

Les digestifs

C1-3.1 Valoriser les produits

C2-3.3 Servir les boissons

→ Classer les différentes boissons alcoolisées.

Objectifs : → Identifier les méthodes d'élaboration des différentes boissons alcoolisées.

→ Identifier et justifier les techniques de présentation et de service des boissons.



Contexte :

Vous êtes embauché(e) en tant que commis barman à l'hôtel restaurant Mercure Chateau-Chartrons situé à Bordeaux dans le quartier des Chartrons. Le Chef Barman, Jean-François, a constaté que le personnel manquait souvent des ventes, en général à cause d'un manque de connaissances sur les boissons proposées.

Pourtant le bar de l'hôtel est très fréquenté avant et après les repas mais le chiffre d'affaires n'est pas à la hauteur des attentes de Jean-François.

Situation professionnelle :

Jean-François, le chef barman de l'établissement souhaite que vous l'aidiez à mettre au niveau les connaissances de l'équipe du bar et du restaurant.

Sachant que vous sortez du lycée Condorcet il veut que vous l'aidiez à réaliser une fiche de synthèse sur les différentes boissons apéritives et digestives proposées à l'hôtel.

Il vous demande de mener quelques recherches ?

Afin de l'aider dans cette tâche, vous rafraichissez vos connaissances en menant des recherches organisées comme suivant :

- Les différents types de digestifs
- La classification des digestifs
- Les règles de services

Jean-François souhaite maintenant aborder avec vous la famille des digestifs



« Les digestifs sont comme les apéritifs au restaurant, ils constituent une source non négligeable de revenus pour le restaurateur car ils font partie des ventes additionnelles qui permettent de faire augmenter le ticket moyen par clients et donc le chiffre d'affaire global. Cependant, et tu le liras dans l'article ci-après, les habitudes de consommation ont évolué et il faut que nous nous adaptions en tant que professionnels !

Pour rappel, avant de lire l'article que je t'ai fait passer :

Principales catégories d'eaux-de-vie et de liqueurs

Ces informations n'ont plus de secret pour nous mais il est toujours utile de les rappeler.

Eaux-de-vie de vin : cognac, armagnac, la plupart des fines...

Eaux-de-vie de cidre : les différents calvados, fine Bretagne...

Eaux-de-vie de fruits : obtenues soit par distillation, soit par macération (eaux-de-vie de baies)

Eaux-de-vie de grains et de céréales : whisky, certaines vodkas...

Eaux-de-vie de marc : distillation des marcs (résidus de pressoir) après fermentation.

Rhums : il en existe plusieurs en France (on les oublie trop souvent), dont le rhum agricole de la Martinique qui bénéficie d'une AOC depuis 1996.

Liqueurs : il existe deux grandes familles de liqueurs, à base de fruits ou à base de plantes. Certaines doivent être servies fraîches, voire très fraîches. Attention à ne pas confondre liqueurs et crèmes.

Mais nous verrons plus en détails cela en analysant d'autres documents »

Activité 1-Répondre aux questions suivantes :

- Qu'est-ce qu'une vente additionnelle ?

- Qu'est-ce que le ticket moyen ?

- Citez d'autres ventes additionnelles possibles au restaurant autres que les apéritifs ou les digestifs

Activité 2- Lire l'article ci-dessous donné par Jean-François en soulignant les éléments importants

RAJEUNISSEZ VOTRE OFFRE DE DIGESTIFS

En raison d'une législation plus stricte en matière d'alcool au volant, les spiritueux de fin de repas ont été progressivement délaissés par les clients. Réduire les quantités proposées, améliorer la connaissance des produits, étoffer la carte... : voici quelques suggestions que vous pourrez facilement mettre en place dans votre établissement.

Par Paul Brunet, auteur du blog des experts '[Le vin et les vins au restaurant](#)' sur [lhotellerie.fr](#)

"Le digestif à la fin du repas, c'est fini", se plaignent fréquemment les restaurateurs. Dans de nombreux établissements, ce type de boissons n'est plus proposé. Fini le chariot d'eaux-de-vie et de liqueurs qui arrivait à la table au moment du café.

