




Irlande

saveurs irlandaises





Beara Peninsula, Co. Cork



Paul Paulin

"J'ai voyagé dans le monde entier et peux honnêtement dire que les produits irlandais sont de première qualité. S'il fallait que je donne un prix d'excellence ce serait certainement aux fruits de mer, au bœuf, à l'agneau et au gibier. Tout cela est superbe! "





Sommaire

Chaleur, tradition et vaste choix	4
Le guide gourmand de l'Irlande	6
Se restaurer en Irlande	8
L'Irlande paradis du gastronome	10
L'Irlande du Nord	16
La Côte Ouest de l'Irlande	24
La Côte Sud de l'Irlande	32
La Côte Est de l'Irlande	40
Culture culinaire irlandaise	48
Recettes	52
Glossaire gastronomique de l'Irlande	56
Adresses utiles sur le web	60
Se rendre en Irlande	64
Hébergement en Irlande	67
Carte d'Irlande	Dernière page intérieure



Publié par

Tourisme Irlandais

Organisme de promotion touristique
de l'île d'Irlande



Chaleur, tradition et vaste choix

Eveillez vos sens à la culture gastronomique irlandaise. Goûtez aux produits bios de toute fraîcheur, laissez-vous aller à la dégustation d'un repas traditionnel et faites connaissance avec de nouvelles techniques sous l'œil attentif d'un expert.

L'Irlande a une culture culinaire bien distincte liée à sa position géographique, à son climat et à la longue histoire d'un peuple établi sur cette petite île verte et fertile, aux confins de l'Europe. Le climat tempéré influencé par le Gulf Stream permet culture et élevage tout au long de l'année ainsi qu'une production de viande et produits laitiers.

Pour de nombreuses personnes, l'Irlande représente beaucoup - Une terre composée de paysages très variés, des péninsules s'étirant jusqu'à la mer, de nombreuses vallées abritant de nombreuses rivières poissonneuses, et des champs plantés d'orge, de blé et de seigle.

Où que vous vous rendiez en Irlande vous serez toujours agréablement surpris par la chaleur de l'accueil. Célèbres pour leur sens de l'hospitalité les irlandais aiment la bonne chair et prennent un grand plaisir aux repas bien arrosés et en bonne compagnie. La cuisine traditionnelle est toujours bien présente

aussi bien dans les foyers que dans les restaurants, avec l'accent mis sur les produits locaux et frais et les fumaisons, salaisons, viandes, pains et pâtisseries.

Se restaurer selon la tradition est maintenant très facile. Une nouvelle génération de chefs talentueux s'est emparée de cet héritage avec passion et compétence et a développé une cuisine irlandaise bien distincte basée sur d'anciennes recettes.

Toutes les régions d'Irlande ont une cuisine locale qu'il vaut la peine de découvrir. Explorez la sinieuse côte ouest et goûtez les huîtres locales avec un verre de Guinness. Dans le sud, découvrez les moules à peine sorties de l'eau accompagnées d'une tranche de pain et de délicieux beurre irlandais. Enfin une visite en Irlande du nord ne serait pas complète sans dégustation d'un «Ulster fry» composé d'un pain de pomme de terre accompagné de bacon fumé, de saucisses et d'œufs à différents modes et de champignons. Enfin ne manquez pas de vous arrêter près d'un marchand de fraises au bord de la route pour déguster ce fruit, fierté de Wexford. Cette région de la côte est, est célèbre pour ses vergers.

Quelque soit la région d'Irlande que vous visiterez, votre expérience gustative sera mémorable.



Guide Gourmand de l'Irlande

La variété des paysages champêtres, la gentillesse naturelle des irlandais, leur nature accueillante, et la qualité unique de la cuisine, font de l'Irlande une destination unique de vacances.

La petite taille de l'île fait qu'il est possible de se rendre à peu près partout en quelques heures. Vous serez même surpris des distances parcourues en peu de temps. Petite et tellement variée, l'Irlande vous surprendra par la richesse de ses sites et curiosités.

Dublin par exemple possède une multitude de maisons et monuments historiques, de galeries d'art et de musées, sans oublier la Maison Guinness, où vous apprendrez comment cette célèbre brune irlandaise est produite. Le Comté d'Antrim se targue lui, de posséder la vénérable distillerie de Bushmills, dans le village du même nom et à partir duquel on peut découvrir la côte nord de Causeway. La célèbre et étonnante Chaussée des Géants se trouve à deux pas de là. Cork par ailleurs est la destination par excellence des gastronomes. C'est là qu'il faut visiter l'étonnant musée du beurre et prendre part à l'animation de l'historique «English Market» spécialisé dans les produits artisanaux et tout ce que les connaisseurs peuvent souhaiter; de la nourriture traditionnelle irlandaise aux ingrédients les plus exotiques.

