

# Alcools et spiritueux



## I/ Les vins

En France, la classification des vins et des différentes catégories de vins est ainsi répartie :

- Les vins courants : rouge, blanc, rosé, issus du jus de raisins fermenté.  
Utilisation : en réduction pour aromatiser, pour pocher les fruits...
- Vins doux naturels, assez fruités et très sucrés mais fluides et peu concentrés en arômes  
Utilisation : pour aromatiser certaines préparations, pour faire des sabayons...
- Vins doux de liqueurs (Assez fruités et très sucrés mais fluides et peu concentrés en arômes.  
Utilisation : pour aromatiser certaines préparations, pour faire des sabayons...
- Porto (vin portugais additionné d'eau de vie de vin)
- Xérès (vin espagnol additionné d'eau de vie de vin)
- Vins mousseux gazéifiés
- Vins de Champagne, vin effervescent, parfois acide et quelque fois fruité.  
Utilisation : pour faire des sabayons...



## *Pourquoi la capsule des bouteilles est importante ?*



Sur les bouteilles de vin les **Capsules-congés ou capsules CRD** (Capsules Représentatives des Droits) sont tout simplement la preuve que les droits sur l'alcool (taxe) ont été acquittés par le producteur auprès de la DGDDI (Direction Générale des Douanes et Droits Indirects). La Marianne attestant des droits acquittés a été créée en 1960.

**Le pion fiscal** : sa taille est réglementée : 15mn. On y trouve l'effigie de Marianne, les mentions « République française » et D.G.D.D.I. ainsi que la contenance de la bouteille. Aucune autre mention ne doit figurer sur le pion fiscal. Le fond et les indications doivent être d'une couleur suffisamment contrastée pour que la lecture soit aisée.

En effet le producteur doit s'acquitter de cette taxe qui lui permettra de faire circuler et commercialiser ses vins librement sur le territoire français. On retrouve des informations très précieuses au consommateur en y regardant de près.

### **Quelques explications supplémentaires s'imposent :**

La lettre ou le nom correspond au **statut** de l'embouteilleur :

**R ou Récoltant** : l'embouteilleur a réalisé toute les étapes (récolte, vinification, mise en bouteille).



**N pour Non-Récoltant, ou Négociant** : l'embouteilleur achète le vin en vrac avant de le mettre en bouteille. Toutefois la mise en bouteille peut se faire sur le lieu de production, le négociant à alors le droit au statut "Récoltant" s'il le souhaite. Il s'agit d'un cas particulier.



## Technologie de pâtisserie CAP



**E pour Entrepoteaire agréé.** On retrouve cette lettre si une maison de négoce (cave coopérative par exemple) ou une grande marque, rachète le raisin ou le vin à l'extérieur pour le commercialiser à son nom. C'est le cas des coopératives par exemple.



**La couronne**, qui entoure le pion fiscal : La couronne est d'un diamètre de 23 mm au moins. La couleur du fond permet de déterminer d'un seul coup d'œil la nature du produit contenu dans la bouteille. (Voir correspondance couleur plus bas).

**Le premier nombre**, à gauche, désigne le **département** du siège de l'embouteilleur. Ce département est souvent aussi celui du producteur, mais pas toujours.

**Le second nombre**, à droite, est le numéro administratif d'agrément de l'embouteilleur ou du répartiteur de capsules collectives.

**Des mentions spécifiques** à certains produits : Champagne (Pour les vins mousseux à appellation d'origine contrôlée « Champagne ») et VDN (pour les Vins Doux Naturels bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée)

Sur le bas de la couronne, une lettre ou un logo indique la marque du fabricant des capsules (le fiscalisateur). Ainsi on peut trouver : S pour Saucaps, M pour Métalco, La B.C. pour La Bouchonnerie Capsulerie, etc....



# Technologie de pâtisserie CAP



## Des couleurs pour le vin

- Capsule **Vert (Pantone 340 C)** : Les VQPRD (Vins de Qualité Produits dans une Région Déterminée) dont font partie les vins AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) comme le Fronsac, Canon Fronsac, Bordeaux supérieur, etc.
- Capsule **Bleu (Pantone 285 C)** : Tous les autres vins (Vins de pays, vin de table)
- Capsule **Rouge lie-de-vin (Pantone 209 C)** : elles peuvent remplacer les vertes et les bleues, sauf pour les mousseux en AOC (comme le Champagne), les vins doux naturels et des boissons fiscalement assimilées au vin. (Arrêté du 5/07/2011).
- Capsule **Orange (Pantone 021 C)** : – **vins doux naturels** (VDN) comme par exemple Banyuls – Grand Roussillon – Maury – Rasteau – Rivesaltes – Muscat de Frontignan – Muscat de Beaume de Venise – Muscat de Lunel Muscat de Mireval – Muscat de Rivesaltes – Muscat de St Jean de Minervois – Muscat du Cap Corse – Samos grand cru.  
– **vins de liqueur** comme par exemple Macvin du Jura, Pineau des Charentes, Floc de Gascogne, Xérès, Porto, Pommeau de Normandie

## Des couleurs pour les autres vins et alcool

- Capsule **Gris (Pantone 402 C)** : les autres produits intermédiaires comme le Ratafia.
- Capsule **Jaune d'or (Pantone 1225 C)** : les Armagnacs et les Cognacs.
- Capsule rouge : les rhums traditionnels des départements d'Outre-Mer.
- Capsule blanche : tous les autres alcools. On retrouve dans cette catégorie des vins spéciaux appelés aussi vins mutés.