Incontestablement, il faut bien reconnaître qu'avec la législation pour lutter contre l'alcool au volant, la vente des spiritueux en général a fortement chuté. Mais ce n'est pas une raison pour baisser les bras. Deux grandes solutions peuvent être développées : adapter le volume proposé aux circonstances (réduire les doses de digestif, le proposer comme accompagnement du dessert) et améliorer la connaissance des produits. Sur ce dernier point, force est de constater que la différence entre un cognac et une fine champagne, une eau-de-vie de vin et un marc, un VSOP et un Napoléon, un scotch pur malt et un single malt... n'est pas toujours évidente, ni claire pour tous.

Adapter l'offre

Très souvent, surtout le soir, les clients ne reprennent pas la voiture. Après une longue journée de travail, ils apprécient de prolonger la soirée en dégustant, avec modération, une eau-de-vie ou une liqueur. Mais l'expérience prouve que même s'ils ne conduisent pas, ils ne souhaitent pas 'boire' un digestif, mais tout simplement le déguster. Bien souvent, ils hésitent car la quantité indiquée sur la carte est trop importante. Il serait donc préférable de proposer ces boissons à doses presque homéopathiques. D'ailleurs, les grandes eaux-de-vie se dégustent essentiellement au nez. Dans un verre, un centilitre suffit pour offrir une très vaste palette aromatique. C'est également une excellente façon de faire découvrir des eaux-de-vie et des liqueurs originales : gratte-cul, aspérule... pour les premières, et châtaigne, noisette... pour les secondes.

Comme il existe une carte des cafés et parfois des eaux, il serait souhaitable d'élaborer une carte des eaux-de-vie et des liqueurs sur laquelle chaque boisson serait proposée avec différents dosages : 5, 3 voire 1 centilitre. Et pourquoi ne pas y faire figurer un petit tableau indiquant les unités d'alcool ?

Associer desserts et digestifs

À la fin d'un repas, de plus en plus de clients passent directement du plat au café sans prendre de dessert ni de digestif. Partant de ce constat, je pense qu'il existe un moyen de relancer ces ventes, en proposant des 'couples' qui, très souvent, peuvent se transformer en 'mariage d'amour'. En effet, pourquoi ne pas associer certains desserts qui figurent à la carte soit à une eau-de-vie, soit une liqueur servie à faible dose (1,5 cl suffit). Certains - rares - établissements le font déjà et leurs résultats sont probants. Chacun peut intituler sa carte selon son inspiration : 'Découvrez nos couples', 'desserts et au-delà...', etc.

Quelques exemples d'accords :

- desserts au chocolat et liqueur à l'orange ou vieil armagnac ;
- entremets ou pâtisserie au café et très vieux rhum ;
- dessert au pralin et liqueur de noisette ;
- framboisier et liqueur de framboise ;
- tarte aux fruits cuits et liqueur du même fruit : tarte aux poires Bourdaloue et liqueur ou eau-de-vie de poire Williams, tarte aux pommes chaudes et calvados, tarte aux mirabelles et liqueur de mirabelle, tarte aux quetsches et vieille prune, etc.

Faire découvrir des produits originaux

Indépendamment des eaux-de-vie et des liqueurs classiques, il serait possible de rechercher l'originalité en proposant par exemple :

- eaux-de-vie : airelle, alisier, aspérule odorante ou reine des bois, aubépine, basilic, bourgeons de sapin, cannelle, églantine (gratte-cul), citron jaune, fleur d'acacia, fleur de houblon, fleur de tilleul, gingembre, noix, noix vertes, baies de houx, sureau, etc. ;
- liqueurs : melon, châtaigne, mûre sauvage, myrtille, noisette, sapin, noyau de Poissy ambré ou blanc, fraise Mara des bois, etc.

Sans oublier les liqueurs d'exception parmi lesquelles on peut citer : la chartreuse VEP (à vieillissement exceptionnellement prolongé) et le Grand Marnier Cuvée du centenaire, ou des liqueurs anciennes qui n'étaient plus élaborées et qui le sont à nouveau, comme la Vieille Cure ou la liqueur Bouchinot, élaborée en Bretagne depuis 1835.