En Irlande l'expérience gastronomique va beaucoup plus loin que la dégustation de produits régionaux tels que le mouton de montagne séché à l'air du Connemara, les anguilles du Lough Neagh et les Blaas (une petit pain

savoureux) de Waterford. Il faut visiter les boutiques spécialisées et les marchés pour rencontrer les fermiers, les producteurs régionaux et les fabricants de fromages. Tous ont une passion de la qualité et un savoir faire datant de plusieurs générations. En voyageant en Irlande vous apprécierez rapidement à quel point sa campagne verdoyante source de tout ce qu'elle produit, respire la santé.

Aujourd'hui l'Irlande produit et exporte du bœuf nourri au pré, ainsi que de l'agneau, du porc, du sanglier et des venaisons. Les produits laitiers représentent aussi une importante part de l'industrie, le lait, le beurre et les fromages sont vendus dans le monde entier. Il suffit de se promener sur les quais de Killybegs, dans le Comté de Donegal, à Kilkeel dans le Comté de Down et Dunmore dans le Comté de Waterford, pour observer les acheteurs étrangers faisant fiévreusement monter les enchères sur les prises du jour, pour comprendre l'importance des produits irlandais de la mer.

Les whiskeys irlandais, Bushmills et Jameson, ont également bien voyagé de même que peu de gens ignorent l'origine irlandaise des bières brunes, Guinness, Beamish ou Murphy. Il en est de même pour les cidres; Bulmers, Magners et les crèmes de liqueur comme Bailey's qui sont aussi célèbres dans le monde qu'en Irlande. L'histoire du Whiskey irlandais est présentée lors de visites guidées dans des centres comme le Old Jameson Distillery de Dublin, la distillerie de Bushmills dans le Comté d'Antrim et le Jameson Heritage Centre de Midleton dans le Comté de Cork à 24 km à l'est de la ville de Cork.







Se restaurer en Irlande

Aujourd'hui l'Irlande présente une diversité culturelle plus importante que jamais dans son histoire dont le paysage culinaire est le reflet. Des chefs de talent ont imposé leur style et prennent un grand soin dans la recherche de produits authentiques, artisanaux et bios pour composer des menus originaux et innovants à des prix raisonnables.

Au restaurant « Cayenne » de Belfast, plusieurs fois primé, Paul Rankin fait une cuisine contemporaine dans un lieu paisible de la ville; Rick Stein Food Hero, Paul Flynn du restaurant « The Tannery » à Dungarvan dans le Comté de Waterford, est connu pour sa cuisine inspirée des tendances méditerranéennes. Le restaurant « Strawberry Tree » de Brooklodge à Aughrim dans le Comté de Wicklow est tout aussi célèbre. C'est d'ailleurs le seul restaurant certifié entièrement bio, au sein d'un hôtel entièrement bio. Ici la nourriture est composée de produits sauvages et bios et est cuisinée de façon moderne.

Si la bonne nourriture est ce que vous souhaitez, qualité et diversité sont présentes à tous les niveaux aussi bien dans les cafés et pubs où l'on sert des plats simples et peu chers, que dans les restaurants élégants étoilés par Michelin. A Belfast, Michael Deane se distingue par sa cuisine, mélange de classique et de fusions. Une visite au restaurant Deane's est un must!

Le restaurant l'Ecrivain à Dublin, est l'un des nombreux étoilés du Michelin du pays, c'est là que Derry Clarke et sa talentueuse équipe présentent une cuisine irlandaise originale et stylée faite de produits provenant d'un réseau d'artisans locaux.

Les cafés et les bars à vin sont nombreux et très courus pour leurs repas simples et leurs longues heures d'ouvertures. La plupart d'entre eux ont un service continu et certains offrent des menus tout compris pour le déjeuner, avec d'excellentes formules végétariennes sans supplément. A ce propos, certains des restaurants très fréquentés du pays, ont fait leur réputation sur les recettes végétariennes et végétaliennes. Il y a aussi des pubs pour tous les goûts. Certains ont des restaurants et des menus de déjeuners et dîners, d'autres offrent une restauration rapide au comptoir et d'autres encore se spécialisent dans les rôtis à la découpe, offrant de très généreuses portions à des prix très avantageux. Sur les côtes, il faut s'arrêter dans les pubs qui se spécialisent dans les fruits de mers et les poissons frais.

