



# THÉORIE de la RESTAURATION

## Le bar et le service

### AVANT DE COMMENCER

Répondez aux questions suivantes.

- Comment définiriez-vous un lounge bar ?
- Quels différents types de bar connaissez-vous ? Faites une liste.

### RELEVONS LE GOÛT

#### Le lounge bar\*

Le lounge bar est un endroit qui recherche avant tout la détente du client. Il se caractérise par une ambiance feutrée (peu de lumière et éclairage tamisé), une musique de fond relaxante, une décoration à la fois chaleureuse et zen, des cocktails originaux.

### Les types de bar

Le mot *bar* apparaît en France pour la première fois en 1857, et il désigne une réalité américaine : le premier bar américain ouvre à Lyon en 1880 et, à l'origine, c'est un établissement de luxe, qui deviendra rapidement un établissement de second ordre. Le bar devient un lieu de consommation rapide : on boit un verre debout, sur de hauts tabourets qui mettent les clients au niveau du comptoir, d'où ils instaurent un rapport de sociabilité avec le barman. À la différence du café à la française, le bar n'a pas de terrasse.

Parmi les différents types de bars classiques on cite :

- **Le piano-bar** : un bar de luxe qui offre les mêmes prestations que le bar à cocktails ou bar américain et qui assure, avec un pianiste, une animation musicale.
- **Le bar de restaurant** : un bar intégré au restaurant même. Le personnel se compose d'un barman et d'un ou plusieurs commis qui assurent le service des apéritifs, des boissons chaudes et des digestifs.
- **Le bar de discothèque** : un lieu de détente et de danse fréquenté par une clientèle jeune où l'on peut consommer toutes sortes de boissons au son d'une musique variée.
- **Le cabaret** : un lieu de spectacles où l'on peut parfois danser. C'est un café typiquement français situé dans les villages ou dans les quartiers en ville, fréquentés par des habitués qui consomment un café ou un apéritif alcoolisé ou non (vin, bière, champagne).
- **Le salon de thé** : un lieu de détente où l'on peut consommer du thé, des boissons chaudes ou froides, le plus souvent sans alcool, des pâtisseries et des gâteaux sucrés ou salés, des glaces.
- **Le pub** : un établissement d'origine anglaise qui offre à la clientèle, dans un décor typique, plusieurs variétés de bières pression, des whiskies et des cocktails alcoolisés ou non et quelques plats de la cuisine traditionnelle.

Aujourd'hui, les bars ont beaucoup évolué et de nouvelles tendances ont vu le jour. Les bars à thème comme le lounge bar\*, le bar musical, le bar à tapas, le bar à vins, le bar à eaux sont en plein essor. Les heures d'ouverture sont larges et le décor créatif et séduisant énonce un concept en créant un univers, des services ou des animations dérivés. Ils offrent des boissons avec ou sans restauration et généralement une animation musicale. Les produits sont plus recherchés : les cocktails, les bières, les alcools de luxe, les vins de qualité. La clientèle est ciblée selon la spécialité du bar : amateurs de musique, amateurs de cocktails, de vin, de lieux très confortables, branchés, à la mode...



BON À SAVOIR  
feutrée ovattata

# Les boissons

## AVANT DE COMMENCER

1 Quelles sont les boissons chaudes que l'on peut commander au bar ? Faites une liste.

## Les boissons chaudes

### Le café

La saveur du café dépend de l'espèce, de la variété, de l'origine et de la qualité de préparation des grains. L'arbre du café s'appelle le **caféier** et la **cerise** est le nom du fruit : le café avant torréfaction est nommé **café vert**. Les principales régions productrices sont actuellement l'Amérique du Sud avec la Colombie et le Brésil, le Vietnam, le Kenya, la Côte d'Ivoire. Torréfier le café signifie chauffer les fèves de café vert à une température haute pendant quelques minutes : c'est par cette opération qu'il prend sa couleur brune, son arôme et son goût.

Les espèces de cafés plus importantes sont l'**Arabica** et le **Robusta** : le Robusta est corsé, sans acidité et a des arômes puissants ; l'Arabica, le plus réputé des deux, est léger, son acidité est bien équilibrée, il est très aromatique. Le mélange des deux est souhaitable pour la préparation des **expressos**.