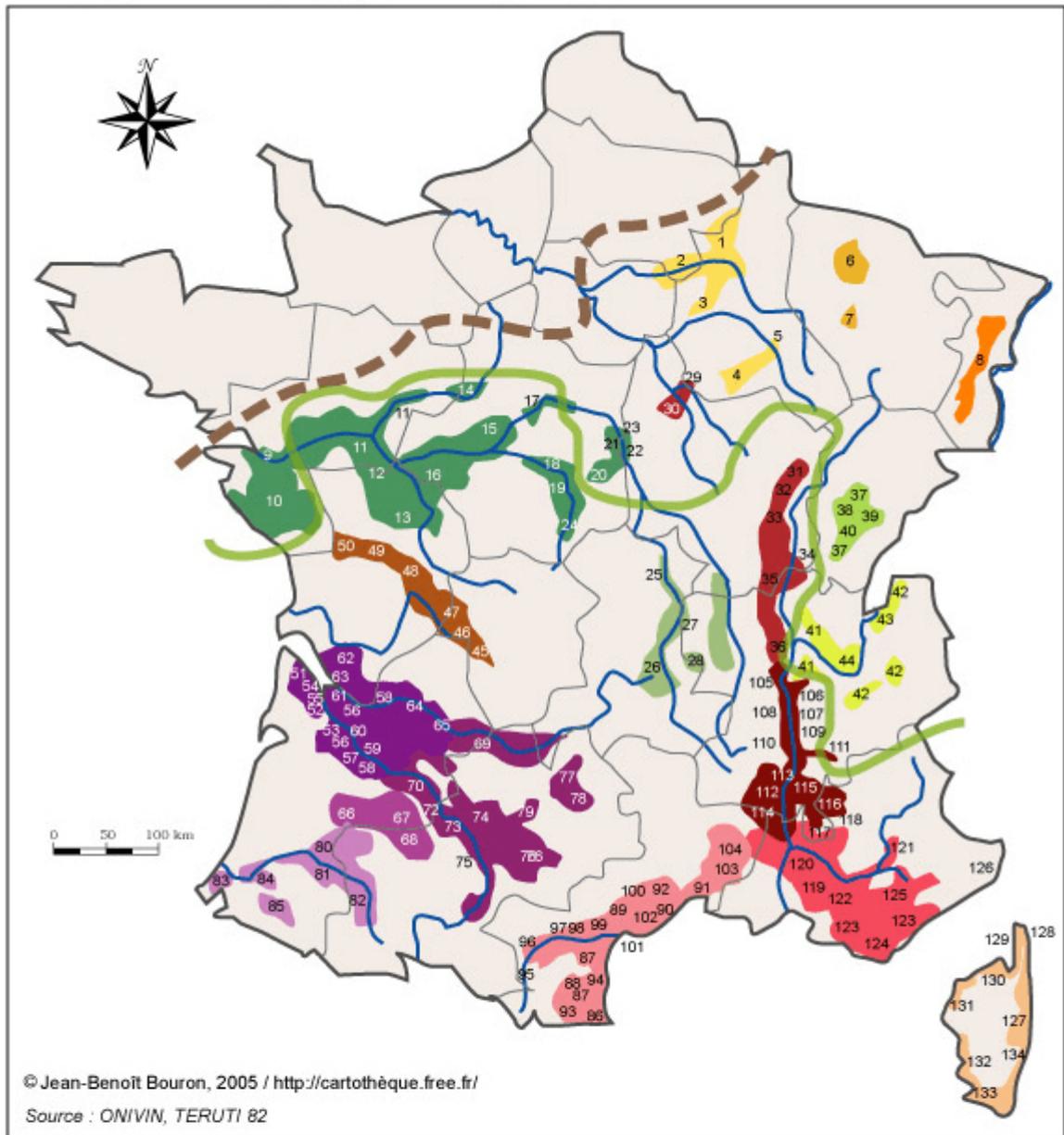
## La capsule c'est aussi ...

La capsule c'est aussi un habillage esthétique de la bouteille. Cette dernière peut compléter élégamment le packaging d'une bouteille.

Ainsi on y retrouve souvent le logo du producteur ou la marque du revendeur.



# Les vins de France



© Jean-Benoît Bouron, 2005 / <http://cartothèque.free.fr/>

Source : ONIVIN, TERUTI 82

|   |   |   |
|---|---|---|
|  Vignoble de Champagne             |  Vignoble du Jura                                      |  Vignobles du Béarn et de la vallée de l'Adour |
|  Vignoble lorrain                  |  Vignoble de la Savoie et du Bugey                     |  Vignobles du Languedoc et du Roussillon       |
|  Vignoble alsacien                 |  Vignoble destiné au Cognac et au Pineau des Charentes |  Vignobles de la vallée du Rhône               |
|  Vignoble de la vallée de la Loire |  Vignoble du Bordelais                                 |  Vignoble de Provence                          |
|  Vignobles d'Auvergne et du Forez  |  Vignoble destiné à l'Armagnac                         |  Vignoble de Corse                             |
|  Vignoble de Bourgogne             |  Vignobles du Sud-Ouest                                |  Limite Nord de la culture de la Vigne         |
|   |   |  Limite approximative vins blancs/rouges       |