D'autres options de repas intéressantes sont les auberges de campagnes dont la réputation est due au naturel de leurs produits, légumes, herbes et fruits souvent cultivés dans leur propre jardin. Les offices de tourisme locaux vous renseigneront sur les heures d'ouverture et de ces restaurants et auberges.

Pour plus d'information sur la façon de se restaurer en Irlande, visiter le site www.discoverireland.com

A vibrant outdoor market scene, likely the Dun Laoghaire Market in Dublin. The image shows a crowd of people walking through a market area. In the foreground, a man in a light blue t-shirt and sunglasses on his head is looking towards the right. Next to him, a woman with blonde hair, wearing sunglasses and a black top with a floral skirt, is looking towards the camera. To her right, a man in a blue t-shirt and a green messenger bag is walking away. The background is filled with more people, colorful awnings in shades of blue and red, and lush green trees under a bright sky. The overall atmosphere is lively and sunny.

L'Irlande paradis du gastronome

Le Marché de Dun Laoghaire, Co. Dublin





Festivals gastronomiques

Un festival gastronomique est une occasion superbe de prendre part à la culture gastronomique irlandaise et par là même de faire connaissance avec les habitants impatients de vous vanter les produits de l'agriculture et de l'élevage locaux. Le très célèbre festival de l'huître de Clarenbridge, dans le Comté de Galway, célèbre le début de la saison de ce fruit de mer avec un concours de dégustation des huîtres de Galway (parfaitement accompagné d'une pointe de Guinness), le très glamour bal de l'huître et bien d'autres événements.

En Irlande du Nord dans les quatre villages de pêcheurs de Kilkeel, Annalong, Ardglass et Portavogie, la plus grande célébration des produits de la mer est le festival du poisson et l'itinéraire de l'amateur de fruit de mer. En tous cas en Irlande, sur toutes les côtes, vous n'êtes jamais loin d'une célébration liée aux produits de la mer. Les « Kilmore Quay Sea Food Festival » et le « Hillsborough Oyster Festival » en sont des exemples notoires.

Cependant les festivals ne se bornent pas aux fruits de mer ! Il y a la cueillette de champignons d'automne dans toute l'île, la promenade cueillette des myrtilles sauvages dans le Comté de Wicklow et le festival des fraises à Enniscorthy dans le Comté de Wexford et encore la célébration de la récolte des pommes dans le Comté d'Armagh surnommé, le verger de l'Irlande. Le festival « Taste of West Cork » à Skibbereen célèbre les produits artisanaux, tandis que celui de Dublin 'The taste of Dublin' est un événement unique dirigé par les chefs des meilleurs restaurants de la capitale où l'on peut goûter leurs préparations en plein air.



Les marchés fermiers

Il se tient de nombreux marchés fermiers dans tout le pays. On y vend des produits locaux et des spécialités régionales fabriquées de manière artisanale. Beaucoup offrent des produits bios y compris des fruits, des légumes, des œufs, des volailles, des viandes et des produits cuits, le tout très satisfaisant pour les papilles.

Le marché de Macreddin dans le Comté de Wicklow, est entièrement dédié aux produits bios et offre un grand choix de produits de ce type de culture. Le marché couvert St Georges à Belfast est aussi une vitrine des produits locaux.

Ces marchés offrent la possibilité de se mettre à nouveau en contact avec les produits alimentaires de saison et donnent aussi l'occasion de tester les aliments en direct des fermes. Il n'y a pas mieux que ces lieux à l'ambiance chaleureuse pour encourager les fermiers locaux, pour parler aux petits producteurs et pour déguster les produits traditionnels au mieux de leur condition.

La plus part des marchés ont lieu une fois par semaine et toute l'année, avec parfois des intervalles de quinze jours. Pour plus de détails et connaître la liste de ces marchés consultez www.discoverireland.com

Apprendre à cuisiner en Irlande

Il y a peu de passe-temps plus agréable que de se mettre les mains dans la farine jusqu'au coude pour confectionner « soda bread » (pain levé au bicarbonate) ou pour apprendre à marier du chou vert, des échalotes, des pommes de terre et du beurre pour faire un parfait « Colcannon » (purée de pomme de terre mélangée au chou). En Irlande, de nombreuses écoles de cuisine, permettent de marier vacances et courte session d'apprentissage culinaire. Les plus intéressés, peuvent aussi prendre des cours intensifs de courte durée et même s'inscrire pour trois mois et obtenir un certificat les conduisant à devenir professionnels.

