

# Royaume Uni

Londres



## Présentation du Pays

- Le Royaume Uni de Grande Bretagne et d'Irlande du Nord est composé de la Grande Bretagne (Angleterre, Ecosse, Pays de Galle) et d'Irlande du Nord.
- Il s'agit d'une monarchie, bien que le pouvoir monarchique soit symbolique.

## Us et coutumes

<b>Petit Déjeuner</b>	Petit déjeuner (Breakfast) copieux et salé avec thé, café, céréales, <b>porridge</b> (avoine, miel, lait), œufs frits, bacon, saucisses, kippers (hareng fumés). Jus de fruits.
<b>Déjeuner</b>	Il(Lunch) est très léger 12 h 30 : sandwiches, fisch and chips ou beans on toast.
<b>Tea time</b>	Sorte de goûter pris vers 17 H.
<b>Dîner</b>	Le Dîner (Dinner, high tea) est un repas léger vers les 18 h, 19 h 00, composé d'un plat unique à base de viandes et de féculents. Dans les grandes occasions le supper est un repas complet servi vers 21h00.

## Produits Marqueurs

Fruits et légumes	Pommes, poires, agrumes. Betteraves, A.O.P. Pommes de terre Jersey Royal
Charcuteries et viandes	Saucisses de porc et de boeuf, Corned Beef. I.G.P. agneau du pays de Galle, mouton, A.O.P. bœuf d'Orkney, jambon anglais « traditional Farmfresh turkey », salé et séché pendant 210 jours S.T.G. (spécialité traditionnelle garantie). Biche, sanglier.
Poissons et fruits de mer	I.G.P. Saumon Ecosse, A.O.P. saumon irlandais « Clare Island », hareng, cabillaud, truite et sole de Douvres. I.G.P. Huitres de Whitstable, moules.
Desserts	Muffins, fruit jelly, scone (sorte de brioche), shortbread (sablé d'Écosse) et les bonbons anglais
Autres	Marmelades d'agrumes. Worcestershire sauce (Sauce anglaise à base de soja, de vinaigre, de mélasse, d'anchois, d'échalotes et de sucre), sauce Mustard (Poudre jaune qui se mélange à l'eau ou au vinaigre), Picalilis (légumes au vinaigre)

## Les fromages labélisés Anglais

Nom	Lait	Famille
Cheddar	Vache	P.P.C
Stilton		P.P.
Single Gloucester		P.P.N.C.
Cottage cheese		Frais
Exmoor Blue		P.P.

## Les autres fromages labélisés

Nom	Lait	Famille	Pays
Milleens	Vache	P.M.C.L.	Irlande
Caerphilly		P.P.N.C.	Pays de Galle
Dunlop		P.P.C.	Ecosse

## Compléments d'informations

- Même si elle ne connaît pas une grande notoriété, la gastronomie britannique existe. Elle est un croisement de traditions ancestrales (bœuf, mouton) et de découvertes ramenées de lointains pays : La sauce Anglaise fut mise au point par le cuisinier du gouverneur du Bengale, la colonisation des Indes a ramené de nombreux épices...
- Les anglais sont très friands le dimanche du Brunch (contraction de Breakfast et de lunch). Il est souvent servi sous forme de buffet.
- La Mint sauce ou sauce à la menthe, emblématique, est composée de sucre, vinaigre et feuille de menthe fraîche. Elle est souvent servie avec du gigot d'agneau.

■ **Lieux touristiques en Angleterre** : La ville de Londres (Trafalgar square, le palais de Westminster, la tour de Londres, le musée de cire de Mme Tussaud...), tous les sites liés à la monarchie, les plages de Blackpool et de Brighton, Liverpool, Manchester, Birmingham, York... et bien d'autres encore.

■ **Lieux touristiques en Ecosse** : Edimbourg et son château, les lacs d'Ecosse et son "monstre" (le monstre du Loch Ness), Glasgow, la région des Highlands... L'Écosse est la patrie du golf et compte énormément de terrains.

■ **Lieux touristiques en Irlande** : Belfast ou Dublin, les lacs et parc national du Connemara, les falaises de Moher, les nombreuses distilleries (de bière comme Guinness ou de whyskies) ou bien encore la pêche.

## Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Langoustines, sauce cocktail. Welsh rarebit : pain de mie, bière, beurre et cheddar. Beef roll : Paté de viande à l'anglaise. Chicken Pie : tourte au poulet.	<b>Drambuie Bières</b>
Kedgeree : haddock, riz, oeufs . Oie de la St Michel : oie farcie (Irlande). Irish Stew : ragoût de mouton. Kidney Pie: tourte aux rognons, boeuf et champignons. Potée aux choux irlandaise. Haggis : panse de brebis farcie avec les abats de l'animal (Ecosse).	<b>Camel Valley</b>  <b>Denbies Chapel Down</b>
Crumble aux pommes, Apple pie. Pudding à l'orange. Trifle : génoise, ananas, chantilly.	<b>Crémant du Dorset Sparkling wine</b>

## Les boissons locales

■ **Les boissons non alcoolisées** : Le thé Earl Grey (le plus apprécié des Anglais, parfumé à la bergamote), Darjeeling, le thé de Ceylan.

■ **Les boissons alcoolisées** :

□ **Vignoble anglais** : Les anglais sont historiquement des bons consommateurs de vins mais leur vignoble reste modeste (à cause du climat). Il est essentiellement situé sur les cotes du sud est. La superficie du vignoble est de 1 000 Ha pour une production de 25 000 Hl. Les principaux cépages sont d'origine allemande et la majorité de la production est élaborée en blanc avec de fameux vins effervescents à base de chardonnay, pinot noir et minot meunier.

□ **Les autres boissons alcoolisées** : Bières, cidre (Kent), Whiskies (Scotch, Irish), Gin, Cherry Brandy : liqueur de cerises. **Le Drambuie** : liqueur à base de whisky, de miel de bruyère et d'épices. **Le Pimm's** : mélange à base de quinquina et d'herbes. **Le Baileys** : boisson irlandaise à base de whiskey et de crème. **La bière** : Double Diamond (ambrée foncée, saveurs douces de caramel), Guinness, bière brune de Newcastle I.G.P.

## Les eaux de vie anglaise

■ **Le gin** : Eau-de-vie à base de grains et de baies de genévrier qui lui procurent son arôme particulier. La production de gin a commencé à Londres à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle et s'est ensuite internationalisée. La saveur du gin ordinaire est celle d'un alcool très sec, ce qui fait qu'on le boit rarement pur et qu'on le retrouve surtout dans la composition de nombreux cocktails quand il n'est pas déjà commercialisé dans une version aromatisée. Il existe une appellation d'origine depuis 1920 : le London Dry Gin. Quelques marques : Bombay, Beefeater, Tanqueray.

■ **Le whisky** : Nom générique d'un ensemble d'eau-de-vie brune fabriquées par distillation de céréales maltées ou non maltées. L'origine du whisky est aujourd'hui encore sujette à controverses entre Irlandais et Écossais, chacun allant de sa preuve la plus ancienne. À partir du 12<sup>ème</sup> siècle, la distillation de l'eau-de-vie se répand progressivement en Écosse et en Irlande, où l'alambic ferait son apparition avec les missionnaires chrétiens. En 1608, la distillerie Bushmills obtient la première licence officielle de distillation. En 1853, le premier blend est créé par M. Usher de la distillerie Glenlivet Les années 1980 vont marquer le début d'une nouvelle phase dans l'histoire du whisky. Il existe différentes variétés, ils peuvent être millésimés ou non : les blends, les purs malts et les singles malts.

