il est donc préférable de les consommer dès que possible pour profiter de leur aspect visuel et de leur texture unique.

## Sirop de gomme à l'érable

Le sirop de gomme est un ingrédient utilisé en cocktail pour ajouter de la douceur et améliorer la texture des boissons. Il est préparé en mélangeant de la gomme arabique (ou poudre d'acacia) avec de l'eau et du sucre. La gomme arabique est une substance extraite de la résine de certains arbres, souvent utilisée comme épaississant et stabilisant dans l'industrie alimentaire.

Avant la prohibition, le sirop de gomme était largement utilisé dans la préparation des cocktails.

Son introduction dans les boissons remonte à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, lorsque les barmans ont commencé à rechercher des moyens de rendre les cocktails plus agréables à boire en adoucissant les saveurs fortes des alcools utilisés. Le sirop de gomme offrait une solution idéale car il ajoutait du sucre tout en améliorant la texture et la consistance des cocktails.

Le sirop d'érable, avec sa texture naturellement visqueuse, offre déjà les attributs de texture que l'on apprécie dans les cocktails. Cependant, pour ceux qui désirent une expérience encore plus voluptueuse, l'ajout de gomme arabique peut être bénéfique.

### INGRÉDIENTS

20 g de gomme arabique

30 ml d'eau chaude

140 ml de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)

### MÉTHODE

- 1 Dans un bocal refermable, ajouter la gomme arabique en poudre et l'eau chaude et mélanger jusqu'à une consistance lisse.
- 2 Fermer le bocal et laisser reposer à température ambiante pendant 12 h.
- 3 Ajouter ensuite le sirop d'érable, remuer jusqu'à dissolution complète et embouteiller.

*Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 2 mois.*



## Teinture de fenugrec

Même si cette recette ne contient pas d'érable à proprement parler, le fenugrec est l'un des ingrédients qui possède le plus de molécules aromatiques similaires à l'érable. En créant une teinture à base de fenugrec, c'est-à-dire en extrayant ses arômes avec de l'alcool, on obtient un concentré de saveurs qui permet de sublimer le goût de l'érable avec seulement quelques gouttes.

Le fenugrec est une plante herbacée utilisée depuis longtemps dans la cuisine et la médecine traditionnelle. Ses graines ont un goût doux et légèrement sucré, rappelant celui de l'érable. En extrayant les arômes du fenugrec avec de l'alcool, on peut capturer cette saveur caractéristique et l'utiliser pour rehausser les préparations à base d'érable.

### INGRÉDIENTS

20 g de fenugrec, passé au moulin à épices  
210 ml d'alcool à minimum 40 % d'alcool (plus le taux d'alcool est fort, plus l'extraction sera efficace)

### MÉTHODE

- 1 Mettre les deux ingrédients dans un contenant en verre hermétique.
- 2 Laisser infuser à température ambiante pendant 2 semaines.
- 3 Filtrer avec un filtre à café et embouteiller.

*Se conserve indéfiniment.*

## Sirop d'érable au poivre rose

Pour infuser une saveur dans un sirop, la chaleur est un allié. Prenons l'exemple d'une infusion de thé. Quand l'on verse de l'eau froide sur un mélange d'herbes séchées, il faut beaucoup plus de temps pour obtenir une extraction de saveur par rapport à une infusion réalisée avec de l'eau chaude. C'est pourquoi la chaleur est souvent utilisée pour les sirops infusés. Cependant, il est essentiel de faire preuve de prudence car la préparation d'un sirop est une infusion plus complexe. En plus des ingrédients aromatiques, il contient de l'eau et du sucre et il est crucial de maintenir un ratio précis de sucre et d'eau pour garantir une balance constante à chaque utilisation. C'est pourquoi il faut éviter de chauffer un sirop pour l'infuser car cela entraînerait une évaporation et altérerait la concentration en sucre, perturbant ainsi l'équilibre des cocktails, ou du moins le rendant plus difficile à atteindre, car on ne pourrait plus déterminer précisément le rapport sucre-eau.

Ainsi, dans la mesure du possible, il est préférable d'infuser nos ingrédients aromatiques dans l'eau avant d'ajouter le sucre de manière calculée. Le sirop d'érable est déjà sous forme liquide et on ne souhaite pas nécessairement y ajouter davantage d'eau. Par conséquent, la seule option pour maintenir la précision est d'utiliser la technique de cuisson sous vide. En emprisonnant le sirop d'érable et les ingrédients aromatiques dans un sac de cuisson sous vide, on s'assure qu'il n'y a pas d'évaporation et que le ratio de sucre dans la solution reste parfaitement préservé.

Jean-Félix recommande donc d'adopter cette méthode pour toutes vos infusions à base de sirop d'érable. En utilisant la cuisson sous vide, vous pourrez préserver l'intégrité du sirop, conserver la bonne balance sucre-eau et obtenir des résultats constants et délicieux dans vos cocktails.

### INGRÉDIENTS

250 ml de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)  
15 g (1/4 tasse) de poivre rose

### MÉTHODE

- 1 Mettre les ingrédients dans un sac de cuisson sous vide et cuire dans un bassin d'eau chaude équipé d'un thermocirculateur à 65° C pendant 3 h.
- 2 Retirer ensuite le sac et le submerger dans un bain d'eau glacée le temps qu'il reprenne une température en-dessous de 15° C.
- 3 Filtrer avec un filtre à café et embouteiller.

## AUTRES APPLICATIONS

Après avoir mené des expérimentations approfondies et pris en compte les accords aromatiques de l'érable, on est maintenant prêts, en théorie du moins, à créer ses propres recettes de cocktails. Cependant, avant d'entrer dans le vif du sujet, il est important d'explorer quelques applications supplémentaires de l'érable qui rehausseront encore davantage ses créations.

**L'érable est un ingrédient polyvalent et délicieux, qui peut être utilisé de différentes façons pour apporter une touche distinctive à nos cocktails.**

**Voici quelques idées pour tirer le meilleur parti de cette merveilleuse saveur :**

### Cocktails ou ingrédients fumés à l'érable

Tout comme en cuisine, les saveurs fumées sont très appréciées en mixologie. Que ce soit pour fumer un sirop, un spiritueux ou un cocktail dans son ensemble, l'utilisation de bois d'érable pour créer ces saveurs et arômes réconfortants est non seulement très efficace, mais elle met également en valeur les notes boisées de l'érable.

Il existe plusieurs méthodes et équipements pour fumer nos ingrédients ou cocktails. Peu importe l'équipement utilisé, voici quelques explications qui aideront à obtenir le résultat souhaité.