A cet enseignement d'experts, s'ajoute le fait que ces écoles se trouvent dans des lieux idylliques. L'école de Belle Isle par exemple, près d'Inniskillen, se trouve au cœur de la région des lacs du Fermanagh et celle de Ballynocken est nichée dans les montagnes du jardin d'Irlande qu'est le Comté de Wicklow.

Si mettre la main à la pâte vous semble trop difficile, alors pourquoi ne pas passer un après-midi à observer le chef Darina Allen à l'école de cuisine de Ballymaloe à Shanagary East Cork. Ici comme dans la plupart des écoles de cuisine vous pourrez aussi visiter le jardin potager ou sont cultivés tous les légumes et herbes bios utilisés dans les recettes.

Pour la liste complète des écoles de cuisine, rendez-vous sur le site www.discoverireland.com



Appréciez le Pub irlandais

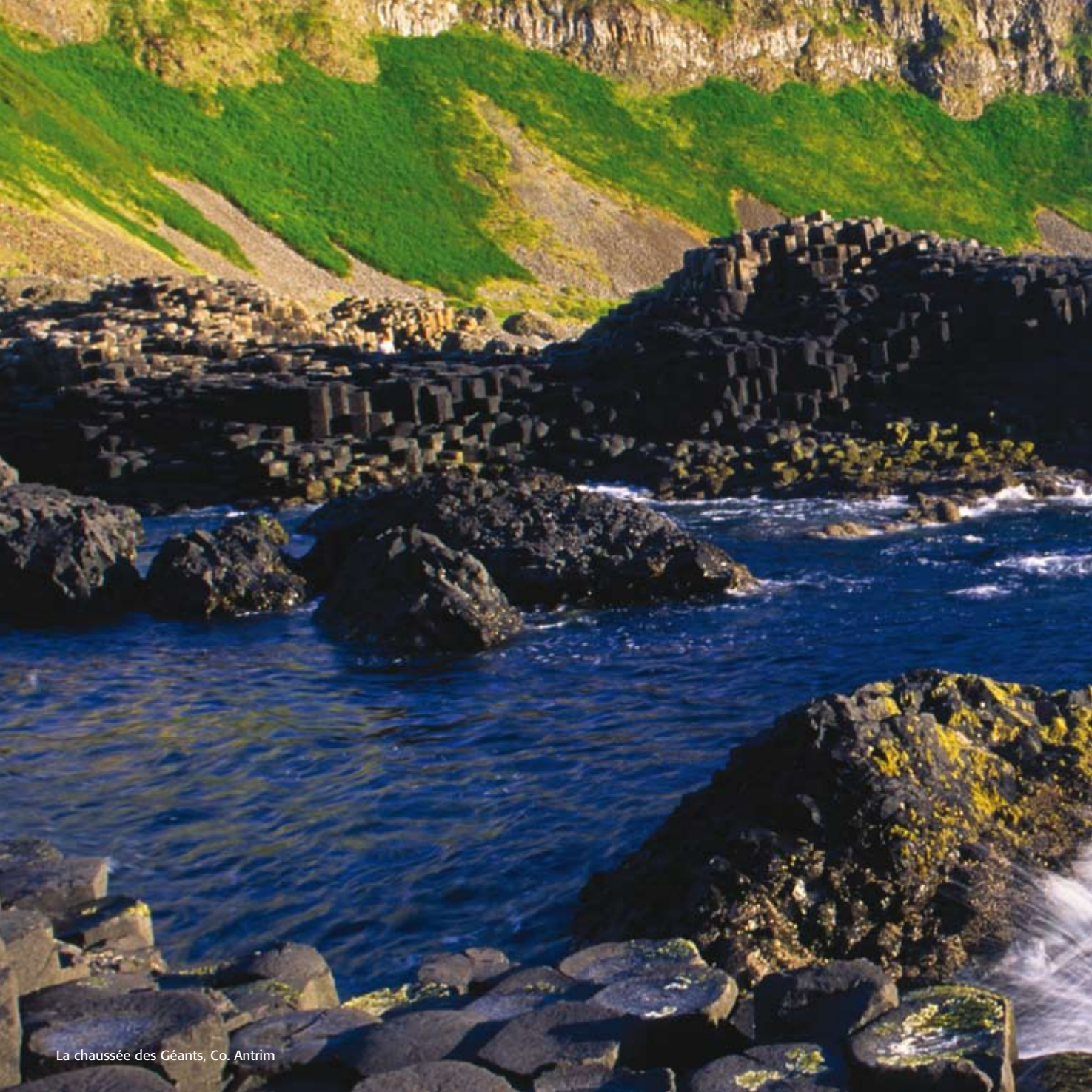
Une visite en Irlande ne serait pas complète sans l'expérience culturelle du Pub. En effet les pubs représentent beaucoup plus qu'un endroit où prendre un verre. Ici vous pourrez vous essayer à la danse traditionnelle, philosopher sur le sens de la vie avec des amis, vous restaurer d'un plat délicieux ou simplement prendre plaisir à la dégustation d'une pinte de bière brune. Tôt dans la journée le pub est un endroit où se relaxer au seul bruit du froissement du journal du jour en échangeant des points de vues sur la politique avec ceux qui se trouvent là. La restauration fait aussi partie du programme car beaucoup de pubs servent de très bons plats. Par exemple l'Anchor Inn à Liscannor dans le Comté de Clare, l'Aherne's Seafood bar à Youghal dans le Comté de Cork et le Balloo House à Killinchy dans le Comté de Down. Tous ont une excellente réputation dans ce domaine.