Peuvent également être proposées quelques eaux-de-vie ou liqueurs étrangères : Drambuie (Écosse), Strega (Italie), liqueur de rose (Europe centrale, Chine...), ...

Source : www.lhotellerie-restauration.fr

Activité 3- En vous référant à l'article que vous avez lu attentivement et en vous aidant de votre réflexion, compléter le tableau du document 1 ci-dessous.

Document 1 : Tableau d'analyse des tendances de consommation et des actions à mener au restaurant

ACTIONS	POURQUOI ?	COMMENT ?
ADAPTER L'OFFRE		
ASSOCIER DESSERTS ET DIGESTIFS		
PROPOSER DES PRODUITS ORIGINAUX		

Activité 4- Comme prévu, Jean-François souhaite aller plus en détails avec vous sur les différents digestifs. Prendre connaissance des documents 2 à 7 ci-après. Source : L.Ortega

Document 2 : Les digestifs

Un digestif est une boisson, qui se prend habituellement à la fin d'un repas, et qui est censée faciliter la digestion. Au Moyen-Âge, l'alcool était encore réservé à un usage médical. On buvait en fin de repas une boisson à base de vin, de sucre et d'épices : "l'hypocras". A l'époque, les épices étaient supposées faciliter la digestion et le sucre était considéré comme un médicament.

On parle aussi familièrement de pousse-café lorsqu'il accompagne ce dernier. Les principaux digestifs sont les liqueurs et les eaux-de-vie.

Document 3 : Les variétés des eaux-de-vie

Les eaux-de-vie ou digestifs représentent l'ensemble des boissons alcoolisées servies généralement en fin de repas. Certaines sont pourtant servies en début, d'autres encore entrent dans la composition de cocktails.

Une eau-de-vie est une boisson spiritueuse (qui contient de l'alcool) obtenue par distillation d'un liquide alcoolisé (par fermentation ou macération).

On dissocie les eaux-de-vie en quatre groupes distincts :

- les eaux-de-vie de vin ;
- les eaux-de-vie de grain ;
- les eaux-de-vie de fruits ;
- les eaux-de-vie de plantes.

Document 4 : Les eaux-de-vie de vin

L'eau-de-vie sort parfaitement limpide et transparente de l'alambic, lors de la distillation. Elle prend sa couleur ambrée lors du vieillissement en fûts de chêne. Le vieillissement est un facteur décisif de la perfection du Cognac ou de l'Armagnac.

Il existe aussi les eaux-de-vie de marc comme le marc de Bourgogne et le marc de Gewürztraminer en Alsace.

	DEFINITION	VARIETES	PROVENANCE	MARQUES
AOC Armagnac	Eau-de-vie de vin résultant de la distillation de vin provenant de la région délimitée d'Armagnac.	<ul style="list-style-type: none"> • AOC Bas Armagnac • AOC Haut Armagnac • AOC Armagnac Ténarèze 	<ul style="list-style-type: none"> • Gers • Landes • Lot-et-Garonne 	<ul style="list-style-type: none"> • Montesquieu • Samalens
AOC Cognac	Eau-de-vie de vin résultant de la distillation de vin provenant de la région délimitée de Cognac.	<ul style="list-style-type: none"> • Grande Champagne • Petite Champagne • Borderies • Fins Bois • Bons Bois • Bois Ordinaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Charentes Maritimes • Charentes • Deux-Sèvres • Dordogne 	<ul style="list-style-type: none"> • Hennessy • Courvoisier

Document 5 : Les eaux-de-vie de fruits et de cidre

Eaux-de-vie de fruits

- ☞ Eaux-de-vie blanches obtenues par distillations de fruits.
- ☞ Variétés nombreuses : kirsch, poire, mirabelle, quetsche, framboise...
- ☞ Elles sont produites essentiellement en Alsace et dans la Vallée du Rhône.
- ☞ Les marques reconnues sont Massanez, Miclo et Carton

Eaux-de-vie de cidre

- ☞ Eaux-de-vie résultant de la distillation de cidre voire de poiré. Elles sont blanches à l'issu de la distillation et prennent une couleur ambrée lors de leur vieillissement en fûts.
- ☞ AOC Calvados, AOC Calvados Pays d'Auge, AOC Calvados Domfrontais.
- ☞ Le Calvados est produit en Normandie notamment sous les marques commerciales Père Magloire, Boulard et Coquerel.

