



## *La carte des cocktails.*

*Comptoir à cocktails éphémère mobile partout en France et à l'étranger.*

*Pour vos événements privés et d'entreprises.*

*By Julien Hamaili*

# Avant propos

Les cocktails qui vous sont présentés dans les pages suivantes, sont l'aboutissement d'une formation d'un an, de cinq années d'expérience, de nombreuses tentatives à rechercher le dosage précis et harmonieux de chacun de ces cocktails.

Si certaines recettes peuvent vous paraître très alcoolisées, sachez que le travail du mixologue est de rechercher un équilibre entre les saveurs sucrées, acidulées, amères et la puissance de l'alcool. Ainsi, certains cocktails peuvent être plus puissants que d'autres, cette puissance alcoolique est toujours contre balancée par des saveurs annexes afin de vous offrir un plaisir équilibré au cours de votre dégustation.

Etant barman professionnel, diplômé mais surtout passionné, je vous propose aujourd'hui une carte de treize cocktails signatures, quelques suggestions classiques et des incontournables.

Si d'aventure, vous ne trouvez pas votre bonheur en parcourant ces quelques pages, n'hésitez pas à nous contacter, nous travaillons avec un référenciel de plus de 1500 recettes et nous sommes à même de vous créer des cocktails sur mesure après vous avoir étudié ensemble vos goûts et vos envies.

Les cocktails qui suivent ont été conçu comme des clins d'œil aux différents pays que j'ai traversés et à des personnes que j'ai rencontrées au cours de mes voyages à travers le monde. A chaque page, je vous présente un cocktail avec sa photo, ses ingrédients, des qualificatifs de dégustation et son histoire.



# Sigles utilisés.

Lorsque vous voyez:

Cela signifie que :



L'option impression alimentaire est possible sur ce cocktail.  
L'encre utilisée est respectueuse des traditions religieuses.



Ce cocktail existe en version sans alcool grâce à l'utilisation de spiritueux ou de produits désalcoolisés. Ainsi vous conservez toute l'aromatique du spiritueux entrant normalement dans la composition du cocktail sans pour autant ressentir les effets de l'alcool.



L'option Bulle de fumée aromatisée est possible sur ce cocktail.  
La fumée est constituée de vapeur d'eau et n'est pas nocive pour la santé lorsque cette dernière est inhalée.

# Glossaire.

Falernum : liqueur ou sirop établis sur une base d'amande, de gingembre, de cannelle, de citron vert (lime), et d'autres épices.

Bitter : concentré alcoolisé d'amertume généralement établit sur la base d'une réduction de Rhum. Le mot "Bitter désigne aussi une catégorie de produit (apéritif amer à base d'alcool, les plus connus étant le Campari ou le Picon).

Super juice : boisson établie à partir d'écorces d'agrumes dont on extrait les huiles essentielles par un processus chimique naturel. Ce processus permet à Odysée comptoir de réduire son empreinte carbone en évitant d'acheter des agrumes issus de l'importation.

Lime : citron vert



*Les Cocktails Signatures.*

*By Julien Hamaili*

# Outtafrica

## Ingredients

Rhum hispanique, menthe fraiche, lime, gingembre.

## Description

A la fois sec et puissant, ce cocktail allie à la perfection la chaleur du gingembre et la fraîcheur de la menthe et du citron vert.

## Histoire

C'est sur les bords de la Vina, au nord du Cameroun que j'ai eu l'idée de créer ce cocktail, ici, le gingembre est omniprésent dans les plats et les préparations culinaires.



# Dolce Verona

## Ingredients

Vodka, framboise, vanille, citron jaune, cranberry, verveine.

## Description

Doux, fruité, herbacé avec une pointe d'exotisme, un cocktail qui plaira au plus grand nombre.

## Histoire

Inspiré d'une escapade à Vérone, ce cocktail est à lui seul une délicate romance.



# Siamo Bravi ("On est bien")

## Ingredients

Gin, vermouth blanc, bergamote Italicus, citron jaune, Angostura bitter.

## Description

Sec et puissant, les agrumes confèrent à ce cocktail une touche d'acidité et d'amertume contrebalancée par la sucrosité de la liqueur. Une explosion de saveur en fin de bouche.

## Histoire

La vieille ville est calme, et paisible j'erre dans les rues de Vérone. Soudain un air de trompette rompt le silence, un cri de joie lui succède, le barman répond à l'appel en sortant avec un plateau chargé de boissons, la fête est lancée: On est bien !



# Vida Loca

## Ingredients

Vodka, passion, goyave, fleur de sureau, lime (citron vert).