Au coucher du soleil, beaucoup de pubs changent d'ambiance, et passent au « ceol agus craic » c'est-à-dire, musique et divertissement. Les pubs McDonnell de Ballycastle dans le Comté d'Antrim et le Brazen Head de Dublin sont connus pour leurs soirées musicales.

Ce que les irlandais apprécient le plus c'est qu'il n'est pas nécessaire de connaître quelqu'un pour engager la conversation; Il suffit de prendre un siège au bar ou dans un « snug » (espace privé réservé autrefois aux dames), de commander sa boisson, de poser une question pertinente, de donner une opinion raisonnable et il est certain que quelqu'un engagera le dialogue.

Si vous n'avez pas envie de bavarder, asseyez-vous à une table et personne ne vous dérangera, mais si vous acceptez que l'on vous offre un verre, il considéré comme poli d'en offrir un autre en retour.

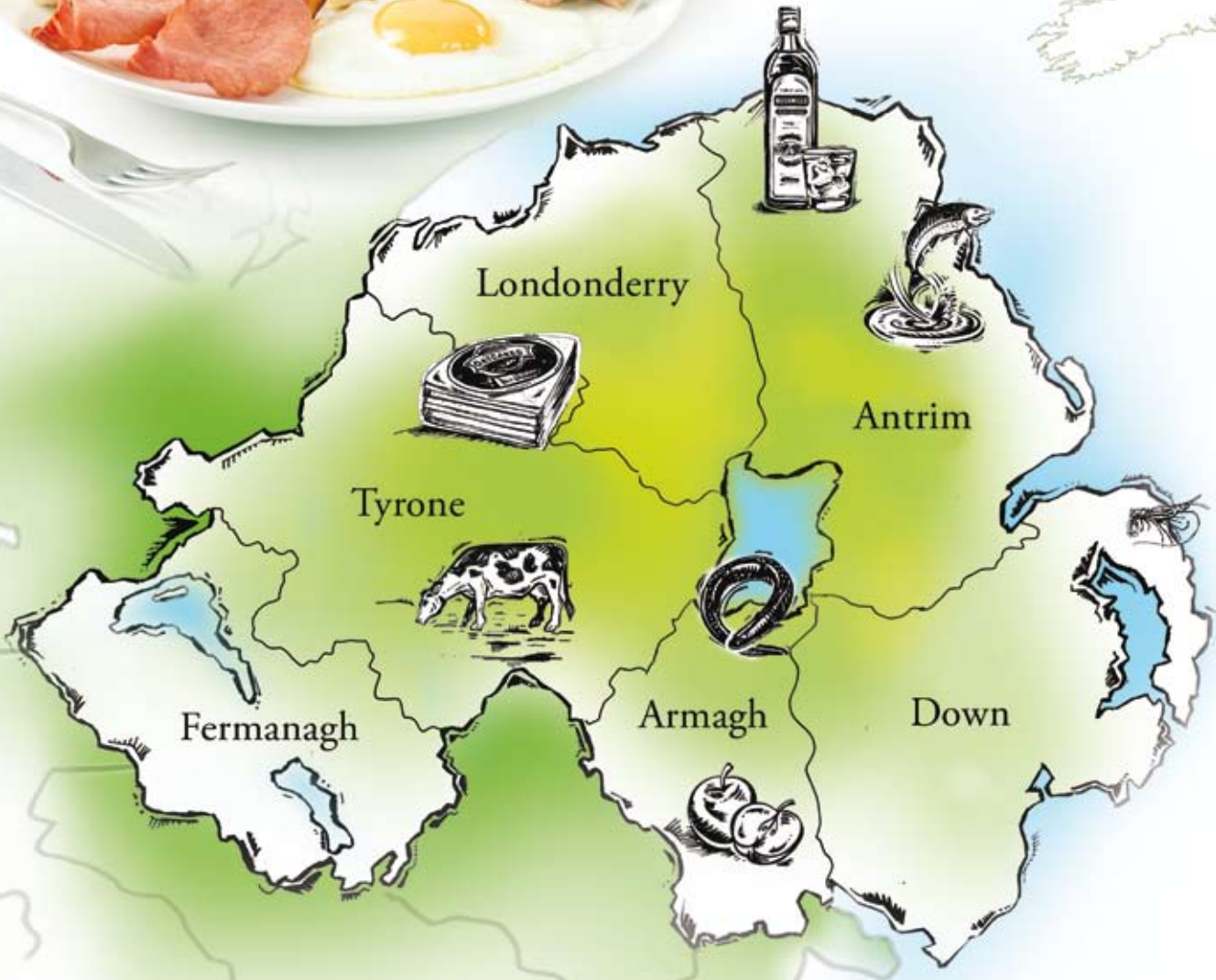




La chaussée des Géants, Co. Antrim

L'irlande du Nord





L'Irlande du Nord

En Irlande du Nord, la diversité de la campagne est étonnante. Les montagnes, les collines, les lacs, les baies et les grottes sont encore à découvrir.

Mais si l'animation des villes vous tente, Belfast et Londonderry, modernes et animées, répondront certainement à votre attente. Avec un choix important d'hébergement ajouté à la gentillesse légendaire des habitants vous découvrirez que l'Irlande du nord est un lieu idéal de vacances.

La gastronomie fait aussi intrinsèquement partie de la vie en Irlande du Nord. Le climat doux, l'immensité des pâtures, et l'excellence des élevages font que les produits comme le bœuf, le mouton, le porc et la volaille sont de première qualité. Vous vous apercevrez aussi qu'il existe aussi une tradition bien vivante de la pâtisserie qui pourra agrémenter une pose de l'après midi dans un des nombreux salons de thé.



