

## TEQUILA UNE AOC DEPUIS 1974

La Tequila est la boisson alcoolisée nationale et un patrimoine du Mexique. Cette dernière est une boisson alcoolisée produite uniquement au Mexique à partir de l'agave bleu nommé Weber. Pour recevoir l'appellation "Tequila", elle doit être exclusivement conçue dans l'État de Jalisco, quelques municipalités de Nayarit, Michoacán, Guanajuato, et Tamaulipas. Il existe environ 1200 marques, 154 producteurs et il se sont produits en 2011 plus de 254 millions de litres de tequila. L'institution qui vérifie et contrôle tant le processus que la dénomination d'origine est le CRT (Conseil Régulateur de Tequila).



## PROCESSUS DE PRODUCTION



1. Récolte. Entre 8-12 ans sont nécessaires pour que l'agave devienne mature. La récolte consiste à séparer les feuilles des agaves afin de garder le cœur ressemblant à un ananas. Il s'agit de la matière première de la Tequila.



2. Cuisson. La chaleur divise les hydrates de carbone et les transforme en sucres libres.



3. Extraction. Les cœurs sont broyés et pressés pour séparer les sucres des fibres.



4. Formulation. Les jus sont préparés pour être fermentés.



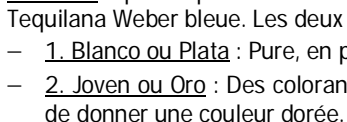
5. Fermentation. Les sucres se transforment en alcool et avec d'autres composés contribueront au goût final de la tequila.



6. Distillation. Les liquides sont purifiés. L'alcool est récupéré et les composants non désirables sont ôtés. Les tequilas doivent être distillés au moins 2 fois.



7. Viellissement. Transformation lente de la tequila. Elle prend des odeurs, couleurs et texture additionnelles.



8. Mise en bouteilles. Le % d'alcool autorisé par la NOM est de 35 à 55%. La Tequila 100% Agave doit être mise en bouteille au Mexique.

## CATÉGORIES ET TYPES DE TEQUILA




















Il existe 2 catégories de Tequila: La "100% d'Agave" et la "Tequila ordinaire" qui est produite avec un minimum de 51% de jus d'agave Tequilana Weber bleue. Les deux catégories se divisent en 5 types :

- 1. Blanco ou Plata : Pure, en principe mis directement en bouteille.
- 2. Joven ou Oro : Des colorants ou du caramel y sont rajoutés afin de donner une couleur dorée. Mis en bouteille directement.
- 3. Reposado : Vieillie en barils de chêne au min. 2 mois.
- 4. Añejo : Vieillie en barils de chêne au minimum 12 mois.
- 5. Extra-Añejo : Vieillie en barils de chêne au minimum 3 ans.

La Tequila "ordinaire" peut être exportée en bloc et être embouteillée en dehors du Mexique. Au vu de leur prix plus attractif, ces dernières se trouvent avant tout dans les grandes surfaces. La principale différence entre ces deux catégories de Tequila est sa contenance en sucre du fruit d'agave. La Tequila 100% Agave est produite uniquement avec le sucre d'agave Weber bleue. La Tequila "ordinaire" est produite avec un minimum de 51% de sucre d'agave Weber bleue et des autres sucres peuvent y être rajoutés avant sa fermentation et distillation. La tequila (Blanco, Joven, Reposado) se boit traditionnellement avec du sel et du citron vert. On saupoudre le dessus de la main gauche de sel, entre le pouce et l'index. On lèche le sel, boit le verre de tequila d'un seul trait, puis on mord dans le citron vert. La tequila Añejo se prête davantage à la dégustation lente, et se boit telle quelle.

## MYTHE DU SEL ET CITRON

Le mythe remonte à l'époque de la grippe espagnole. Les docteurs conseillaient le sel, le citron et la tequila pour combattre la maladie.