On peut incorporer la saveur fumée dans un liquide avant de préparer son cocktail. Par exemple, pour réaliser un sirop d'érable fumé, prenez un récipient trois fois plus grand que la quantité de sirop que vous souhaitez aromatiser. Versez votre sirop et, à l'aide de votre équipement de fumage, remplissez l'espace restant avec de la fumée d'érable. Fermez le récipient et remuez pour bien mélanger le liquide avec la fumée. Plus vous agitez longtemps, plus le goût sera prononcé. Cependant, faites attention car le goût peut rapidement devenir très intense. Deux ou trois mouvements pour faire circuler le liquide de haut en bas du récipient sont souvent suffisants. Vous pouvez également laisser reposer le mélange quelques minutes sans le remuer pour obtenir un goût plus intégré sans qu'il soit trop intense. Cela dépend simplement du degré d'intensité que vous souhaitez atteindre.

Lorsque vous souhaitez fumer un cocktail, il y a un élément à garder à l'esprit. Si vous fumez le verre avant de verser votre cocktail, vous obtiendrez un goût fumé sans beaucoup d'arômes. En revanche, si vous fumez le cocktail après l'avoir versé dans le verre, vous obtiendrez un arôme plus fort, mais moins de saveur.

En utilisant ces techniques de fumage, vous pouvez ajouter une dimension supplémentaire à vos cocktails en leur donnant des notes fumées délicieuses et captivantes. C'est une façon créative et intéressante de jouer avec les saveurs et d'explorer de nouvelles possibilités gustatives dans le monde de la mixologie.

## Glace à l'eau d'érable

La glace est un ingrédient essentiel dans le monde des cocktails. En y réfléchissant, c'est même l'ingrédient le plus omniprésent, que ce soit dans un Tom Collins, un Old Fashioned ou une Margarita. La glace joue un rôle crucial dans la préparation des boissons car elle permet avant tout de les refroidir et de les maintenir à une température agréable. De plus, pour obtenir un cocktail équilibré, la dilution est essentielle. Un excès de dilution rendra le cocktail plat et fade, tandis qu'une dilution insuffisante donnera un résultat trop intense, sans harmonie et difficile à apprécier. C'est ici que la glace intervient, permettant d'atteindre à la fois la bonne température et la dilution appropriée.

Maintenant, imaginez un cocktail préparé avec une glace qui apporte non seulement fraîcheur et dilution, mais aussi une nouvelle dimension aromatique. **Essayez de réaliser un Mojito avec de la glace pilée fabriquée à partir d'eau d'érable et vous constaterez une différence significative. Cette glace spéciale ajoute une note subtile et délicieusement sucrée à votre boisson, enrichissant ainsi son profil aromatique. Elle transforme le cocktail en une expérience encore plus raffinée et mémorable.**

La glace ne se contente donc pas d'être un simple élément de refroidissement, mais elle peut également devenir un ingrédient à part entière, apportant une touche unique aux créations de cocktails.

Expérimenter avec différents types de glace, comme celle à base d'eau d'érable, ouvre de nouvelles perspectives gustatives et permet de repousser les limites de la créativité en mixologie.

---

*Notes : à l'époque où la glace a fait son entrée dans le monde des cocktails, les congélateurs n'existaient pas. Il fallait se rendre aux glaciers pour « cueillir » de la glace. Cette glace possédait une qualité unique : elle était parfaitement transparente. En effet, lorsque l'eau gèle dans les étendues d'eau naturelles en raison du froid, elle forme généralement une glace transparente. Cela s'explique par le fait que le froid pénètre progressivement depuis la surface de l'eau, gelant l'eau de haut en bas. Cette action pousse les bulles d'air et les sédiments vers le bas, créant un bloc de glace pur. Cette glace est considérée de grande qualité car elle fond plus lentement, ce qui permet de mieux contrôler la température et la dilution lors de la préparation des cocktails.*

Heureusement, il est maintenant possible de reproduire cette méthode de congélation à la maison en utilisant la technique de congélation directionnelle.

**Cependant, l'eau d'érable, bien qu'étant peu sucrée, ne convient pas à la production de glace transparente. Le sucre contenu dans l'eau d'érable entraîne la formation d'une glace friable et trouble. Cependant, lorsqu'il s'agit de cocktails nécessitant de la glace pilée, l'utilisation de glace à base d'eau d'érable fonctionne très bien et peut même ajouter une touche délicieusement sucrée à nos boissons.**

## COCKTAILS

*Il est maintenant temps de mettre toutes ces connaissances en application.*

# HIGHBALL



Le highball est un cocktail d'une simplicité déconcertante. Bien qu'il puisse être agrémenté d'ingrédients supplémentaires pour le complexifier, le highball se compose généralement d'un spiritueux servi sur glace et allongé avec de l'eau pétillante. C'est une méthode appréciée des amateurs pour découvrir un spiritueux et toute sa complexité. En effet, en diluant le spiritueux avec de l'eau pétillante, on atténue l'intensité de l'alcool et on laisse s'exprimer pleinement ses arômes. On dit alors qu'on « ouvre » le spiritueux. Intrigué par cette notion, Jean-Félix a décidé d'explorer les possibilités offertes par l'eau d'érable pétillante en l'associant à une variété de spiritueux différents. Les résultats furent véritablement surprenants.

Quel que soit le spiritueux choisi, le highball avec de l'eau d'érable pétillante offre une expérience à la fois rafraîchissante et équilibrée, sans être acidulée. La légère touche de sucre naturel présente dans l'eau d'érable pétillante agit comme un amplificateur de saveur. Les préférences de Jean-Félix évoquées dans « l'érable sour showdown » se retrouvent également dans ses choix pour le highball.

Le **calvados**, le **Rye** (whisky de seigle) et la **tequila reposado** sont ses spiritueux de prédilection. Ils se marient parfaitement avec l'eau d'érable pétillante, permettant ainsi de « découvrir » toute la complexité des spiritueux, tout en atténuant leur intensité.

*Que vous soyez connaisseur ou simplement en quête de nouvelles sensations, vous êtes invité à explorer cette expérience gustative unique en associant l'eau d'érable pétillante à vos spiritueux préférés. Vous serez agréablement surpris par les saveurs nuancées et les contrastes harmonieux qu'offre cette combinaison.*

Lorsque vous préparerez un highball avec de l'eau d'érable pétillante, vous serez surpris par la fine transformation du spiritueux. Les arômes s'épanouissent pleinement, créant une expérience sensorielle unique. Le **calvados**, avec ses notes fruitées et boisées, trouve une harmonie parfaite avec l'eau d'érable pétillante, tandis que le **Rye** offre un équilibre entre les saveurs épicées et le léger sucré de l'érable. Quant à la **tequila reposado**, elle bénéficie de la douceur de l'eau d'érable pétillante et de son délicat côté végétal, révélant ainsi des nuances subtiles et complexes.

Ces combinaisons de highballs à base d'eau d'érable pétillante démontrent toute la polyvalence de cet ingrédient et son pouvoir de rehausser les spiritueux.