Armagh et Portadown conservent la tradition des pommes et l'époque glorieuse de la floraison de cet arbre, est à ne pas manquer. Le vaste réseau de lacs et rivières, et la mer d'Irlande jouent une grande part dans la cuisine car les criques abritées de Strangford et Carlingford et le somptueux réseau fluvial sont très riche en poissons. Les anguilles du Lough Neagh sont une gourmandise locale, ainsi que les crevettes du joli village de Portavogie ou les huîtres de Dundrum accompagnées d'une crémeuse pinte de Guinness.

L'Irlande du Nord est un haut lieu de la gastronomie, offrant un grand choix de formules; du bar à fruits de mer, aux restaurants raffinés en passant par de plus simples auberges cafés et pubs.

Pour plus d'informations rendez-vous sur le site www.discoverireland.com/fr/irlandedunord



Découvrez les saveurs de l'Irlande du Nord

Les saveurs d'Irlande du Nord sont nombreuses et délicieuses. La tendre viande de bœuf et l'agneau sont produits selon des critères de grande qualité et les anguilles fraîches et fumées sont une tradition locale.

D'autres lieux de production locale de poissons incluent les côtes rocheuses de la péninsule d'Ards et le scintillant Lough Carlingford dont l'environnement est propice à l'ostréiculture, aux coquilles Saint Jacques, aux moules et au crabes. Sans oublier la côte d'Antrim où l'on élève le très primé saumon de Glenarm. Bien entendu l'accompagnement parfait des plats de poisson doit être le « Champ » une purée de pomme de terre d'échalote et de beurre.

spécialités locales

- **La pâtisserie Ditty's Bakery** de Magherafelt dans le comté de Londonderry, est spécialisée dans les gâteaux à l'avoine.
- **La boucherie McCartney's** de Moira dans le Comté de Down est renommée pour sa variété de saucisses.