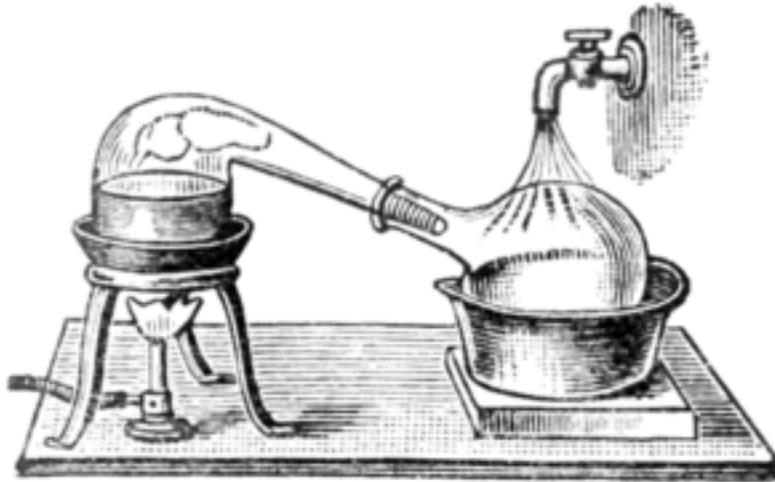
# Technologie de pâtisserie CAP

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>Champagne</b><br/>(23 300 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Montagne de Reims</li> <li>Vallée de la Marne</li> <li>Côte des Blancs</li> <li>Bar-séquanais</li> <li>Bar-sur-aubois</li> </ol>   | <p><b>Savoie et Bugey</b><br/>(2 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vin du Bugey</li> <li>Vin de Savoie</li> <li>Crépy</li> <li>Seyssel, Vin de Savoie, Roussette de Savoie</li> </ol>  | <p><b>Languedoc et Roussillon</b><br/>(450 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Banyuls (V.D.N.), Collioure</li> <li>Rivesaltes (V.D.N.)</li> <li>Maury (V.D.N.)</li> <li>Muscat de St-Jean de Minervois (V.D.N.)</li> <li>Muscat de Frontignan</li> <li>Muscat de Minerval (V.D.N.)</li> <li>Muscat de Lunel (V.D.N.)</li> <li>Côtes du Roussillon</li> <li>Fitou</li> <li>Blanquette de Limoux</li> <li>Côtes de la Malepère</li> <li>Cabardès</li> <li>Minervois</li> <li>Corbières</li> <li>S' Chinian, Coteaux du Languedoc, Coteaux de la Méjanelle</li> <li>Picpoul de Pinet</li> <li>Costières du Gard</li> <li>Clairette de Bellegarde</li> </ol> |
| <p><b>Lorraine</b><br/>(300 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vins de Moselle</li> <li>Côte de Toul</li> </ol>   | <p><b>Cognac et Pineau des Charentes</b> (94 800 ha)</p> <p>Crus de Cognac (Concentriquement) :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Grande Champagne</li> <li>Petite Champagne</li> <li>Borderies</li> <li>Fins Bois</li> <li>Bons Bois</li> <li>Bois Ordinaires</li> </ol>  | <p><b>Vallée du Rhône</b><br/>(39 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Côte Rotie</li> <li>Condrieu, Château-Grillet</li> <li>Côtes du Rhône</li> <li>Saint-Joseph</li> <li>Hermitage, Crozes-Hermitages</li> <li>Cornas, Saint Péray</li> <li>Clairette de Die, Châtillon en Diois</li> <li>Côtes du Vivarais</li> <li>Coteaux du Tricastin</li> <li>Côtes du Rhône Villages</li> <li>Rasteau, Gigondas, Beaufort-de-Venise</li> <li>Châteauneuf-du-Pape</li> <li>Lirac, Tavel</li> <li>Côtes du Ventoux</li> </ol>   |
| <p><b>Alsace</b><br/>(13 000 ha)</p> <p>8. Alsace (les cépages et non les terroirs donnent les appellations des vins d'Alsace, sauf pour l'appellation Alsace Grand Cru propre à 25 lieux dits</p>  | <p><b>Bordelais</b><br/>(98 800 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Médoc</li> <li>Haut Médoc</li> <li>Listrac, Moulis</li> <li>S' Estèphe, Pauillac, S'-Julien</li> <li>Margaux</li> <li>Graves</li> <li>Cérons, Barsac, Sauternes</li> <li>Bordeaux</li> <li>Premières Côtes de Bordeaux</li> <li>Cadillac, Loupiac, S'-Croix du M'</li> <li>Entre-Deux-Mers, Graves de Vayres</li> <li>Côtes de Blaye</li> <li>Côtes de Bourg</li> <li>Fronsac, Lalande de Pomerol, Pomerol, S'-Emilion, Lussac S'-Emilion, Bordeaux-Côtes de Castillon</li> <li>S'-Foy-Bordeaux</li> </ol> | <p><b>Provence</b><br/>(91 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Coteaux d'Aix-en-Provence, Palette</li> <li>Côtes du Lubéron</li> <li>Coteaux de Pierrevert</li> <li>Coteaux d'Aix-en-Provence</li> <li>Côtes de Provence</li> <li>Cassis, Bandol</li> <li>Coteaux Varois</li> <li>Bellet</li> </ol>   |
| <p><b>Vallée de la Loire</b><br/>(67 000 ha) <sup>(1)</sup></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gros Plant du Pays Nantais</li> <li>Muscadet</li> <li>Anjou</li> <li>Saumur</li> <li>Vins du Haut-Poitou</li> <li>Coteaux du Vendômois</li> <li>Touraine</li> <li>Vouvray</li> <li>Vins de l'Orléanais</li> <li>Quincy</li> <li>Reuilly</li> <li>Menetou-Salon</li> <li>Sancerre</li> <li>Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire</li> <li>Côtes de Gien</li> <li>Châteaumeillant</li> </ol> | <p><b>Armagnac</b><br/>(13 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bas Armagnac</li> <li>Ténarèze</li> <li>Haut-Armagnac</li> </ol>  | <p><b>Corse</b><br/>(28 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vin de Corse</li> <li>Coteaux du Cap Corse</li> <li>Patrimonio</li> <li>Calvi</li> <li>Ajaccio</li> <li>Sartène</li> <li>Figari</li> <li>Porto-Vecchio</li> </ol>   |
| <p><b>Auvergne et Forez</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Saint-Pourçain</li> <li>Côtes d'Auvergne</li> <li>Côte Roannaise</li> <li>Côtes du Forez</li> </ol>  | <p><b>Sud-Ouest</b><br/>(20 000 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Montravel, H' Montravel, Côtes de Montravel, Bergerac<sup>(2)</sup>, Rosette, Pécharmant, Saussignac, Monbazillac, Côtes de Duras</li> <li>Côtes du Marmandais</li> <li>Buzet</li> <li>Côtes du Brulhois</li> <li>Cahors</li> <li>Lavilledieu</li> <li>Côtes du Frontonnais</li> <li>Gaillac</li> <li>Entraygues</li> <li>Estaing</li> <li>Marcillac</li> </ol>  | <p><b>Béarn et vallée de l'Adour</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tursan</li> <li>Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh</li> <li>Côtes de Saint-Mont</li> <li>Irouléguy</li> <li>Béarn</li> <li>Jurançon</li> </ol>   |
| <p><b>Bourgogne</b><br/>(21 700 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Chablis</li> <li>Coteaux de l'Auxerrois</li> <li>Côte de Nuits et H<sup>(10)</sup> Côtes de Nuits</li> <li>Côte de Beaune et H<sup>(10)</sup> Côtes de Beaune</li> <li>Côte Chalonnaise, Mercurey</li> <li>Mâconnais, Mâcon Villages</li> <li>Beaujolais, Beaujolais Villages</li> <li>Coteaux du Lyonnais</li> </ol>  | <p><b>Jura</b><br/>(6 300 ha)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Côtes du Jura</li> <li>Arbois</li> <li>Château-Chalon</li> <li>L'Etoile</li> </ol>   | <p><sup>(1)</sup> Superficie comprenant l'Auvergne et le Forez<br/><sup>(2)</sup> Superficie comprenant le Béarn et la vallée de l'Adour</p>   |