## RECETTES DE COCKTAILS CLASSIQUES

*En revisitant les classiques avec une touche d'érable, on cherche à créer une expérience gustative unique et à apporter une nouvelle dimension aromatique à ces cocktails bien-aimés.*

# COCKTAILS CLASSIQUES



L'objectif est de repenser les cocktails classiques en les sublimant avec l'érable de manière appropriée, tout en préservant l'essence même de chaque cocktail. L'ajout d'érable vise à réinventer ces boissons emblématiques et à les transcender, tout en respectant leur ADN et leur caractère distinctif.

Chaque ajout d'érable est soigneusement étudié pour compléter et amplifier les saveurs existantes, sans les dominer, ni les dénaturer. L'érable agit comme un véritable catalyseur, rehaussant subtilement les profils gustatifs tout en préservant l'équilibre et l'harmonie des mélanges d'origine.



## Absinthe Frappée

L'Absinthe Frappée est un cocktail rafraîchissant et puissant qui met en valeur l'absinthe, une boisson alcoolisée à base de plantes, connue pour sa saveur anisée distinctive. Ce cocktail est préparé en mélangeant de l'absinthe avec un sucre, de la glace pilée et parfois un peu d'eau froide pour diluer l'alcool et créer une texture glacée et rafraîchissante.

L'anis et l'érable étant des saveurs complémentaires et contrastantes, il semblait naturel pour Jean-Félix d'adapter ce classique avec une touche de sirop d'érable.

### INGRÉDIENTS

1,5 oz d'absinthe  
 0,5 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)  
 2 traits de teinture de fenugrec  
 2 oz d'eau d'érable pétillante  
 Menthe en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter l'absinthe, le sirop d'érable et la teinture de fenugrec.
- 2 Shaker vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre rempli de glace pilée.
- 4 Allonger avec l'eau d'érable pétillante.
- 5 Garnir avec un bouquet de menthe.

Certaines recettes comme celle-ci n'ont besoin d'aucun changement autre que de substituer le sucre pour en faire un cocktail à l'érable parfait. La balance des saveurs et l'harmonie des arômes sont tout simplement parfaits.



## Bourbon Milk Punch

Le Bourbon Milk Punch est un cocktail crémeux et réconfortant qui associe le bourbon avec du lait, de la crème ou une combinaison des deux et, bien entendu, du sucre. Le Bourbon Milk Punch a une texture onctueuse et un goût doux et crémeux avec des notes de caramel, de vanille et de chêne provenant du bourbon.

Boisé, riche, crémeux... on a l'impression que cette recette nous supplie de remplacer le sucre par de l'érable!

### INGRÉDIENTS

2 oz de bourbon

0,5 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche ou foncé pour son goût robuste)

2 oz de lait entier

2 traits d'extrait de vanille

Une pincée de muscade fraîchement râpée

### MÉTHODE

- 1 Ajouter tous les ingrédients (sauf la muscade) dans un shaker rempli de glace.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre rempli de glace.
- 4 Garnir avec de la muscade fraîchement râpée.

Riche et harmonieux. L'érable prend une place importante dans ce cocktail, ce qui lui donne une signature unique comparativement au cocktail classique.



## Cosmopolitan

Le Cosmopolitan classique est composé de vodka, de jus de canneberge, de liqueur d'orange (généralement du Cointreau) et de jus de citron vert. L'idée d'ajouter de l'érable dans cette recette classique est née de l'utilisation de la canneberge.

### INGRÉDIENTS

2 oz de vodka au citron  
 1 oz de jus de canneberge non sucré  
 0,5 oz de sirop d'érable (préférentiellement doré pour son goût délicat)  
 0,5 oz de jus de lime frais  
 Le zeste d'un citron

### MÉTHODE

- 1 Ajouter tous les ingrédients (sauf le zeste de citron) dans un shaker rempli de glace.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir avec le zeste de citron.

La canneberge est souvent associée à l'érable dans la cuisine traditionnelle et c'est un accord délicieux. Cependant, en ajoutant simplement une touche d'érable à la recette classique, on obtient un cocktail trop sucré et l'orange semble un peu conflictuelle. C'est pourquoi, ici, l'érable remplace la liqueur d'orange pour un cocktail équilibré et agréablement aromatisé.



## *Daiquiri*

Le Daiquiri incarne la quintessence de la fraîcheur et de la simplicité. Il atteint un équilibre parfait entre le sucre et l'acidité, mettant en valeur tout le potentiel de la lime. Le rhum apporte une douceur subtile tandis que le sucre joue généralement un rôle technique en équilibrant l'acidité, sans ajouter de complexité aromatique.

### **INGRÉDIENTS**

2 oz de rhum blanc

1 oz de jus de lime frais

0,5 oz de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat)

Fine tranche de lime, pour la décoration

### **MÉTHODE**

- 1 Ajouter tous les ingrédients (sauf la tranche de lime) dans un shaker rempli de glace.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir d'une fine tranche de lime.

Ici, l'utilisation de l'érable ajoute en complexité alors que ce cocktail est habituellement dominé par la saveur subtile de la lime. On constate qu'un sirop doré permet d'obtenir un goût frais et plus équilibré pour que la lime demeure la pierre angulaire de ce cocktail.



## Espresso Martini

L'Espresso Martini règne en tant que « pick me up » par excellence. Ce cocktail aux nuances de café torréfié, inventé dans les années 80 par Dick Bradsell pour garder les clients de son bar à la fois festifs et éveillés, est rapidement devenu un classique moderne et l'un des cocktails les plus populaires au monde. La beauté de ce cocktail réside dans le fait qu'il a été initialement créé avec de la vodka comme base spiritueuse, mais le café se marie parfaitement avec plusieurs autres spiritueux. Le rhum, le mezcal, la tequila, et même le cognac, sont d'excellents choix pour apporter de la complexité à cet élixir. Ce sont des variantes que Jean-Félix réalise depuis des années, mais dont il n'a pas souvent modifié le type de sucre. Cependant, le sirop d'érable et le café sont si complémentaires qu'il s'étonne encore de ne pas l'avoir essayé plus tôt.

### INGRÉDIENTS

2 oz de mezcal  
 1 oz d'espresso fraîchement coulé  
 0,5 oz de liqueur de café  
 0,25 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche ou foncé pour son goût robuste)  
 3 grains de café en garniture

### MÉTHODE

- 1 Ajouter tous les ingrédients (sauf les grains de café) dans un shaker rempli de glace.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir de trois grains de café.

L'harmonie est parfaite. Même en petite quantité, face à des saveurs aussi intenses que le café et la fumée du mezcal, l'érable occupe une place significative tout en rehaussant la note torréfiée que l'on apprécie tant dans ce cocktail.