Le **café au bar** peut être décliné en de nombreuses boissons chaudes :

- **ristretto** : un espresso fortement pressé, pour lequel on utilise très peu d'eau.
- **crème** : un espresso avec la mousse formée à la surface par l'émulsion des matières grasses présentes dans le café
- **cappuccino** : un espresso avec un petit peu plus d'eau sur lequel on place du lait mousseux et de la poudre de cacao.
- **café au lait** : un café où l'on ajoute une portion égale de lait chaud et un peu de mousse de lait. Il est généralement servi dans une grande tasse.
- **café latte** : variante italienne du café au lait. Il est fait comme le café au lait, mais en utilisant  $\frac{1}{4}$  d'espresso et  $\frac{3}{4}$  de lait chaud.
- **corretto** : un espresso avec un ajout d'anis, de sambuca, d'amaretto, d'eau-de-vie ou d'eau-de-vie de vin.
- **mocaccino** ou **café moka** : une boisson chaude composée d'un espresso, de lait chaud mousseux, de sirop de chocolat (ou poudre de cacao) et de crème fouettée, garnie de flocons de chocolat.
- **Irish coffee** : un café espresso avec du whisky et de la crème, servi dans un verre spécifique.
- **café viennois** : si le cappuccino se fait avec du lait, quand on rajoute de la crème fraîche il s'agit d'un café viennois.
- **macchiato** : un espresso avec un ajout d'un petit peu de lait frais ou chaud.



## Le chocolat

Le chocolat dérive de la fève de cacao : on l'obtient à travers la fermentation, la torréfaction, et le séchage des fèves amères qui proviennent du cacaoyer originaire d'Amérique centrale.

Les pays européens les plus réputés pour le chocolat sont la Suisse pour les chocolats au lait et les chocolats noirs et la Belgique pour les chocolats noirs et les pralines.

Le chocolat au bar est servi comme boisson chaude, il se présente sous la forme de poudre de cacao : le cacao dérive de la cabosse, le fruit du cacaoyer d'où l'on extrait le beurre de cacao, pour avoir le cacao maigre en poudre.

On peut le boire frappé, servi froid mixé avec de la glace pilée. On l'utilise froid pour la préparation des smoothies, des milkshakes, des cocktails.



## Le thé

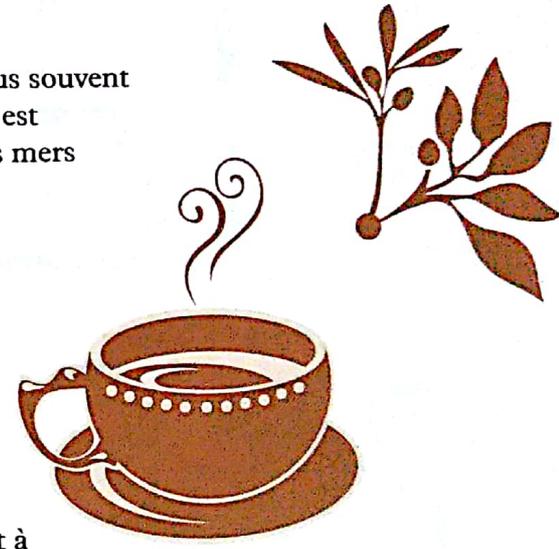
Il est obtenu par infusion des feuilles du théier, séchées auparavant et le plus souvent oxydées. C'est la boisson la plus consommée au monde après l'eau. Le thé est principalement cultivé en Asie, en Afrique, en Amérique Latine, autour des mers Noire et Caspienne. On le vend en sachet et en vrac.

Le thé au bar peut être de différents parfums. Les principaux types de thé sont :

- le thé blanc qui est rafraîchissant et peu théiné ;
- le thé vert, non fermenté ;
- le thé noir, aux propriétés aromatiques ;
- le thé rouge fumé ou semi-fermenté qui ne présente aucune amertume.

Les thées verts, blancs et rouges peuvent se boire à tout moment de la journée. Le thé noir, plus théiné, est à éviter le soir.

Le thé peut être servi froid ou chaud avec des tranches de citron ou un pot à lait froid (le lait se verse dans la tasse avant le thé).



## Compréhension écrite

2 **DELFB** Lisez les textes, puis répondez aux questions.

- 1 Quel est le nom du café avant la torréfaction ?
- 2 Quelles sont les deux espèces de cafés les plus connues ?
- 3 Quelles sont les 3 étapes pour que la fève de cacao devienne chocolat ?
- 4 Où sont cultivées les feuilles de thé ?
- 5 Quels sont les caractéristiques du thé noir par rapports aux autres types de thé ?
- 6 Comment sert-on le lait avec le thé ?

3 **DELFB** Lisez de nouveau les textes, puis complétez le tableau.

Boisson	Nom de la plante	Pays d'origine	Procédés de fabrication	Variétés	Comment le consommer
le café					
le chocolat					
le thé					

ACCOMPLISSEZ VOS DEVOIRS