## II /Les eaux-de-vie

Les eaux-de-vie sont des substances liquides obtenues par une ou plusieurs distillations, soit de fruits, soit de vin, soit de grains.



### 1/ Eaux-de-vie de vin

Utilisation : pour flamber et aromatiser...

- Les grandes eaux-de-vie d'appellation contrôlée
  - **Cognac (à partir de vin blanc) 40°**
  - **Armagnac (à partir de vin blanc) 40°**
- Les eaux-de-vie de vin (obtenue par distillation de vin)
  - Fine Bordeaux
  - Fine Champagne
  - Fine du Languedoc, etc.

### 2/ Eau-de-vie de Marc

Utilisation : généralement pour les sorbets et les granités, on peut s'en servir pour le flambage.

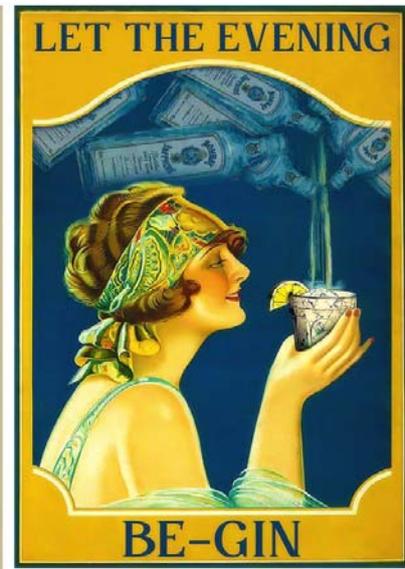
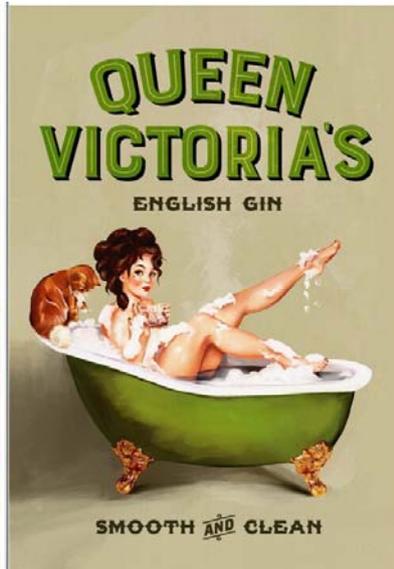
- Obtenue par distillation des résidus de raisins passés pour en extraire le jus). 41 à 49°
  - Marc de Champagne
  - Marc de Bourgogne
  - Marc du Languedoc, etc.