## French 75

Le French 75 se prête parfaitement aux variations et aux ajouts de saveurs. Les herbes et les botaniques du gin étant les protagonistes de ce cocktail, équilibrés par une acidité vivifiante et l'effervescence du vin mousseux, il est facile d'imaginer une touche d'érable dans ce mélange. Le choix du sirop d'érable fera toute la différence en utilisant un sirop doré pour un cocktail fidèle à ses origines ou un sirop foncé pour une boisson rafraîchissante aux notes d'érable plus prononcées.

### INGRÉDIENTS

1,5 oz de gin forestier

0,75 oz de jus de citron frais

0,5 oz de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat ou foncé pour son goût robuste)

2,5 oz d'acer mousseux sec (tel que le Mousse des bois zéro dosage)

Zeste de citron en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter le gin, le jus de citron et le sirop érable.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans une flûte à champagne.
- 4 Allonger avec l'acer mousseux.
- 5 Garnir d'un zeste de citron.

L'ajout de sirop d'érable peut être subtil si l'on utilise un sirop doré et pratiquement dominant si l'on opte pour un sirop plus foncé. Dans les deux cas, le résultat est délicieux. À ce niveau, c'est simplement une question de préférence personnelle. Le choix du gin peut également influencer sa décision. Un gin forestier aux notes de sapin et de genièvre plus prononcées bénéficiera d'un sirop plus foncé, tandis qu'un gin léger aux agrumes, par exemple, sera mieux équilibré avec l'utilisation d'un sirop d'érable doré.



## Gin Tonic

Les passionnés de Gin Tonic sont constamment en quête de nouvelles harmonies. Bien sûr, le choix du gin est une façon évidente de diversifier les plaisirs mais, en réalité, c'est le tonic qui joue un rôle crucial. Quand on y pense, il représente 75 % du contenu du verre, ce qui en fait un ingrédient à ne pas sous-estimer. Il y a déjà sur le marché des tonics floraux, à base de différents agrumes, épices et autres. Mais à l'érable, Jean-Félix n'en avait jamais goûté jusqu'à maintenant.

### INGRÉDIENTS

2 oz de gin forestier

1 oz de sirop tonic à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

4 oz d'eau d'érable pétillante

Une tranche de lime et quelques aromates comme une anis étoilée, de la citronnelle et un zeste de pamplemousse

### MÉTHODE

- 1 Construire directement dans un grand verre rempli de glace.
- 2 Remuer légèrement à la cuillère pour intégrer les ingrédients sauf la garniture.
- 3 Garnir avec une tranche de lime et quelques aromates.

Le tonic à l'érable est, selon moi, une invention particulièrement ingénieuse. La légère amertume boisée de la gentiane et du Cinchona se marie merveilleusement bien avec l'érable. Ce cocktail est suffisamment complexe et rafraîchissant pour en faire une option sans alcool des plus agréables, même sans y ajouter de gin.



## Mai Tai

Le Mai Tai est un cocktail emblématique qui évoque l'esprit des îles tropicales avec ses notes aromatiques envoûtantes de rhum, d'amandes sucrées, d'agrumes ensoleillés et la fraîcheur de la lime. C'est un cocktail qui enivre les sens avec son bouquet parfumé, vous transportant à chaque gorgée vers une escapade paradisiaque.

### INGRÉDIENTS

2 oz de rhum brun de la Barbade

1 oz de jus de lime frais

0,75 oz de sirop d'orgeat à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

0,5 oz de curaçao ou de cognac

Menthe et cerise en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients sauf la menthe et la cerise.
- 2 Ajouter 3 petits cubes de glace et agiter vigoureusement pendant 10 à 15 secondes.
- 3 Verser tout le contenu du shaker dans un grand verre et remplir avec de la glace pilée.
- 4 Garnir d'un bouquet de menthe et d'une cerise de type Amarena ou Luxardo.

Voici un cocktail riche et frais à la fois! L'utilisation du sirop d'orgeat à l'érable ne dénature en aucun cas ce cocktail classique. En fait, il est difficile de détecter le goût de l'érable. Le sirop d'orgeat à l'érable est donc très polyvalent. N'hésitez pas à l'utiliser même dans les cocktails où vous ne souhaitez pas nécessairement goûter l'érable (si c'est possible de vouloir une telle chose). Il vous donnera le velouté sucré désiré sans changer le profil aromatique du cocktail.



## Manhattan

Dans un Manhattan classique, c'est le vermouth qui apporte une touche sucrée à la recette. Alors, comment incorporer l'érable dans ce cocktail sans le débalancer? Ajouter un sucre supplémentaire risque d'apporter une note trop sucrée, à moins d'utiliser un vin fortifié moins sucré et de le compléter avec du sucre. C'est ainsi que le mixologue a réussi à créer un Manhattan aux délicieuses saveurs d'érable.

### INGRÉDIENTS

2 oz de Rye  
 1 oz d'acer doux (ex. : Charles-Aimé du  
 Domaine Vallier Robert)  
 ½ cuillère à cocktail de sirop d'érable (de préférence  
 très foncé pour son goût prononcé)  
 1 trait d'Angostura  
 2 traits de « bitters » au Black Walnut  
 5 gouttes de sauce soja

### MÉTHODE

- 1 Ajouter tous les ingrédients dans un verre à mélanger, rempli de glace.
- 2 Remuer à la cuillère pendant environ 30 secondes.
- 3 Filtrer dans une coupe à cocktail.

Ce Manhattan entre dans la catégorie des digestifs. Il a une légère douceur sucrée mais le sirop est nécessaire pour apporter de la texture. On peut saisir toutes les subtilités du Rye, le boisé et la noisette du vin d'érable, c'est franchement délicieux. Le mixologue mentionne qu'avec du bourbon, c'est lourd et ça ne fonctionne pas du tout. Le choix du spiritueux est très important et non interchangeable dans cette recette.



## Margarita

Pour élaborer sa version de la Margarita, Jean-Félix a senti le besoin d'apporter quelques modifications à son ADN fondamental. La saveur d'orange présente dans le cocktail classique ne s'accordait pas très bien avec ses aspirations. Il souhaitait tout de même conserver une note fruitée dans l'équation, mais qui se marierait harmonieusement avec l'érable. C'est ainsi qu'il a opté pour une liqueur d'abricot en remplacement du traditionnel triple sec. Bien évidemment, il a utilisé un sirop d'érable pour apporter la touche sucrée caractéristique. Pour ajouter une dimension supplémentaire, il a incorporé subtilement une note de miso, agissant tel un soupçon de sel qui vient sublimer les saveurs présentes.

### INGRÉDIENTS

2 oz de tequila reposado

1 oz de lime fraîche

0,25 oz de liqueur d'abricot

0,5 oz de sirop riche à l'érable (*voir dans Glossaire et termes techniques*)

1 trait de miso

### MÉTHODE

- 1 Ajouter tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.