- **O'Doherty's** d'Enniskillen dans le Comté de Fermanagh est un boucher créatif connu pour son bacon noir séché et son agneau fumé.
- **La fumerie de Drumgooland**, à Downpatrick dans le Comté de Down fait du canard fumé, que l'on peut servir en entrée.
- **Les venaisons de Finnebroque**, au sein de l'immense domaine de Finnebroque à Downpatrick, Comté de Down est une vraie expérience gustative.
- **Moyallon Foods** de Craigavon, Comté d'Armagh, est une épicerie spécialisée dans les saucisses et les jambons séchés produits d'espèces rares. Un vrai délice!
- **La distillerie de Bushmills**, Comté d'Antrim présente une large gamme de cet alcool que l'on peut apprécier lors d'une visite guidée qui permet de remonter le temps de 1608 jusqu'à aujourd'hui.
- **La boulangerie Irwin** de Portadown, Comté d'Armagh est spécialisée dans les pains irlandais. Sa dernière création est un pain à la Guinness avec 17% de la fameuse brune.



Les festivals gastronomiques

Les festivals et événements gastronomiques sont un occasion parfaite d'apprécier les produits et mets prisés de l'Irlande du Nord. Remplissez vous yeux lors de ces manifestations colorées par les pommiers en fleurs tout en dégustant de merveilleux fruits de mer:

- **« Apple blossom festival » dans le Comté d'Armagh en mai**, est une célébration de cet arbre au mieux de sa splendeur au pays des vergers.
- **Le festival « Fish and Sea Food Trail » en août et septembre** est un programme de concours divers et de menus festifs. C'est une distraction familiale qui se déroule dans les villages de pêcheurs du Comté de Down que sont Kilkeel, Ardglass, Annalong et Portavogie.
- **Le festival de l'huître d'Hillsborough dans le Comté de Down en août/septembre**, célèbre les produits locaux et son point culminant est son concours international de dégustation d'huître.



Les écoles de cuisine

Que vous souhaitiez mettre la main à la pâte ou regarder un chef opérer les écoles de cuisine sont une distraction garantie et une excellente manière de faire connaissance avec les produits irlandais. Essayez-vous à la création de quelques plats au cœur de la campagne à:

- **Belle Isle Castle and Cookery School, à Enniskillen dans le Comté de Fermanagh**
Prenez plaisir au choix des vins et des plats au pays des lacs du Fermanagh.
- **Grange Lodge Cookery School, à Dungannon, Comté de Tyrone**
Une ambiance familiale pour tous les niveaux.

Marchés fermiers

Les marchés sont non seulement des lieux pleins d'ambiance, mais ils sont aussi l'endroit idéal pour goûter les diverses spécialités et produits bios. Faites le tour des produits locaux dans l'un des marchés du pays:

- **Le « Saint George's City Food & Garden Market »** a été déclaré comme étant le troisième meilleur marché du Royaume Uni par le supplément gastronomie de l'Observer. Rencontrez avec les producteurs les vendredis et samedis matin.
- **Les marchés de Lisburn, Castlewellan et de Newry** sont quelques exemples parmi beaucoup d'autres en Irlande du Nord. Tous regorgent de produits alléchants et de superbes légumes.



Le marché Saint Georges à Belfast

Visiter les fermes

Les fermes font partie du paysage irlandais, et leur visite est à la fois éducative et distrayante, que ce soit pour des familles ou des groupes.

Faites connaissance avec ces lieux superbes d'Irlande du Nord:

- **Arkhill Farm Centre**, à Garvagh, Comté de Londonderry est un endroit magnifique et une occasion de parfaire ses connaissances sur l'agriculture lors de visites guidées par des spécialistes.
- **Mullan Organic Farm**, ferme bio de Limavady Comté de Londonderry est un centre pilote d'agriculture et élevage bio, particulièrement actif dans la protection des espèces et à leur maintien en milieu naturel.

ST GEORGE'S MARKET

FARMERS MARKET
EVERY SATURDAY

Le champion local de la Gastronomie

Robert Ditty

**Ditty's Home Bakery,
À Magherafelt, Comté de Londonderry**

Depuis 45 ans la famille Ditty confectionne divers pains traditionnels, et autres biscuits et gâteaux. La qualité exceptionnelle de sa production, leur a valu six médailles dont la très prisée Guild Good Food Award et Robert a été surnommé « super héros » de la gastronomie par le célèbre chef et critique Rick Stein. La maison fondée par Robert et Margaret est maintenant la propriété du fils Robert junior, associé à leur neveu Clifford Brimley.