## 3/ Eau-de-vie de Céréales

Utilisation : peu utilisés en pâtisserie, on peut néanmoins s'en servir pour aromatiser ou fabriquer des intérieurs de bonbons.

- Gin (hollande, Angleterre) obtenu par distillation et rectification d'orge maltée, de seigle ou de maïs et aromatisé de genièvre, coriandre, cannelle, etc.
- Vodka (Europe de l'est) distillation de blé, seigle, orge et eau adoucie.
- Whisky 40 à 43° obtenu par distillation de céréales maltées et non maltées.



## 4/ Eau-de-vie de Fruits

Utilisation : pour aromatiser et flamber.

- Les eaux-de-vie d'appellation contrôlée
  - Calvados (distillation de cidre) 40°



- Les eaux-de-vie de cidre et de poire (distillation de cidre et de Poiret)
  - Eaux-de-vie de cidre de Normandie, de Bretagne et du Maine
  - Eaux-de-vie de Poiret de Normandie, de Bretagne et du Maine
- La mirabelle de Lorraine (seule eau-de-vie à bénéficier d'une appellation réglementée)



- Les Eaux-de-vie de fruits sans appellation réglementée
  - Quetsche d'Alsace
  - Les eaux-de-vie étrangères
    - Marasquin (Italie) distillation de cerises amères appelées marasquin



# Technologie de pâtisserie CAP

## ○ Kirsch :

- Origine, créé en France, dans l'est au XVIIe siècle. Les Kirsch d'Alsace, des Vosges et de Franche-Comté sont les plus réputés. Il faut 18kg de cerises pour obtenir 1 litre d'alcool à presque 100°.
- *Différentes commercialisations de kirsch :*
  - Kirsch (fermentation et distillation de cerises ou de merises)
  - Kirsch pur (obtenu à partir d'une distillation de cerises macérées)
  - Kirsch de commerce (contient 10 à 70% de kirsch pur)
  - Kirsch fantaisie (réalisé à partir d'alcool neutre auquel a été ajouté une petite quantité de kirsch pur et de l'extrait de noyau)



## Comment faire des bonbons liqueur ?

Cela consiste en gros à faire des formes avec des empreintes en plâtre dans des bacs d'amidon. On les appelle « Bonbons à la liqueur en robe de sucre ».

Préparation et mise en œuvre :

Préalablement préparer des coffrets d'amidon de maïs ou de fécule de pomme de terre bien tamisé, la profondeur du coffret doit être de minimum 3 centimètres, ils doivent être maintenus à une température quelques jours à l'avance (4 à 6 jours) à 35°C à 40°C pour que l'amidon soit impeccablement sec.

L'aération de l'amidon à l'aide d'un fouet est conseillée avant de faire les empreintes, lisser la surface du coffret avec une règle.



Imprimer les formes de bonbons à 1.5 cm les unes des autres (environ 12). Les empreintes en plâtre doivent être préalablement collées sur une baguette de bois, un peu plus large que le coffret, maintenant enfoncer délicatement les formes dans l'amidon.

Prendre du sucre très raffiné en morceaux, de l'eau pure, Volvic, Evian non calcaire. Le degré de cuisson se situe entre 118°C et 130°C., cela dépend du degré d'alcool utilisés 45°-50°-60° et de l'épaisseur désirée de la robe de sucre.

Bonbons à la liqueur poire :

- 500g de sucre en morceaux
- 200g d'eau pure
- 150g d'alcool de poire 45°
- Cuire à 120°C

Procédé : Dans une casserole inox ou cuivre, faire chauffer et cuire, le sucre et l'eau à feu doux en remuant lentement jusqu'à ébullition tout en nettoyant les rebords de la casserole à l'aide d'un pinceau en soie de porc trempé dans de l'eau froide.

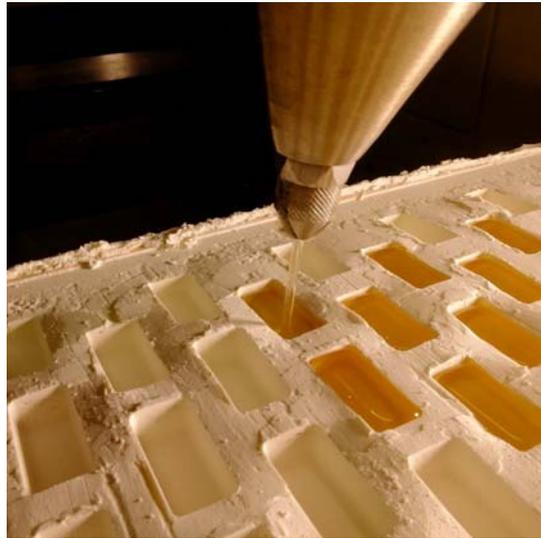
Laisser refroidir 2 minutes et ajouter l'alcool aromatisé, le colorant si on veut.