Le mariage des saveurs est parfait à tous les égards. On peut apprécier une harmonie entre les différents ingrédients, chacun d'entre eux se faisant ressentir tout en travaillant de concert. Cette combinaison subtile permet de mettre en valeur chaque composante, offrant ainsi une expérience gustative unique et équilibrée.



## Moscow Mule

Le Moscow Mule est un cocktail qui présente un profil aromatique rafraîchissant et épicé. Les notes principales qui s'en dégagent sont celles du gingembre, qui apporte une pointe de chaleur et de piquant, et l'acidité et la fraîcheur de la lime. Enfin, la vodka ajoute une base neutre qui permet aux saveurs de se développer pleinement.

### INGRÉDIENTS

2 oz de vodka

0,75 oz de jus de lime

4 oz de bière de gingembre à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

Un quartier de lime et de la menthe

### MÉTHODE

- 1 Construire directement dans un grand verre rempli de glace. Ce cocktail est traditionnellement servi dans une tasse en cuivre.
- 2 Remuer légèrement à la cuillère pour intégrer les ingrédients.
- 3 Garnir avec un quartier de lime et un bouquet de menthe.

La recette de bière de gingembre à l'érable peut sembler sucrée lorsqu'elle est bue seule mais en cocktail, c'est tout simplement délicieux. L'harmonie des saveurs entre le gingembre, l'érable et la lime est tout simplement parfaite. Il est aussi très intéressant d'expérimenter avec différentes recettes de bière de gingembre à l'érable en y ajoutant des saveurs complémentaires pour apporter davantage de complexité. Par exemple, on peut essayer d'ajouter du fenugrec, du sapin baumier ou encore du poivre des dunes pour apporter une dimension supplémentaire.



## Mojito

Que ce soit avec des fraises, des myrtilles, de la mangue, de l'ananas, de l'eau pétillante, du soda au gingembre ou même du champagne, les variations de ce classique sont multiples. La raison en est très simple : ce canevas, avec ses saveurs rafraîchissantes, est tout naturellement polyvalent. N'hésitez pas à accompagner votre Mojito à l'érable de fruits complémentaires ou à jouer avec la saveur de vos bulles, le succès est garanti !

### INGRÉDIENTS

8 à 10 feuilles de menthe  
 2 oz de rhum blanc  
 1 oz de jus de lime  
 0,5 oz de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)  
 2 oz d'eau d'érable pétillante  
 Bouquet de menthe en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un verre de style Highball, ajouter les feuilles de menthe.
- 2 À l'aide d'une cuillère à mélanger, taper légèrement sur les feuilles pour exprimer les huiles essentielles et les distribuer dans le verre.
- 3 Dans un shaker rempli de glace, ajouter le rhum, le jus de lime et le sirop d'érable.
- 4 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 5 Remplir le verre de glace.
- 6 Filtrer dans le verre.
- 7 Ajouter l'eau pétillante et remuer légèrement.
- 8 Garnir avec un généreux bouquet de menthe.

Après avoir essayé différentes combinaisons de rhum avec divers sirops (doré ou foncé), celle ci-haut est la préférée du mixologue. Le rhum brun avec le sirop foncé avait un goût de mélasse trop prononcé qui prenait le dessus sur la menthe. En revanche, un rhum blanc avec un sirop doré ne révélait pas suffisamment la saveur de l'érable et un rhum brun avec un sirop doré encore moins. Ainsi, le rhum blanc avec le sirop foncé offrait l'équilibre parfait.



## Old Fashioned

Bien que, traditionnellement, le Old Fashioned se confectionnait avec un cube de sucre, du Rye whisky et de l'amer Angostura, maintenant, il y a fort probablement autant de Old Fashioned différents qu'il y a de sortes de sucres, de spiritueux et d'amers. Ce qui fait un bon Old Fashioned est l'harmonie de ce trio aromatique. Le sirop d'érable a souvent été utilisé dans ce cocktail, et avec raison, car l'accord est parfait. Voici une version légèrement complexifiée par l'ajout de quelques gouttes de sauce soja qui agissent ici comme rehausseur de saveur, de la même façon qu'une pincée de sel en pâtisserie fait toute la différence.

### INGRÉDIENTS

2 oz de Rye  
 0,25 oz de sirop de gomme au sucre d'érable  
*(recette dans le chapitre Ingrédients maison)*  
 2 traits d'Angostura  
 5 gouttes de sauce soja  
 Zeste d'orange

### MÉTHODE

- 1 Dans un verre à mélanger rempli de glace, ajouter les 4 ingrédients.
- 2 Remuer à la cuillère pendant environ 30 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre rempli de glace.
- 4 Exprimer les huiles d'un zeste d'orange à la surface du cocktail.
- 5 Garnir avec le zeste.

Il est fort probable que ce soit le meilleur Old Fashioned que Jean-Félix ait dégusté. Cette création s'inscrit à merveille dans le style d'un Old Fashioned classique, tout en offrant une complexité des saveurs parfaitement complémentaires.



## Piña Colada

Le Piña Colada est un cocktail tropical classique à base de rhum, de jus d'ananas et de crème de noix de coco. Le mélange sucré et rafraîchissant du jus d'ananas et de la crème de noix de coco, associé à la saveur du rhum, en fait une boisson très appréciée, évoquant les tropiques et les plages ensoleillées. Si l'on se réfère aux accords de saveurs naturelles de l'érable, le Piña Colada, avec sa noix de coco et son ananas, est littéralement une invitation à utiliser de l'érable pour en faire une version unique.

### INGRÉDIENTS

2 oz de rhum blanc  
 1 ½ oz de crème de noix de coco à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)  
 1 ½ oz de lait de coco 70 %  
 6 oz de purée d'ananas frais  
 180 g de glace concassée  
 Un morceau d'ananas et du sucre d'érable fin en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un mélangeur, ajouter tous les ingrédients et mélanger à haute vitesse pendant quelques secondes.
- 2 Verser dans un grand verre.
- 3 Garnir avec un morceau d'ananas et saupoudrer de sucre d'érable fin.

L'érable apporte au coco une saveur boisée, quasi grillée. L'accord des saveurs avec l'ananas contraste en fraîcheur et fait de ce Piña Colada un véritable voyage gustatif.



## Ramos Gin Fizz

Le Ramos Gin Fizz est un cocktail classique à base de gin, de jus de citron et de lime, de sucre, de crème, de blanc d'œuf et d'eau de fleur d'oranger avec une touche de vanille. Il est connu pour sa texture légère et mousseuse, obtenue en secouant vigoureusement le mélange avec des glaçons pendant une période prolongée, et est ensuite allongé à l'eau pétillante. Le Ramos Gin Fizz offre une combinaison équilibrée de saveurs avec des notes d'agrumes, de fleur d'oranger et d'arômes herbacés du gin. C'est littéralement comme un lait frappé rafraîchissant alcoolisé.