Document 6 : Les eaux-de-vie de grains

VODKA

- Eau-de-vie de grains blanche obtenue par distillation de grains fermentés (orge, seigle, maïs)
- Les pays producteurs sont la Pologne et la Russie.
- Les marques reconnues sont Zubrowka, Smirnoff et Absolut.

GIN

- Eau-de-vie de grains blanche (orge, blé, avoine), aromatisée avec des baies de genièvre et d'autres substances.
- Les pays producteurs sont l'Angleterre, la France, la Hollande.
- Les marques reconnues sont Gordon's, Bombay Sapphire, Tanqueray, Bols.

WHISKY

- Eau-de-vie de grains brune (orge, maïs, blé, seigle). La proportion et l'utilisation ou non de différents grains, déterminent l'origine.

ORIGINE	APPELLATIONS	DEFINITION	MARQUES
Ecosse	<u>Blends</u>	Plusieurs grains de plusieurs distilleries.	Clan Campbell, J&B, <u>Cutty Stark</u>
	Single Malt	100% orge issu d'une seule distillerie	<u>Glenfiddich</u> , <u>Glenlivet</u> , <u>Aberlour</u>
	Pure Malt	100% orge issu de plusieurs distilleries.	
USA	Rye whiskey	51% seigle minimum	Crown Royal
	Bourbon	51% maïs minimum	Four Roses, <u>Wild Turkey</u>
Irlande	Irish whiskey	Uniquement orge	Jameson, Paddy
Canada	Rye whiskey		Canadian Club

Document 7 Les eaux-de-vie de plantes

RHUM

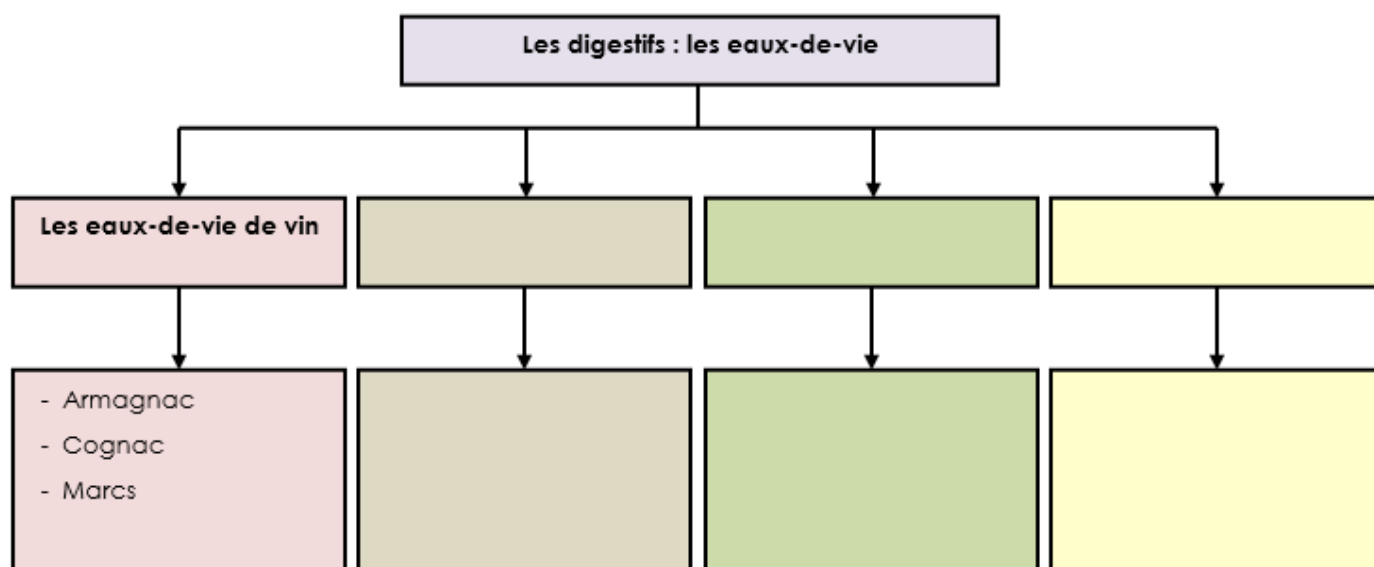
- Eau-de-vie brune ou blanche provenant de la distillation en continu de jus de canne à sucre.
- On retrouve le rhum blanc, ambré ou vieux, le rhum industriel et le rhum agricole (Martinique).
- Les pays producteurs sont la Martinique (Saint James), la Guadeloupe (Damoiseau), Cuba (Havana Club), le Brésil (Cachaça), Porto Rico (Bacardi).