Mélanger cet arôme en transvasant ce mélange et répétant 5 à 7 fois l'opération, afin d'obtenir une solution homogène.

Verser la liqueur dans un entonnoir spécialement conçue avec un clapet pour mouler les empreintes avec précision.



# Technologie de pâtisserie CAP



Recouvrir les bonbons ainsi coulés en tamisant de l'amidon sur le dessus.

Placer les coffrets dans une étuve à 35°C et 40°C pendant 5 heures environ,

Poser une plaque en bois sur le dessus du coffret et replacer le tout 5 heures dans l'étuve à la même température.

Sortir les coffrets, les laisser refroidir 12 heures dans un endroit sec puis démouler vos bonbons

A l'aide d'un pinceau en soie de porc, brosser les bonbons un à un de l'amidon qui se trouve sur le dessus, enlever le restant d'amidon avec une petite soufflette ou aspirateur dédié à cette opération.



## 5/ Eau-de-vie de Plantes

- **Tequila et Mezcal** (Mexique) obtenue par la distillation du jus d'agave, 35 à 55°



- **Rhum obtenu par distillation de jus de canne à sucre**

- Rhum 40 à 55°
- Rhum industriel 90% des rhums fabriqués
- Rhum jeune légèrement coloré au caramel
- Rhum vieux, au moins 3 ans en fûts de chêne
- Rhum grand arôme utilisé pour les coupages chez le négociant
- Rhum double arôme pour les professionnels
- Rhum léger, goût du consommateur européen
- Rhum agricole ; 10% des rhums fabriqués
  - Rhum grappe, incolore, utilisé pour les punches
  - Rhum vieux, au moins 3 ans en fûts de chêne



# Technologie de pâtisserie CAP

- **Anisés** (Pernod, Ricard, Cristal) anis coloré avec de la réglisse. 45°
  - Le pastis 51 est obtenu par l'aromatisation d'alcool neutre (alcool à 96 %) par des extraits d'anis étoilé de Chine ou du Vietnam, de plantes aromatiques provençales, de fenouil, de réglisse d'Orient et de noix de cola africaine



*Pourquoi 51 ? Cette liqueur anisée fabriquée à Marseille a été créée en 1951 par Pernod lorsque l'interdiction des apéritifs anisés a été levée, cet apéritif classique est rapidement devenu une référence en France.*



## III / Les liqueurs

*Les liqueurs sont des produits obtenus, soit par distillation, soit par infusion, après macération d'une substance aromatique dans l'alcool.*



Utilisation : elles servent essentiellement à aromatiser les crèmes ou les intérieurs de chocolat en fonction de leurs régions.

### Liqueurs de fruits

Cherry (à base de cerises)

Crème de cassis (à base de cassis) origine Dijon

Liqueurs de framboises, d'abricots, de mandarine, etc.

### Liqueurs d'écorces

Cointreau (à base d'écorces d'oranges amères des Antilles et d'écorces douces du Maroc et d'Italie macérées dans l'alcool) origine Angers

Grand-Marnier (à base d'écorces d'oranges amères vertes d'Haïti)

Curaçao (écorce d'oranges, sucre et alcool)

### Liqueurs de plantes et de graines

Chartreuse (à base de plantes)

Bénédictine (27 plantes, écorces de citron, gousses de vanille, Eau-de-vie de vin) origine Fécamp

Izarra (à base de plante) origine Pays Basque

Vieille cure (à base de plantes et de diverses Eaux-de-vie)

Marie-Brizard (liqueur de graines d'anis et de fenouil macérés dans l'alcool) origine Bordeaux



## IV / Les boissons alcoolisées



Bar à bières à Bruges

### 1/ La bière

Il existe au moins 4742 bières référencées dans le monde.

Brunes, rousses, blondes, blanches, elles peuvent être classées

- **Par types**
- **Par pays**
- **Par fermentation** : Basse, Double, Haute, Mixte, Spontanée.
- **Par saveur** : sucrées, amères, acides, vineuses, piquantes.
- **C'est le goût qui va différencier le choix de la bière.**



# Technologie de pâtisserie CAP

## 2/ Le saké

*Le saké, au sens strict de « Nihonshu », est une « bière de riz ».*



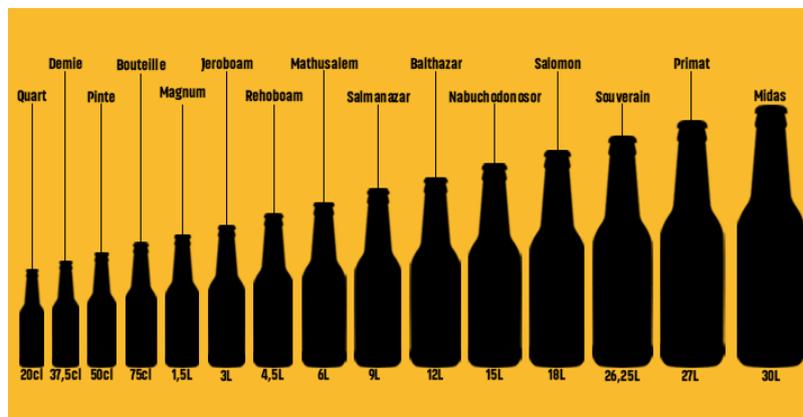
*Ne pas confondre le saké des restaurants japonais (14 à 17°)  
Avec le Mei Kwei Lu souvent appelé saké à tort dans les restaurant chinois.  
C'est en réalité un alcool de riz provenant d'une distillation. (40°)*