Historiquement, le Ramos Gin Fizz était préparé en étant secoué par une équipe de 12 barmans différents, chacun pendant une minute, pour un total de 12 minutes. On croyait que seul un processus aussi long pouvait conférer à ce cocktail sa touche magique. Cependant, après de nombreux tests comparatifs, Jean-Félix confirme qu'une agitation énergique de deux minutes est tout ce dont vous avez besoin pour le réussir.

### INGRÉDIENTS

2 oz de gin  
 ½ oz de jus de citron  
 ½ oz de jus de lime  
 ½ oz de sirop d'érable  
 (préférentiellement très foncé  
 pour son goût prononcé)  
 1 blanc d'œuf  
 ¾ oz de crème 35 %  
 2 traits d'extrait de vanille  
 1 trait d'eau de fleur  
 d'oranger  
 2 oz d'eau d'érable pétillante

### MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients, à l'exception de l'eau pétillante.
- 2 Agiter vigoureusement pendant une minute sans glace pour émulsifier le blanc d'œuf.
- 3 Ajouter de la glace et agiter encore vigoureusement pendant une minute.
- 4 Dans un verre de style Highball, ajouter environ 1,5 oz d'eau pétillante.
- 5 Double filtrer le cocktail sur l'eau pétillante jusqu'à ce que le liquide arrive à la limite du verre.
- 6 Attendre environ une minute, la mousse va remonter à la surface et va devenir plus ferme.
- 7 Ajouter 0,5 oz d'eau pétillante dans le shaker avec ce qu'il reste de cocktail.
- 8 Avec une paille, faire un trou au centre de la mousse dans le verre.
- 9 Verser tranquillement le restant du contenu du shaker dans le milieu du verre.
- 10 La mousse va tranquillement s'élever plus haut que le verre et un Ramos réussi en est un avec une belle tête de mousse se tenant fièrement au-dessus de votre verre!

Ce cocktail est incroyablement délicieux, on dirait un véritable dessert ! L'association de l'érable avec la crème rappelle presque le caramel et le tout est équilibré par une légère note d'acidité. C'est un cocktail exceptionnel ! Un accord sensationnel ! On peut vraiment goûter l'érable, qui vient sublimer les saveurs remarquablement.



## Sazerac

Le Sazerac est un cocktail emblématique de la Nouvelle-Orléans, aux États-Unis. Il est préparé en mélangeant du whisky (traditionnellement du whisky de seigle), du sucre, de l'absinthe et de l'amer Peychaud.

Le Sazerac est réputé pour son caractère robuste et ses saveurs complexes. Les arômes épicés du whisky de seigle se marient avec les arômes de réglisse et de Peychaud ainsi que les notes herbacées de l'absinthe, créant ainsi une boisson riche et équilibrée.

Whisky, réglisse, saveurs anisées... Une fois de plus, ce cocktail classique semble avoir été conçu pour être agencé avec l'érable.

Notez que le Sazerac était originalement fait à base de cognac, mais l'épidémie de phylloxéra au milieu du 19<sup>e</sup> siècle a rendu l'accès au cognac difficile. C'est alors que le Rye a commencé à être utilisé à la place du cognac dans le Sazerac. Aujourd'hui, il est monnaie courante d'utiliser l'un ou l'autre, voire un mélange des deux.

### INGRÉDIENTS

1 oz de Rye  
 1 oz de cognac  
 0,25 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)  
 2 traits d'amer à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)  
 2 traits d'absinthe  
 Zeste de citron

### MÉTHODE

- 1 Dans un verre à mélanger rempli de glace, ajouter tous les ingrédients sauf le zeste de citron.
- 2 Remuer à la cuillère pendant environ 30 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre sans glace.
- 4 Exprimer les huiles d'un zeste de citron à la surface du cocktail.

Amateur de Sazerac depuis de nombreuses années, Jean-Félix a été ravi de constater à quel point sa recette d'amer à l'érable ressemble à l'amer Peychaud traditionnellement utilisé dans un Sazerac. Les notes d'anis et le caractère boisé de l'érable, associés à une subtile touche de fenugrec, présentent une similitude harmonieuse dans leurs accords aromatiques. Le résultat est véritablement unique et délicieux.



## Tom Collins

Le Tom Collins est pratiquement une version allégée du French 75. Tout aussi frais, il est moins complexe et tout aussi facile à modifier pour le plaisir de nos papilles. N'hésitez pas à y ajouter un fruit ou des herbes fraîches pour vous éclater un peu. Les possibilités sont vastes, par exemple en utilisant de l'érable à la place d'un sucre neutre.

### INGRÉDIENTS

2 oz de gin

1 oz de citron frais

0,75 oz de sirop d'érable 1:1 (*voir Recette du sirop simple page 6*)

2 oz d'eau d'érable pétillante

Romarin frais en garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter les ingrédients à l'exception de l'eau pétillante.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre de type Highball rempli de glace.
- 4 Allonger avec l'eau d'érable pétillante.
- 5 Garnir d'une branche de romarin.

Le Tom Collins à l'érable bénéficie d'une touche d'originalité grâce à l'ajout subtil de romarin. Ce dernier apporte une note résineuse et boisée qui vient compléter à merveille la douceur naturelle de l'érable. Cette combinaison harmonieuse crée un cocktail équilibré, rafraîchissant et plein de saveurs.



## Caipirinha

La Caipirinha est un cocktail brésilien emblématique originaire de la région de São Paulo, traditionnellement préparé avec de la Cachaça, du sucre de canne, du citron vert et des glaçons. Remplacer le sucre de canne par du sucre d'érable ajoute une douceur naturelle et complexe au mélange. Les nuances de caramel et de boisé de l'érable mettent en valeur les notes végétales de ce spiritueux. Les arômes subtils de vanille et de mélasse créent une Caipirinha à la fois sucrée, équilibrée et riche en saveurs.

### INGRÉDIENTS

- 1 citron vert, coupé en quartiers
- 2 cuillères à soupe de sucre d'érable
- Glace pilée
- 2 oz de Cachaça (spiritueux brésilien à base de canne à sucre)
- 1 citron vert, coupé en quartiers pour la garniture

### MÉTHODE

- 1 Dans un verre court, déposer les quartiers de citron vert et le sucre d'érable.
- 2 À l'aide d'un pilon, écraser doucement le citron vert pour en extraire le jus tout en le mélangeant avec le sucre d'érable.
- 3 Ajouter la glace pilée, verser la Cachaça et remuer bien pour mélanger les saveurs.
- 4 Garnir le verre avec des quartiers de citron vert.