TEQUILA

- Eau-de-vie brune ou blanche provenant de la distillation de l'agave bleu sorte de cactus.
- Le principal pays producteur est le Mexique.
- Les marques commerciales reconnues sont José Cuervo et Sauza.



Activité 5- A partir des documents 2 à 7, complétez le schéma de synthèse suivant.



Intéressons-nous maintenant de plus près aux crèmes et liqueurs et à leurs différences.

« Les crèmes et liqueurs sont élaborées par macération, à partir de substances végétales qui peuvent être des fruits, des plantes ou des racines dans une eau-de-vie ou dans un alcool neutre. L'infusion ainsi obtenue sera édulcorée. Cette opération consiste à ajouter du sucre, le taux de sucre est plus important dans les crèmes que dans les liqueurs :

- crèmes : 250 g minimum,
- liqueurs : 100 g minimum.

Elles sont ensuite filtrées et conditionnées pour être commercialisées. Il n'est pas recommandé de conserver les liqueurs et les crèmes, elles perdraient leurs qualités gustatives. On connaît le plus souvent les liqueurs sont des noms de marques commerciales : Grand Marnier, Cointreau, Izarra, Chartreuse, Get 27, Malibu...

Les crèmes sont connues par leur produit de base : crème de cassis, crème de cacao, crème de banane, crème de café, crème de mûre, crème de framboise...

Les crèmes et liqueurs se servent dans des verres à liqueur, de 2 à 4 cl, avec éventuellement de la glace pilée. Elles sont très souvent utilisées dans les cocktails. »

Activité 6 - Jean-François vous livre trois astuces pour différencier les liqueurs des crèmes. Lire attentivement le document 8 ci-dessous.

Document 8 : différences entre crèmes et liqueurs source : www.eyguebelle.fr

Liqueur ou crème ? Voici une des grandes questions que l'on se pose souvent au moment de les servir !

Voici **3 astuces** pour être sûr de toujours faire le bon choix entre liqueur et crème sans se prendre la tête.

Astuce n°1 : Connaître la différence entre crème et liqueur : C'est quoi une liqueur ? C'est quoi une crème ?

Cela semble évident, mais pourtant de nombreuses personnes ne connaissent pas la différence entre une liqueur et une crème.

Levons le voile immédiatement : une crème de fruit, c'est une liqueur.

On s'explique. Une liqueur, c'est un alcool (neutre au départ) sucré et aromatisé. La crème de fruit fait partie de la grande famille des liqueurs. C'est un dérivé, une sous-catégorie de ce type d'alcool. La principale différence entre liqueur et crème de fruit est la teneur en sucre contenu dans le produit.

Une liqueur a une teneur en sucre minimale de 100 grammes par litre et un taux d'alcool compris en 15 et 55°. Les liqueurs qui ont plus de 250 grammes de sucre par litre sont appelées « **crèmes** ».

La réglementation ne spécifie pas le taux d'alcool des crèmes mais par principe les fabricants liquoristes les font plus légères que les liqueurs. Donc « crème » = plus de sucre et moins d'alcool que les liqueurs.