## Description

Un cocktail fruité, acidulé et floral qui dépayse.  
Un aller (simple) gustatif pour l'exotisme.

## Histoire

Un road trip de 6 mois en Amérique latine et quelques escapades en Espagne ont permis de m'assurer de cette frénésie qui habitent les populations hispaniques. La fête est omniprésente et se lance en un éclair à la moindre occasion.



# Huayna

## Ingredients

Mezcal, lime (citron vert), Cointreau, agave, Sel, Piment, Curry, Angostura bitter.

## Description

Un mezcal délicatement fumé, des ingrédients évoquant le mysticisme du lieu...un cocktail équilibré et étonnant.

## Histoire

4 h du matin, le réveil sonne, je m'équipe pour une ascension de deux heures qui m'emmènera aux portes du Macchu Picchu il me reste gravir cette fois le Huayna Picchu (temple de la Lune), De retour au temple principal, je réalise l'expérience que je vis dans ce lieu aussi mystique qu'impressionnant.



# Willis

## Ingredients

Liqueur de plantes, Scotch whisky, Vermouth blanc, citron jaune, rose.

## Description

Ce cocktail herbacé est un délicieux mélange de saveurs où tous les ingrédients s'équilibrent.

## Histoire

Du haut de la Willis Tower (renommée Sears Tower) je scrute l'immensité de la ville de Chicago. A la fois temple du Jazz, monument du sport, cette ville culturelle et cosmopolite est une source d'inspiration quasiment infinie.



# Ocean shores

## Ingredients

Rhum épiché, Ananas, Melon, Falernum, Lime, Gingembre, Angostura bitter.

## Description

Un cocktail exotique et fruité qui plait au plus grand nombre...on se croirait en vacances !

## Histoire

Les zones tropicales où les palmiers, le sable blanc et les eaux turquoise des océans sont pour moi source d'inspiration. Intéressé par les différentes cultures, j'ai tenté ici de créer un cocktail inspiré de la culture Tiki.



# Altiplano

## Ingredients

Rhum hispanique vieilli, café, poire, bitter cacao, sirop de sucre.

## Description

Malgré son étonnante fraîcheur, ce cocktail évoque à lui seul ces boissons réconfortantes qui se consomment l'hiver par temps de grand froid.

## Histoire

Lieu de passage entre le Chili et la Bolivie l'Altiplano est une plaine désertique culminant à 3800 mètres d'altitude et qui s'étend sur plus de 1500 kilomètres. L'Altiplano est la plus haute région du monde habitée après le Tibet. Une traversée aussi impressionnante que glaciale.



# Somewhere in North Bridge

## Ingredients

Amaretto, citron jaune, poire, cassis, émulsifiant.

## Description

Un cocktail fin, légèrement acidulé et fruité.  
Un cocktail gourmand et réconfortant.

## Histoire

Dans une ruelle sombre et quelque peu inquiétante à quelques pas du quartier festif de Perth se trouve un bar à cocktails réputé. De l'extérieur, rien n'indique la présence d'un établissement, on sonne, rien ne se passe. Quelques secondes plus tard une trappe s'ouvre, on nous demande un mot de passe. La porte s'ouvre et nous plonge au cœur de la Prohibition Américaine des années 30.



# L'Odyssée

## Ingredients

Tequila, Lime, melon vert, bitter cacao, cacao brun, anis.

## Description

Du fruit, du sucre, un pointe d'amertume et d'acidité, un spiritueux invitant à la frénésie, un léger parfum d'anis...une ôde aux voyages et à l'expérience que ceux ci nous offrent.

## Histoire

Quand le mot "voyage" évoque à la fois un périple à l'autre bout du monde et également une expérience gustative.



# Lou Feliquiou Sanary

*Lieu ou l'on aime être, été  
comme hiver en provençal*

## Ingredients

Gin, mûre, citron jaune, jasmin, eau pétillante.

## Description

Un cocktail rafraîchissant où le fruit et la fleur viennent s'harmoniser à la palette aromatique d'un Gin.

## Histoire

Sanary, cette petite bourgade de pêcheurs que j'ai arpenté mille et une fois m'a vu grandir. C'est mon petit paradis sur terre, le lieu où je vais en vacances depuis que je suis enfant.



# Au fil de l'eau Rivière Kwai

## Ingredients

Gin, citron jaune, litchi, jasmin, eau pétillante.

## Description

Rafraichissant et exotique, ce cocktail légèrement acidulé ravi les papilles du plus grand nombre.