Cette variante avec l'érable offre une expérience gustative unique et surprenante, parfaite pour les amateurs de cocktails en quête de nouvelles sensations.

## RECETTES DE COCKTAILS SIGNATURE

***Sortons maintenant des sentiers battus et faisons fit des conventions habituelles. Mettons en lumière la polyvalence et la richesse de l'érable à travers de nouvelles créations.***

# COCKTAILS SIGNATURE



Dans cette nouvelle section, la principale motivation du mixologue était de créer des recettes qui mettent de l'avant l'harmonie des saveurs, tout en rendant hommage à l'érable sous toutes ses formes. Jean-Félix a abordé ce défi avec une approche créative et audacieuse, cherchant à exploiter toutes les possibilités offertes par l'érable. Que ce soit à travers son sirop, son sucre, son vin ou son eau, il a exploré chaque forme de cet ingrédient délicieux pour créer des recettes uniques et savoureuses.

L'érable était véritablement l'étoile de ses créations. Il a cherché à capturer toutes les nuances et les subtilités de son goût distinctif et à les combiner avec d'autres ingrédients de manière harmonieuse.

Chaque recette était l'occasion de découvrir des mariages de saveurs surprenants et de trouver l'équilibre parfait entre les différentes composantes gustatives.

# Lueur d'érable

## INGRÉDIENTS

2 oz d'Acerum blanc

1,5 oz de cordial poire, vanille et érable (**recette dans le chapitre Ingrédients maison**)

2 ml d'absinthe

1 anis étoilé

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter tous les ingrédients.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir avec un anis étoilé.

*Frais, complexes et harmonieux, la poire, l'anis et la vanille contrastent avec l'érable, tout en rehaussant les saveurs du sucre et les subtilités de l'Acerum.*



# Brume boréale

## INGRÉDIENTS

2 oz d'Acerum vieilli

1,5 oz de jus de pomme 100 % (brut)

0,75 oz de citron frais

0,5 oz de sirop d'orgeat à l'érable (**recette dans le chapitre Ingrédients maison**)

0,5 oz d'acer doux (ex. : Charles-Aimé du Domaine Vallier Robert)

Cannelle fraîchement râpée

## MÉTHODE

- 1 Dans un verre de style Highball, ajouter tous les ingrédients sauf le Charles-Aimé Robert.
- 2 Remplir au  $\frac{3}{4}$  de glace pilée.
- 3 À l'aide d'une cuillère à mélanger, remuer le cocktail pour refroidir, diluer et incorporer tous les ingrédients.
- 4 Remplir le verre avec plus de glace pilée.
- 5 Ajouter le Charles-Aimé Robert en « float ».
- 6 Garnir avec un peu de cannelle fraîchement râpée.

*Un cocktail riche et frais aux notes épicées et veloutées.*



# Plaisir Normand

## INGRÉDIENTS

1,5 oz de Calvados

0,5 oz de sirop de Falernum

0,5 oz d'Amaro Lucano

0,5 oz de sirop d'érable (préféablement ambré pour son goût riche et vieilli en fût de chêne)

1 oz de jus de citron

Muscade râpée et menthe fraîche en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients (sauf la muscade et la menthe)
- 2 Remplir de glace et agiter pendant environ 10 secondes.
- 3 Filtrer dans un grand verre de style Tumbler rempli de glace fraîche.
- 4 Garnir avec de la muscade râpée et un bouquet de menthe fraîche.

# Marée Basse

## INGRÉDIENTS

1 oz de Saké Junmai

1,5 oz de vodka

0,25 oz de liqueur d'abricot

0,75 oz de sirop d'érable infusé à la vanille (*recette dans le chapitre Sirops aromatisés à l'érable*)

1 oz de jus de citron

1 blanc d'œuf

1 morceau de feuille de Nori (environ 4 x 4 cm) en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients (sauf le morceau de feuille de Nori)
- 2 Agiter sans glace pendant environ 15 secondes pour émulsifier le blanc d'œuf.
- 3 Ajouter de la glace au shaker et agiter pendant environ 10 secondes.
- 4 Double filtre dans une coupe à cocktail.
- 5 Garnir du petit morceau de feuille de Nori, déposé au centre de la mousse du cocktail.

# Flip à l'érable

## INGRÉDIENTS

1,5 oz de cognac VSOP

0,5 oz de vermouth rouge de style Torino

0,5 oz de sirop d'érable infusé à la vanille (*recette dans le chapitre Sirops aromatisés à l'érable*)

0,75 oz de crème 35 %

4 traits d'Angostura

1 jaune d'œuf

Chocolat noir râpé en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients (sauf le chocolat râpé).
- 2 Remplir de glace et agiter pendant environ 10 à 15 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir avec du chocolat noir râpé.



# Mambo Italiano

## INGRÉDIENTS

1 oz de liqueur de fleur de sureau

0,75 oz de Campari

0,5 oz de sirop d'érable infusé au gingembre (*recette dans le chapitre Sirops aromatisés à l'érable*)

1 oz de jus de lime

2 traits d'eau de fleur d'oranger

2 oz de vin mousseux sec

1 tranche de lime en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients à l'exception du vin mousseux et de la tranche de lime.
- 2 Remplir de glace et agiter pendant 10 secondes.
- 3 Dans un verre de style highball rempli de glace, ajouter le vin mousseux.
- 4 Double filtrer le cocktail dans le verre. Le cocktail étant plus lourd que le vin mousseux, en le versant par-dessus, les deux ingrédients se mélangeront automatiquement ensemble.
- 5 Garnir avec la tranche de lime.



# Récolte tardive

## INGRÉDIENTS

1,5 oz de London dry gin  
 1,5 oz de cidre basque sec  
 0,75 oz de jus de carotte frais  
 0,5 oz de jus de citron  
 0,5 oz de sirop d'érable (préférentiellement ambré pour son goût riche)  
 Basilic frais en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, ajouter tous les ingrédients (sauf le basilic).
- 2 Remplir de glace et agiter pendant 10 à 15 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir avec un bouquet de basilic.

# Le brûloir

## INGRÉDIENTS

1,5 oz de mezcal Joven infusé au café\*  
 0,75 oz de xérès Amontillado, vieilli en Solera  
 0,25 oz de sirop d'érable infusé à la cardamome noire (*recette dans le chapitre Sirops aromatisés à l'érable*)  
 2 traits d'Angostura  
 3 cerises Amarena

## MÉTHODE

- 1 Dans un verre à mélanger, ajouter tous les ingrédients (sauf les cerises).
- 2 Remplir de glace et remuer à la cuillère pendant environ 20 secondes.
- 3 Filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Garnir avec les cerises.