Astuce n°2 : Connaître les différents types de liqueurs

Et oui. Encore une astuce toute simple mais pleine de bon sens. Pour faire un bon choix, il est intéressant de connaître les différents types de liqueurs car leur utilisation n'est pas la même. Les principales catégories de liqueur sont : les **liqueurs de plantes**, les **liqueurs de fruits** et les **crèmes de fruits**.

Les liqueurs de plantes sont à l'origine de la production de liqueur. Elles ont été élaborées en France par les moines, au départ pour des vertus médicinales. Leurs recettes complexes sont secrètement gardées et continuent de se transmettre de génération en génération chez chaque liquoriste. Leur composition utilise entre 50 et 100 plantes différentes.

Au niveau gustatif, la liqueur de plante est la plus aromatique et la plus intéressante de toutes et vieillissent comme les grands vins.

Les liqueurs de fruits : célèbrent l'alliance subtile des notes alcoolisées aux saveurs de fruits. Elaborées à partir d'infusions de fruits, d'alcool surfin et de sucre de canne, elles sont moins complexes que les liqueurs de plantes mais rentrent dans la composition de très nombreux cocktails. Contrairement aux liqueurs de plantes, elles n'ont pas d'intérêt à vieillir et doivent être au contraire consommées rapidement pour ne pas perdre de leur éclat.

Les crèmes de fruit : Comme nous l'avons expliqué précédemment, la crème de fruit est un dérivé de la liqueur. Ainsi, vous pourrez trouver à la fois de la **crème de framboise** et de la **liqueur de framboise**. La crème étant tout simplement plus sucrée et moins alcoolisée mais au même goût de fruit.

Cependant, toutes les liqueurs n'ont pas leur équivalent en crème, et inversement !

Par exemple, la **crème de cassis** est rarement fabriquée en liqueur car victime de son succès et de son histoire, elle a même une réglementation spécifique. Elle doit avoir obligatoirement une teneur en sucre de 400 g/l soit beaucoup plus que les crèmes classiques.

Astuce n°3 : Que voulez-vous servir à vos convives ?

Bien sûr, le choix entre tous ces produits dépend aussi de l'occasion ! Si vous voulez servir un digestif, nous vous déconseillons les crèmes de fruit. Ce serait comme servir un verre de sirop pur avec des glaçons (en exagérant un peu bien sûr). Mais toutefois, trop sucré. **Pour un digestif**, choisissez plutôt une liqueur de plantes. Elles sont très aromatiques en bouche et rafraîchissantes. Idéales donc en fin de repas.

Toutes les liqueurs de fruits et autres saveurs sont très fortement recommandées **pour la confection des cocktails**. On entend par cocktail l'association d'une liqueur, d'un jus et d'un alcool. Les liqueurs de fruit peuvent aussi être utilisées en digestif ou en cuisine notamment pour faire flamber des plats car leur teneur en alcool est plus importante que les crèmes.

Les crèmes de fruit sont au contraire beaucoup utilisées **pour les apéritifs**. Plus légères que les liqueurs, elles s'associent parfaitement avec du vin blanc ou vins rouge pour apporter une note fruitée et sucrée.

Elles constituent également une base raffinée pour vos idées desserts : crêpes, nappages, salades de fruits, etc.

Activité 7- Répondre aux questions suivantes en vous aidant des documents précédents et du document 9 ci-dessous.

1/ Quelle différence existe-t-il entre les crèmes et les liqueurs ?

2/ Pour mon champagne, j'utilise de la crème de framboise ou liqueur de framboise ? Justifiez la réponse.

3/ Je souhaite une liqueur d'orange. Que me proposez-vous ? (Plusieurs choix possibles)

4/ Quelle quantité de liqueur servez-vous dans les verres ?