Marque de tequila	100% Agave	Blanco	Reposado	Añejo
	Gran Centenario - 38°	2cl CHF 5.50	CHF 6.00	CHF 6.50
	****	4cl CHF 9.50	CHF 10.00	CHF 11.00
	Btle CHF 130.00	CHF 135.00	CHF 145.00	
	Aha Toro - 40°	2cl CHF 6.00	CHF 6.50	CHF 7.50
	*****	4cl CHF 10.00	CHF 11.00	CHF 13.00
	Btle CHF 135.00	CHF 145.00	CHF 165.00	
	Herradura - 40°	2cl CHF 5.50	CHF 6.00	CHF 6.50
	*****	4cl CHF 9.50	CHF 10.00	CHF 11.00
	Btle CHF 130.00	CHF 135.00	CHF 145.00	
	Passion - 35°	2cl CHF 7.00	CHF 7.50	CHF 8.00
	Saveur amandes, cerises, citron, ananas, blanco	4cl CHF 12.00	CHF 13.00	CHF 14.00
	Btle CHF 155.00	CHF 165.00	CHF 170.00	
	Don Fulano - 40°	2cl CHF 6.50	CHF 7.00	CHF 9.00
	***** Notre sélection	4cl CHF 11.00	CHF 12.00	CHF 14.00
	Btle CHF 145.00	CHF 155.00	CHF 180.00	
	Corralejo - 38°	2cl CHF 5.50	CHF 6.00	CHF 6.50
	****	4cl CHF 9.50	CHF 10.00	CHF 11.00
	Btle CHF 130.00	CHF 135.00	CHF 145.00	
	1800 - 40°	2cl CHF 6.50	CHF 7.00	CHF 8.00
	*****	4cl CHF 11.00	CHF 12.00	CHF 14.00
	Btle CHF 145.00	CHF 155.00	CHF 170.00	
	Voodoo Tiki - 40°	2cl CHF 7.00	CHF 7.50	CHF 8.00
	****	4cl CHF 12.00	CHF 13.00	CHF 14.00
	Btle CHF 155.00	CHF 165.00	CHF 170.00	
	Tres Sombreros - 38°	2cl CHF 5.00	CHF 5.50	CHF 6.00
	***	4cl CHF 8.00	CHF 9.50	CHF 10.00
	Btle CHF 120.00	CHF 130.00	CHF 135.00	
	Patron - 40°	2cl CHF 8.00	CHF 9.00	CHF 10.50
	****	4cl CHF 14.00	CHF 16.00	CHF 19.00
	Btle CHF 170.00	CHF 180.00	CHF 200.00	
	Don Julio - 38°	2cl CHF 7.50	CHF 8.50	CHF 10.00
	*****	4cl CHF 13.00	CHF 15.00	CHF 18.00
	Btle CHF 165.00	CHF 175.00	CHF 190.00	
	Espolon - 38°	2cl CHF 6.00	CHF 6.50	CHF 7.00
	*****	4cl CHF 10.00	CHF 11.00	CHF 12.00
	Btle CHF 135.00	CHF 145.00	CHF 155.00	
	30 30 - 38°	2cl CHF 5.50	CHF 5.50	CHF 6.00
	*****	4cl CHF 9.50	CHF 9.50	CHF 10.00
	Btle CHF 130.00	CHF 130.00	CHF 135.00	
	Esperanto - 38°	2cl CHF 7.50	CHF 8.50	CHF 9.50
	*****	4cl CHF 13.00	CHF 15.00	CHF 17.00
	Btle CHF 165.00	CHF 175.00	CHF 190.00	
	Tradicional - 38°	2cl	CHF 7.00	
	Tequila congelée	4cl	CHF 12.00	
	***** Notre sélection	Btle	CHF 155.00	
	Maestro Tequilero - 38°	2cl CHF 7.50	CHF 8.50	CHF 10.00
	***** Notre sélection	4cl CHF 13.00	CHF 15.00	CHF 18.00
	Btle CHF 165.00	CHF 175.00	CHF 190.00	
	Siete Leguas - 38°	2cl CHF 6.50	CHF 7.50	CHF 8.00
	***** Notre sélection	4cl CHF 15.00	CHF 13.00	CHF 14.00
	Btle CHF 175.00	CHF 165.00	CHF 170.00	
	Milagro 38°	2cl CHF 6.50	CHF 7.00	
	***** Notre sélection	4cl CHF 11.00	CHF 12.00	
	Btle CHF 145.00	CHF 155.00		
	Calle 23 - 38°	2cl CHF 5.00	CHF 5.50	CHF 6.00
	***	4cl CHF 8.00	CHF 9.50	CHF 10.00
	5dl CHF 80.00	CHF 95.00	CHF 100.00	