## V/ Mise en bouteille :

Au début, les Égyptiens et les Romains utilisaient des amphores en terre cuite, ce qui a permis le commerce de la bière. Mais le transport était délicat du fait de la relative fragilité de la terre cuite. Il faudra attendre le début de notre ère pour voir apparaître l'invention du tonneau en bois par les Gaulois, puis au XIXe siècle les fûts métalliques et enfin la bouteille en verre, qui peuvent contenir jusqu'à 30 litres :

- Magnum - 1.5 litre
- Jéroboam - 3 litres
- Réhoboam - 4.5 litres
- Mathusalem - 6 litres
- Salmanazar - 9 litres
- Balthazar - 12 litres
- Nabuchodonosor - 15 litres
- Salomon - 18 litres
- Souverain - 26,25 litres
- Primat - 27 litres
- Midas - 30 litres



## VI / Les alcools modifiés



### Appellation

- En France : produits à base d'alcool impropres à la consommation en l'état et destinés à des usages alimentaires.
  - CEE : extrait aromatisant pour denrées alimentaires
  - USA : matières premières pour l'industrie

**Législation :** En France : ils doivent être conformes aux instructions du Bulletin officiel de la direction générale des impôts. N° 48 du 24/03/86 et à l'article 169A de l'annexe III du code général des impôts. Cette législation a fixé à 395 Francs (108 €) par hectolitre d'alcool pur le tarif du droit de fabrication pour les alcools et produits à base d'alcool impropres à la consommation en l'état et utilisés pour élaborer des produits destinés à l'alimentation humaine.

### 1/ Alcool gélifié

- Afin d'obtenir la procédure d'agrément et de contrôle des produits destinés par le laboratoire central du département des finances, ils sont soumis à deux critères techniques :
    - Critère d'opacité : le produit doit présenter une opacité évidente.
    - Critère de viscosité : le taux est fixé à 1000 m Pa. S. (1000 milli pascal seconde), ce taux étant déterminé à la température de 20°C.
- Il faut préciser que le procédé de gélification n'est pas exclusif, mais qu'il constitue un procédé de dénaturation parmi d'autres.

Avant d'utiliser un spiritueux il faudra tenir compte de :

- Le volume d'alcool contenu, en fonction de l'utilisation (pouvoir antigel de l'alcool dans les glaces, évaporation dans les crèmes à chaud).
- La quantité de sucre contenue dans la boisson pour ne pas dénaturer la recette.
- Du degré de concentration de l'arôme (respecter les doses prescrites sur les emballages).
- Son état (liquide, sirupeux, gélifié) pour l'incorporer au mieux dans une préparation.

### 2/ Alcool salé poivré

Peu utilisé en pâtisserie, ce type d'alcool auquel il a été ajouté du sel et du poivre, sert essentiellement pour la cuisine.



## VII / Avec modération



Pivot de la ration quotidienne des poilus, le quart de rouge distribué en 1914 (soit 25 cl) passe à la fillette en 1915 (37,5 cl), puis au demi-litre en 1916 et finalement au litre en 1918. Et ce sans compter le seizième de litre d'eau de vie (6,25 cl).



## Technologie de pâtisserie CAP

En 1956, le gouvernement s'empare de la question de l'alcool dans les cantines scolaires. Pour la première fois, une mesure significative est adoptée. Désormais, aucun enfant de moins de 14 ans n'est autorisé à boire du vin à table. A cette époque, c'est une pratique commune de voir des enfants consommer du vin. Les parents ont l'habitude de donner une fiole de vin coupée avec de l'eau à leurs enfants lorsqu'ils se rendent à l'école. D'ailleurs dès les années 30, un comité national de propagande en faveur du vin est créé et l'une de leurs premières revendications, c'est d'encourager cette pratique en habituant les enfants au goût du vin ».



En 1961, des fontaines à eau et des distributeurs de limonade sont installés dans les entreprises. Derrière cette arrivée de boissons saines et rafraîchissantes, se cache en réalité un autre enjeu : faire reculer l'alcoolisme. Une stratégie qui ne porte pas ses fruits immédiatement. Dans un premier temps, introduire de l'eau dans les entreprises ne permet pas aux gens de renoncer à l'alcool. Toutefois, cette substitution va marcher sur le long terme, grâce aux efforts de Pierre Mendès France et du professeur Debré qui vont faire émerger des lois contre cette image du vin comme fortifiant et qui permet de mieux travailler. D'ailleurs, les travailleurs de force reçoivent dans leur salaire une partie en vin, environ deux litres ».

En 1978, le gouvernement durcit le ton en matière de sécurité routière. L'alcool au volant, véritable fléau national, ne cesse de faire des ravages. Il faut réagir. Une nouvelle loi entre en vigueur sous l'égide de la ministre de la santé de l'époque, Simone Veil, encadrant le taux d'alcool légal lors de la conduite à 0,8g. Une volonté d'améliorer le problème de l'alcool malgré la contestation des lobbys. Nouveau slogan : "Boire ou conduire, il faut choisir", avec une volonté de responsabiliser désormais les automobilistes. On les pousse à la sobriété ».