Document 9

APPELLATIONS	ELEMENTS DE BASE - LES FRUITS -	ORIGINE
Amaretto	Amandes, abricot et caramel (25°)	Italie
Apricot Brandy	Liqueur d'abricot (24°)	France
Cherry Brandy	Cerises, alcool et sucre (25°)	France
Cointreau	Ecorces d'oranges douces et amères, alcool, sucre (40°)	Angers
Curaçao Bleu	Liqueur d'orange colorée en bleu (35°)	Ile Curaçao
Crème de fruits	Fruit, alcool et sucre	France
Grand Marnier	Ecorces d'oranges amères +eau-de-vie (cordon jaune) ou cognac (cordon rouge)	Yveline
Malibu	Noix de coco et rhum blanc (24°)	Barbade
Passoa	Fruits de la passion et alcool (20°)	Anger
APPELLATIONS	ELEMENTS DE BASE - LES PLANTES -	ORIGINE
Baileys	Crème fraîche, whisky irlandais, chocolat et substances aromatiques (16°)	Irlande
Bénédictine	Epices diverses, plantes, alcool (40°)	Normandie
Chartreuse	130 plantes et miel. Verte (55°), jaune (40°)	Isère
Izarra	Verte : 48 plantes (55°), jaune : 32 plantes (40°)	Pays Basque
Marie Brizard	Anis vert, agrumes, fruits et plantes aromatiques (25°)	France
Pippermint Get	Diverses variétés de menthe (27°)	France
Verveine du Velay	33 plantes, miel et sucre (40°)	Haute Loire

Les digestifs, je retiens !

Les digestifs sont comme les apéritifs au restaurant, ils constituent une source non négligeable de revenus pour le restaurateur car ils font partie des ventes additionnelles qui permettent de faire augmenter le ticket moyen par clients et donc le chiffre d'affaire global.

Principales catégories d'eaux-de-vie et de liqueurs :

Eaux-de-vie de vin : cognac, armagnac, la plupart des fines...

Eaux-de-vie de cidre : les différents calvados, fine Bretagne...

Eaux-de-vie de fruits : obtenues soit par distillation, soit par macération (eaux-de-vie de baies)

Eaux-de-vie de grains et de céréales : whisky, certaines vodkas...



Eaux-de-vie de marc : distillation des marcs (résidus de pressoir) après fermentation.

Rhums : il en existe plusieurs en France (on les oublie trop souvent), dont le rhum agricole de la Martinique qui bénéficie d'une AOC depuis 1996.

Liqueurs : il existe deux grandes familles de liqueurs, à base de fruits ou à base de plantes. Certaines doivent être servies fraîches, voire très fraîches. Attention à ne pas confondre liqueurs et crèmes.

Les crèmes et liqueurs sont élaborées par macération, à partir de substances végétales qui peuvent être des fruits, des plantes ou des racines dans une eau-de-vie ou dans un alcool neutre. L'infusion ainsi obtenue sera édulcorée. Cette opération consiste à ajouter du sucre, le taux de sucre est plus important dans les crèmes que dans les liqueurs :

- Crèmes : 250 g minimum,
- Liqueurs : 100 g minimum.

FAMILLE	ÉLABORATION	MARQUES COMMERCIALES	VERRERIE	DOSE
LES EAUX-DE VIE				
DE VIN	Distillation d'un vin blanc ou marcs puis vieillissement en fût de chêne.	Armagnac, Cognac, Marcs	Verre à digestif 	2 à 4 cl
DE GRAINS	Distillation de grains fermentés puis vieillissement en fût de chêne.	Whisky, gin, vodka		
DE PLANTES	Distillation après fermentation de plantes.	Rhum, téquila		
DE FRUITS	Distillation de fruits fermentés ou d'alcool à base de fruits (cidre, poiré)	Eaux-de-vie de fruits, Calvados		
LES CREMES ET LIQUEURS				
CREMES	Macération (fruits, plantes, racines, graines...) dans de l'alcool et addition de 100 g minimum de sucre par litre pour les liqueurs et de 250 g minimum de sucre pour les crèmes.	Crème de Dijon (cassis), de mûre, de framboise, de pêche...	Verre à liqueur 	2 à 4 cl
LIQUEURS		Cointreau, Grand Marnier, Izarra, Get 7, Malibu, Passoa...		