# MEZCAL 100%

Le Mezcal est une boisson alcoolisée nationale du Mexique. Son appellation d'origine est plus récente (1994) que celle de la Tequila (1974). Il peut être produit à partir de plusieurs agaves tels que Angustifolia Han, Esperrima Jacobi, Weberi Cela Potatorum Zucc et encore bien d'autres espèces d'agave. Sa production se trouve principalement dans la région de Oaxaca au Mexique, mais aussi dans les états de Guerrero, Durango, San Luis Potosi, Zacatecas et 11 communes de Tamaulipas.

Il existe aussi un organisme de contrôle et de vérification de production du Mezcal, cependant il n'existe pas pour l'heure d'institution de contrôle aussi importante que celle de la Tequila.

## PROCESSUS DE PRODUCTION

Traditionnellement, les piñas, qui ressemblent à un ananas géant de 30 à 60 kg, sont cuites dans des palenques, des fosses coniques de 2-3 mètres de diamètre creusées dans le sol et dont les parois sont recouvertes de pierres chaudes, de feuilles d'agave, de patate (tapis de fibre de palme) et de terre. La cuisson à la vapeur, qui dure entre 24 et 50 heures à une température d'environ 55°C, permet de transformer les amidons contenus naturellement dans la plante en sucres qui après fermentation donneront l'alcool. Ce mode de cuisson permet également à la boisson de s'imprégner des saveurs de la terre et de la fumée.

## TYPES ET CATEGORIES DE MEZCAL

Il existe 2 types "Type I" et "Type II" qui sont divisés en 4 classes :

- 1. Blanco : Pure, en principe mis directement en bouteille.
- 2. Joven : Des colorants ou du caramel y sont rajoutés afin de donner une couleur dorée.
- 3. Reposado : Vieillie en barils de chêne au min. 2 mois.
- 4. Añejo : Vieillie en barils de chêne au minimum 12 mois.



Il est impératif que le Mezcal soit mis en bouteille au Mexique.

## MYTHE DU VER DANS LA BOUTEILLE

Selon certaines croyances mexicaines, la dégustation du ver dans la bouteille de mezcal donnerait pouvoir et virilité. D'autres disent qu'il s'agit uniquement d'un gadget commercial.



Marque de Mezcal	Blanco	Reposado	Anejo
------------------	--------	----------	-------

	<b>Scorpion 40°</b>	2cl CHF 7.00	CHF 7.50	CHF 8.50
	<i>Avec scorpion</i>	4cl CHF 12.00	CHF 13.00	CHF 15.00
		20cl CHF 50.00		
	<b>7dl Btl</b>	CHF 155.00	CHF 165.00	CHF 175.00
	<b>Beneva 38°</b>	2cl CHF 6.00		
	<i>Avec chenille</i>	4cl CHF 10.00		
	<b>7dl Btl</b>	CHF 130.00		

# LIQUEURS

	<b>Agavero - 32°</b>	2cl CHF 6.50	Liqueur de tequila à base de reposado et añejo
		4cl CHF 11.00	
	<b>Chapala Café - 35°</b>	2cl CHF 5.00	Liqueur de café au tequila
		4cl CHF 9.00	
	<b>Almendrado - 35°</b>	2cl CHF 6.00	Liqueur de tequila aux amandes
		4cl CHF 10.00	
	<b>Zekilla - 20°</b>	2cl CHF 5.50	Tequila avec piment rouge et cannelle
		4cl CHF 9.50	
	<b>Cucaracha - 35°</b>	2cl CHF 5.50	Liqueur de tequila et café à flamber
	<b>Xtabentun - 30°</b>	2cl CHF 6.00	Liqueur des mayas à base de miel et d'anis
		4cl CHF 10.00	

# CUCARACHA



Cocktail mexicain prêt à flamber  
Mélange de liqueur café et tequila  
**A boire flambé à la paille**