## Histoire

A bord d'un hôtel flottant sur les eaux de la rivière Kwai, mon esprit divague en regardant la nature luxuriante qui s'accompagne du bruit de l'eau. Perché sur un hamac, un litchi m'échappe et tombe dans mon verre de Gin, je vous laisse imaginer la suite...



# Red Gate

## Ingredients

Cognac, bitter, pamplemousse, cranberry, triple sec.

## Description

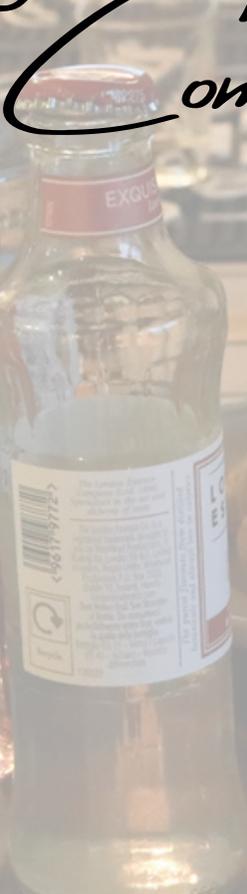
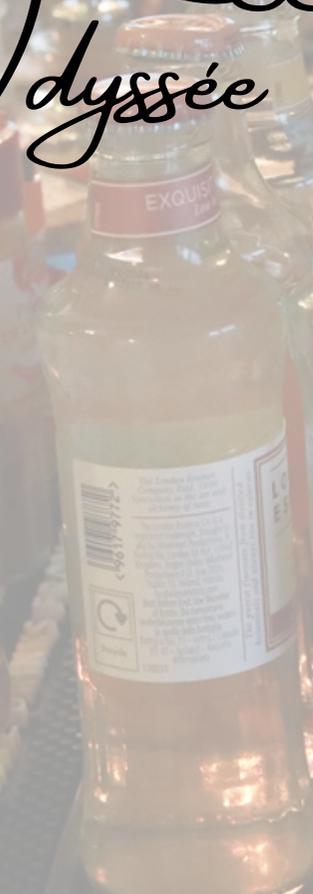
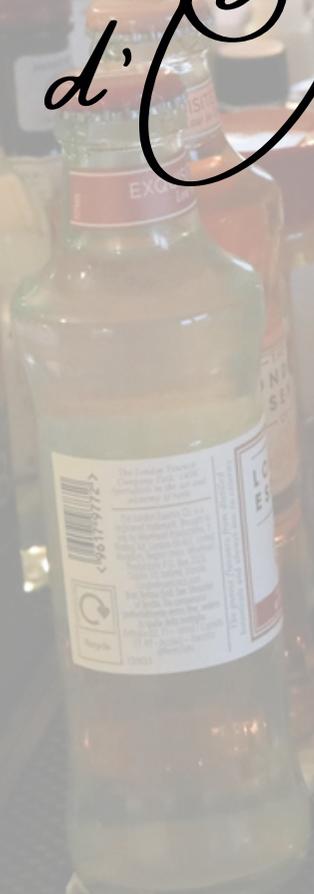
Légèrement puissant, subtilement amer, un soupçon sucré... Complètement délicieux !

## Histoire

Le nom de ce cocktail est une plage Australienne qui a accueilli bon nombre de “rendez vous des copains” après les longues journées à travailler la vigne. A la fois point de ralliement et lieu de camping à la belle étoile, Red Gate à des allures de côtes méditerranéennes.



*Des Suggestions  
d'Exquise Comptoir.*



# Le Porn Star Martini

## Ingredients

Vodka, passion, vanille, vin pétillant.

## Description

Léger et acidulé, ce cocktail classique est l'assurance de régaler le plus grand nombre grâce à ses saveurs exotiques.

## Histoire

Ce cocktail au nom audacieux à été créer par Douglas Ankrah, un mixologue Londonien en 2002.

Traditionnellement servi avec un shot de champagne, l'idée était de se rincer la bouche au champagne avant de déguster ce cocktail exotique.



# Gin Basil Smash

## Ingredients

Gin, citron, sucre, basilic.

## Description

Un cocktail frais et herbacé qui change !  
Cette boisson est l'allié parfait pour les soirées estivales.

## Histoire

En 2008, Jörg Meyer crée ce cocktail en tentant de revisiter un cocktail de la famille "Smash". Le cocktail du barman allemand rencontre un succès fulgurant et devient vite un incontournable des comptoirs.



# Paloma

## Ingredients

Tequila, lime, agave, pamplemousse, eau pétillante.

## Description

Ce cocktail très rafraichissant révèle les notes amères du pamplemousse. Le pep's du citron vert et le sirop d'agave viennent équilibrer le tout.