En 1990, les politiques se déchirent sur la loi Evin. Le gouvernement de Michel Rocard fait voter une loi fondamentale dans la lutte contre l'ivresse : la loi Evin. Cette mesure vise à interdire la diffusion de publicités de boissons alcoolisées.

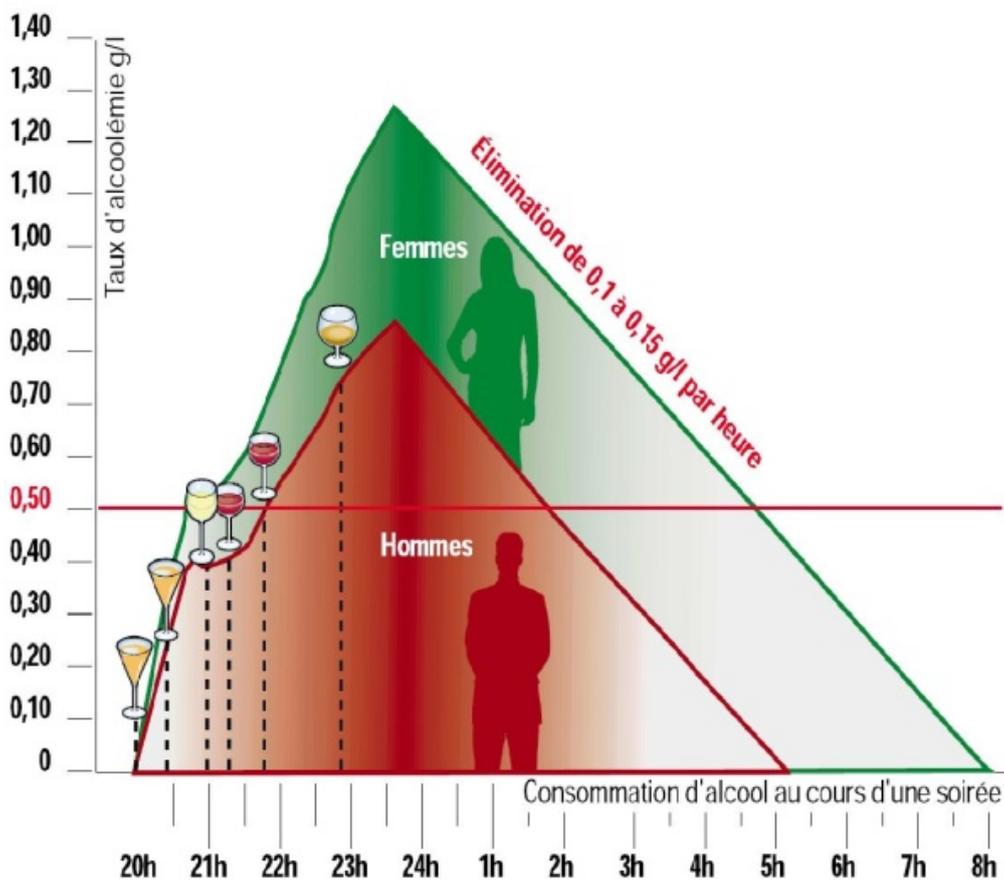


# Technologie de pâtisserie CAP

1 verre d'alcool  
=  
10 g d'alcool pur  
=



|                                 |                                    |                                    |                                      |                                   |                               |
|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| ballon<br>de vin 12°<br>(10 cl) | verre<br>de pastis 45°<br>(2,5 cl) | verre<br>de whisky 40°<br>(2,5 cl) | coupe<br>de champagne 12°<br>(10 cl) | verre<br>d'apéritif 18°<br>(7 cl) | 1/2<br>de bière 5°<br>(25 cl) |
|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|



# L'ALCOOLISME

**CERVEAU**

- ▶ PERTES DE MÉMOIRE
- ▶ SAUTES D'HUMEUR
- ▶ DÉMENCE

**POUMONS**

- ▶ DIFFICULTÉS À RESPIRER
- ▶ FAIBLE TAUX D'OXYDE NITRIQUE

**MUSCLES**

- ▶ FAIBLESSE
- ▶ ATROPHIE MUSCULAIRE

**FOIE**

- ▶ GONFLEMENT
- ▶ CIRRHOSE
- ▶ HÉPATITE

**SYMPTÔMES SYSTÉMIQUES**

- ▶ AUGMENTATION DE LA SENSIBILITÉ À L'INSULINE
- ▶ RISQUE ACCRU DE DIABÈTE
- ▶ MODIFICATIONS DU COMPORTEMENT

**CŒUR**

- ▶ RYTHME CARDIAQUE IRRÉGULIER
- ▶ AVC
- ▶ HYPERTENSION ARTÉRIELLE

**PANCRÉAS**

- ▶ PANCRÉATITE

**ESTOMAC**

- ▶ ULCÈRES D'ESTOMAC
- ▶ GASTRITE CHRONIQUE
- ▶ VOMISSEMENTS

MERCOLA Prenez Le Contrôle De Votre Santé

## ALCOOL ET CANNABIS AU VOLANT