*\*Recette de mezcal infusé au café*

- 1 Dans un grand bol, ajouter 35 g de café moyennement torréfié et moulu grossièrement et 700 ml de mezcal.
- 2 Laisser infuser 1 heure et filtrer au filtre à café
- 3 Embouteiller et conserver à température ambiante indéfiniment.

# Brise d'Orléans

## INGRÉDIENTS

1 oz de gin

1 oz de citron frais

0,5 oz de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat)

0,25 oz de shrub fraises et érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

2,5 oz de vin d'érable moussoux (ex. : Mousse des bois brut du Domaine Vallier Robert)

Basilic frais en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter tous les ingrédients sauf le Mousse des bois.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Double filtrer dans un verre de style Highball rempli de glace.
- 4 Allonger avec le Mousse des bois.
- 5 Garnir avec un bouquet de basilic frais.

*Un véritable voyage en pleine saison des fraises sur l'île d'Orléans, au Québec.*



# Tapis rouge

## INGRÉDIENTS

6 à 8 canneberges

2 oz de vodka

0,75 oz de jus de lime

0,5 oz de sirop d'érable au poivre rose (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

Quelques canneberges et du sucre d'érable en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, déposer les canneberges et écraser à l'aide d'un pilon.
- 2 Ajouter les autres ingrédients.
- 3 Remplir le shaker de glace et agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 4 Double filtrer dans un verre rempli de glace pilée.
- 5 Garnir avec quelques canneberges saupoudrées de sucre d'érable.
- 6 Servir avec une paille recyclable.

*Une reconstruction surprenante du Cosmopolitan aux notes harmonieuses d'érable, d'épices et de fruits.*



# Tout compris

## INGRÉDIENTS

1,5 oz d'Acerum vieilli (brun)

0,75 oz de lime fraîche

0,5 oz de sirop d'érable (de préférence doré pour son goût délicat)

2 oz de vin d'érable mousseux (ex. : Mousse des bois - zéro dosage du Domaine Vallier Robert)

Feuilles de menthe en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter tous les ingrédients sauf le Mousse des bois.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 4 Ajouter le Mousse des bois.
- 5 Garnir avec un bouquet de menthe.

*Un Mojito les pieds dans le sable dans un tout compris au Québec.*



# Parasol

## INGRÉDIENTS

4 oz de vin blanc d'érable (ex. : Prémices d'avril du Domaine Vallier Robert)

0,5 oz de jus d'argousier fraîchement pressé

0,25 oz de sirop d'érable (de préférence ambré pour son goût riche)

2 oz de soda au gingembre

1 branche de romarin ou d'argousier

## MÉTHODE

- 1 Construire directement dans un verre style Copa rempli de glace.
- 2 Garnir d'une branche de romarin ou d'argousier.

*Une sangria fruitée où la douceur de l'érable rencontre le savoir-faire vinicole novateur.*



# Grandes lignes

## INGRÉDIENTS

- 1 oz de Val Ambré
- 0,5 oz d'Acerum vieilli
- 0,5 oz de calvados
- 0,25 oz de Campari
- 1 trait d'extrait de mélilot
- Zeste d'orange en garniture

## MÉTHODE

- 1 Dans un verre à mélanger rempli de glace, ajouter tous les ingrédients sauf le zeste d'orange.
- 2 Remuer à la cuillère pendant environ 30 secondes.
- 3 Filtrer dans un verre de style Old Fashioned rempli de glace.
- 4 Garnir d'un zeste d'orange.

*Doux, amer et boisé. Voici les grandes lignes de ce cocktail inspiré du Boulevardier.*



# Phoenix

## INGRÉDIENTS

- 2 oz de Rye whisky
- 0,75 oz de jus de citron frais
- 0,5 oz de grenadine à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)
- 0,5 oz de liqueur de cacao blanc

## ACCESSOIRES

- Kit de fumoir à cocktail avec torche et « smoke top »
- Copeaux de bois d'érable

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker rempli de glace, ajouter tous les ingrédients.
- 2 Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.
- 3 À l'aide d'un pistolet à fumer et d'un « smoke top », fumer le cocktail à l'intérieur du shaker.
- 4 Double filtrer dans une coupe à cocktail.

*Tel un Phoenix, plein de vie, ce cocktail renaît de ses cendres à chaque gorgée.*



# Péché mignon

## INGRÉDIENTS

2 oz de bourbon

1,5 oz de cordial pêches et érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

1/4 d'une pêche mûre (la chair uniquement)

Espuma à l'érable (*recette dans le chapitre Ingrédients maison*)

1 pincée de sucre d'érable

## MÉTHODE

- 1 Dans un shaker, déposer la chair de la pêche et écraser à l'aide d'un pilon.
- 2 Ajouter le bourbon et le cordial.
- 3 Remplir le shaker de glace et agiter pendant 10 secondes.
- 4 Double filtrer dans une coupe à cocktail.
- 5 Ajouter l'espuma en « float » et garnir en saupoudrant d'un peu de sucre d'érable.

*L'accord des saveurs de ce cocktail serait en soi suffisant pour un cocktail réussi. Mais l'espuma ajoute en texture et élève la recette en un breuvage gourmand, tout en restant frais et léger.*



## CONCLUSION

### *Un voyage gustatif aux possibilités quasi infinies*



La découverte de l'érable et l'expérimentation de ses applications en mixologie ont renforcé les connaissances existantes de Jean-Félix Desfossés et lui ont permis d'en développer de nouvelles. Il est désormais extrêmement confiant pour affirmer que l'érable, quelle que soit sa forme, est un ingrédient polyvalent qui nous emmène dans un voyage gustatif aux possibilités quasi infinies. Perfectionner ses utilisations dans sa forme la plus connue ou explorer de nouvelles voies a été un plaisir et un honneur pour Jean-Félix.

Il va sans dire que l'érable mérite une place de choix dans les cocktails et il est impatient de voir jusqu'où ses collègues passionnés de cuisine liquide pourront pousser cet ingrédient riche qui, comme il le répète depuis le début de ses expérimentations, est bien plus qu'un simple sucre. À votre santé !

*À vos instruments, soyez prêts à accorder  
l'érable autrement.*

*Magiciens des alcools et de leurs combinaisons,*

*Vous êtes invités à l'innovation et à la création.*

*Vous êtes le chef d'un orchestre de saveurs*

*Dont l'érable est le principal catalyseur.*

*Découvrez une vaste gamme de possibilités,*

*Oscillant entre notes boisées et touches épicées.*

*Conjuguez science et audace en harmonie,*

*Offrant à nos papilles une douce symphonie.*

*Bienvenue dans l'art de la mixologie!*

*Luc Goulet*

*Président des Producteurs et productrices acéricoles du Québec*



**[erableduquebec.ca](http://erableduquebec.ca)**

**[ppaq.ca](http://ppaq.ca)**

**[scienceerable.ca](http://scienceerable.ca)**