

## Irlande

Dublin



### Présentation du Pays

- Il s'agit d'une république parlementaire qui s'étend sur les 26 des 32 comtés historiques qu'elle partage avec l'Irlande du nord. Elle fait partie des nations "celtiques".
- L'anglais et l'Irlandais sont les deux langues officielles.
- Pays assez jeune puisqu'il est devenu indépendant (autoproclamé) en 1919.
- 85 % de la population est catholique.

### Us et coutumes

<b>Petit Déjeuner</b>	Il est très copieux et accompagné de thé. Il se compose de céréales (porridge), toasts, bacon, saucisse, jus d'orange...
<b>Déjeuner</b>	Comme les anglais, il se compose souvent d'un sandwich.
<b>Diner</b>	Le repas le plus important de la journée, toujours plusieurs plats qu'il est de bon ton de faire précéder d'un verre de Sherry.

### Produits Marqueurs

Fruits et légumes	Pommes, Rhubarbe et poire. Pomme de terre, oignon, carotte, navet, chou.
Charcuteries et viandes	Bacon, black pudding (boudin noir), white pudding et les saucisses fumées.
Poissons et fruits de mer	Hareng, haddock, saumon irlandais « Clare Island » A.O.P., truite, homard, langouste, fruits de mers...
Desserts	Brown Bread : pain complet. Porter Cake : gâteau avec des fruits secs et fait avec de la bière brune.
Autres	Irish Fry : saucisses, boudin noir, boudin blanc, bacon, œufs, champignons, demi tomate, potatoe cake (sorte de beignet de pommes de terre)

### Les fromages labélisés Irlandais

Nom	Lait	Pate
Milleens	Vache	P.M.C.L.
Imokilly Regato	Vache	P.P.N.C.

### Compléments d'informations

- La Guinness est une marque de bière ainsi qu'une brasserie irlandaise. La Guinness est une bière noire coiffée d'une mousse blanche, connue mondialement pour sa saveur et son aspect si particuliers. La Guinness est fortement liée à l'histoire de l'Irlande, elle en est un des symboles à l'international. La brasserie historique de St. James, fondée en 1759, se trouve à Dublin.
- La recette du Porridge : Un verre de flocons d'avoine, trois verres de lait et du sucre cassonade. Tout mettre dans une casserole et cuire une à deux minutes, laisser bouillir, ajouter le sucre et terminer la cuisson à feu doux.
- Irish coffee : cocktail à base de café, sucre, whisky irlandais et de crème. Elle aurait été inventé dans les années 1930 par Joseph Sheridan pour les pilotes d'avion des vols transatlantiques.

### Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Oysters and Guinness : huîtres accompagnées d'une pinte de Guinness. Haddie and leek pie : Tourte au haddock et aux poireaux. Giblet soup, fish pie : saumon et crevettes gratinés au four.	
Fish and Chips. Oie de la St Michel : oie farcie. Irish Stew : ragoût de mouton et de pommes de terre. Dublin coddle : saucisse et lard pochés avec des pommes de terre. Cocannon : chou râpé, pommes de terre et navets bouillis.	
Apple pie. Irish whiskey trifle : génoise composée de macédoine de fruits macérés dans un whiskey, servi avec une crème anglaise. Potercake : cake à la bière.	

### Les boissons locales

- **Les boissons non alcoolisées** : Une eau minérale : Tipperary.
- **Les boissons alcoolisées** : Bières (Guinness, Beamish, Murphy's...), les whiskeys (Paddy, Jameson...) cidre, Baileys et l'irish coffea.
  - La Kilkenny est une marque de bière rousse.
  - La bière Murphy's ou Murphy's Irish Stout est une bière brune irlandaise similaire à la Guinness.
  - La Murphy's est une bière moins amère que la Guinness.
  - L'Irlande ne produit pas de vin, c'est un pays essentiellement consommateur.

### Les eaux de vie irlandaise

- L'Irish whiskey est une eau-de-vie fabriquée par distillation de céréale, en particulier l'orge. La définition légale du whiskey irlandais a été édictée par l'Irish Whiskey Act du 10 décembre 1980. Les Irlandais se veulent les inventeurs du whisky maintenant généralement synonyme d'Écosse. En Irlande, on fabrique trois types de whiskey, le pot still whiskey, le single malt whiskey et le single grain whiskey. Le mélange d'au moins deux d'entre eux permet d'en créer un quatrième, le blended whiskey.  
Le pure pot still whiskey est un whiskey fabriqué à partir d'orge et distillé dans un alambic charentais (un « pot still » en anglais). Il est similaire au single malt, mais, toutefois, la céréale utilisée pour faire l'alcool est un mélange d'orge et d'orge maltée. Quant à lui, le single malt n'utilise que de l'orge maltée. Le single malt whiskey est un whiskey produit dans une seule distillerie. Il est distillé exclusivement à partir de la fermentation d'une céréale maltée, généralement de l'orge, parfois du seigle. En Irlande seuls Bushmills et Cooley produisent du Single malt.  
L'Irish Blended Whiskey est un whisky issu de l'assemblage de whiskeys d'une ou de plusieurs distilleries. Il peut contenir des whiskeys de différentes années, de différentes origines (single malt, pure pot still whiskey) mélangés à du whisky de grain voire de l'alcool neutre. Ils portent un nom de marque qui ne doit correspondre à aucune distillerie en particulier car ils sont par essence un assemblage.

■ **Lieux touristiques en Irlande** : Le pays offre ainsi de nombreuses activités, telles que la pêche, l'équitation, le golf, la randonnée pédestre... afin de découvrir les richesses du pays. les incontournables : les lacs du Connemara, la péninsule de Dingle, Dublin, les différents comtés (Kerry, Clare, Waterford, Cork...).



web