## Histoire

Ce cocktail mexicain serait né en 1950 au bar "La Capilla" tenue par Don Javier Delgado Corona. Le terme "Paloma" (colombe en Espagnol fait référence à une chanson folklorique du Mexique). Ce cocktail est, dans ses terres natales, bien plus emblématique que la célèbre Margarita.



# Mai Tai

## Ingredients

Assemblage de rhums vieux et agricoles, lime, orgeat, triple sec.

## Description

Un cocktail gourmand et rafraichissant, une évasion gustative sous les tropiques.

## Histoire

Ce cocktail s'inspirant de la culture "Tiki" (Polynésie), à été crée par le célèbre barman "Trader Vic" Bergeron, en Californie en 1944. Il compose ce cocktail comme une création et le sert à des amis Tahitiens venus lui rendre visite. Dès la première gorgé, l'un d'eux dit " "Maita'i roa ae!" (excellent en Thaïtien).



# Old Fashioned

## Ingredients

Alcool vieux au choix (Bourbon, Rhum, Cognac), sucre, bitter.

## Description

Un cocktail puissant aux arômes d'orange. Un véritable délice à déguster longuement.

## Histoire

Ce cocktail est l'un des plus vieux mélanges existants. Il apparaît pour la première fois en 1862 dans le livre "How to mix drink" de Jerry Thomas. Ce célèbre barman est considéré dans la profession comme la père de tous les barmans. Le Old Fashioned demeure à ce jour, le cocktail le plus vendu au monde.



*Les incontournables  
d'Odyssée Comptoir.*



# Le Mojito

## Ingredients

Rhum, menthe fraîche, lime, sucre, eau pétillante.

## Description

Un cocktail rafraîchissant qui n'est plus à présenter.

## Histoire

Le terme mojito veut dire “petit jus” en Espagnol et vient étymologiquement du mot “mojar” (“mouiller” en Espagnol). Ce cocktail dans sa version définitive cubaine trouve ses origines au XVI siècle. Un célèbre pirate Francis Drake avait l'habitude de consommer une boisson similaire à base d'aguardiente (l'ancêtre du Rhum). Le mojito deviendra célèbre au XX<sup>e</sup> siècle notamment grâce à Hemingway.



# Le Mule

## Ingredients

Un alcool au choix (gin, rhum, vodka, cognac), lime, gingerbeer.

## Description

Ce cocktail mondialement connu est à la fois rafraichissant et épicé. C'est un cocktail vivifiant qui plait au plus grand nombre.

## Histoire

Les versions du Mule naissent d'une création de deux entrepreneurs. L'un est propriétaire d'une marque de vodka, l'autre d'une marque de Gingerbeer. Face aux difficultés économiques de leurs entreprises, il décident de s'entraider en créant un cocktail utilisant ces deux ingrédients. Si le mot "Moscow Mule" ne veut rien dire, il n'en ai pas moins un nom accrocheur qui suffira à lui seul à faire exploser les ventes.



# Le Gin & Tonic

## Ingredients

Gin, Tonic

## Description

Un cocktail porté sur l'amertume qui rafraîchit dès la première gorgée.

## Histoire

Apparu au 19<sup>e</sup> siècle dans la Marine Britannique comme un remède contre la Malaria. Le Gin tonic est vite devenu un cocktail populaire de la culture Britannique. De nos jours, avec le développement des gins artisanaux et de qualité, ainsi qu'aux vastes choix de tonics classiques ou aromatisés qui nous sont proposés ; le Gin Tonic, malgré le peu d'ingrédients qu'il contient, est devenu un cocktail emblématique des bars à cocktails modernes et qui sait se réinventer.



# Les Spritz

## Ingredients

Liqueur ou apéritif au choix (Aperol, fleur de sureau, Campari, vermouth, Chartreuse...)  
Prosecco et eau pétillante.

## Description

Un cocktail rafraichissant déclinable qui offre beaucoup de possibilités gustatives.

## Histoire

Ce cocktail emblématique des comptoirs Italiens est né au 19<sup>e</sup> siècle en Vénétie. A l'époque, ce territoire Italien était occupé par l'Autriche. Les soldats Autrichiens trouvant les vins Italiens trop forts avait pris l'habitude d'allonger le vin avec de l'eau ("spritzen", asperger en Allemand). En 1920 les Italiens remplacent l'eau plate par de l'eau pétillante et change le vin par des Bitters.





## *Odyssee Comptoir*

Julien HAMAILI (E.I.)  
918 686 577 RCS de Lyon

06.52.53.40.01  
[www.odysseecomptoir.com](http://www.odysseecomptoir.com)