La tradition associée à l'innovation est la clé du succès. Leur production s'étend du simple biscuit d'avoine aux produits tels que des galettes à l'avoine et aux algues de Dingle, ou au fromage fumé et à l'avoine fumée par Frank Hederman de Cork Est. Les pains et les gâteaux peuvent être achetés dans leurs trois boutiques et les biscuits et sablés se trouvent aussi dans les boutiques d'aéroport et les épicerie spécialisées. Tous ces produits sont également largement exportés.







La Côte Ouest de L'Irlande

La Côte Ouest de L'Irlande

La côte ouest de l'Irlande a un charme et une diversité géographique qui lui est propre. Montagnes, paysages lunaires, longues plages blondes, ont un charme et un pouvoir vivifiant.

Des montagnes brumeuses du Donegal au nord ouest, en passant par les étendues sauvages du Connemara, jusqu'à l'embouchure atlantique du Shannon, les produits de la mer sont un thème constant.

Algues, séchées et récoltées sur place, spécialité locale, coquillages de toutes sortes sont abondants et mis en vente partout. En plus du célèbre festival de l'huître de Galway, il se tient de nombreux autres festivals de produits de la mer tout le long de la

côte avec beaucoup de lieux de restauration et dégustation plein d'atmosphère. Cela va du banquet médiéval organisé dans les châteaux de Bunratty et Knappogue, aux restaurants médaillés et aux pubs de charme. Dans le Connemara, il existe une spécialité à ne pas manquer qui est le « Hill Lamb » agneau de montagne.

Dans les villes animées de Galway et Limerick et dans des villes comme Donegal, Sligo, Ballina et Carrick-on-Shannon vous trouverez des restaurants réputés, des pubs accueillants où l'on peut se rendre en famille pour un déjeuner copieux ou se détendre le soir au son de l'enivrante musique irlandaise.

Pour plus d'information rendez-vous sur le site www.discoverireland.com/fr/ouest





Donegal

Sligo

Leitrim

Mayo

Roscommon



Galway

Offaly



Clare



Tipperary



Limerick

Découvrez les saveurs de la côte ouest irlandaise

Les saveurs de la côte ouest sont nombreuses. Des algues comestibles telles que Fucus et Gigartina, des huîtres locales, du miel parfumé à l'agneau du Connemara, en passant par les délicieux fromages fermiers tels que l'Oisín (prononcez uchin) fromage de chèvre bio, les fromages de lait de vache, ou de chèvre St Tola et de brebis de Cartloe, le choix est vaste.

Tandis que les eaux claires des côtes atlantiques sont riches en poissons et coquillages, l'environnement unique et préservé de Burren est propice à la récolte de noisettes, prunelles, myrtilles et autres baies.

Vous prendrez aussi plaisir à déguster les boissons typiquement irlandaises que sont les bières blondes et brunes, et légères, brassées localement, accompagnées de jambon séché, ou d'agneau fumé au bois de chêne, de bœuf fumé à la tourbe, ou encore de saucisses ou salamis.

spécialités locales

- Saucisses parfumées aux algues marines de **LoTide Fine Foods**, Comté de Mayo.
- Poissons et coquillages de l'Atlantique, dont le saumon bio de l'île de Clare. **Le saumon et l'anguille fumés de Kinvara**. Les maquereaux et les truites.
- L'hydromel et le « poitín » (whiskey rustique) du **cellier du château de Bunratty**, Comté de Clare.
- **Les fumeries de Burren et du Connemara**, Comté de Galway, où vous découvrirez la légende du saumon et la manière dont le poisson est fumé avant une dégustation.
- **La plus ancienne brasserie de Bidday**, à Ennis, Comté de Clare, première micro brasserie, produit une bière aux algues et à la myrtille sauvage. Le procédé de fabrication et les saveurs qui en résultent sont un secret bien gardé.

Festivals gastronomiques

Chaque région a son propre festival mettant en valeur les produits naturels locaux. Vous prendrez plaisir à vous promener dans les fermes et à rencontrer les producteurs de fruits de mer au cours de ces superbes festivals de la côte Ouest:

- **Donegal Bay Food and Wine Experience (Juin)**, programme une série de visites historiques, de foires gastronomiques, de théâtre de rue, et de banquets sophistiqués ou décontractés.
- **Killybegs Seafood Festival (Juin, Juillet)**, présentation et étalages de fruits de mer et poissons, et barbecues appétissants.
- **Le Festival International de L'huître de Galway (Septembre)** est l'un des 10 premiers du genre, au monde. Concours, banquets, et naturellement, dégustations dans toute la ville de Galway.
- **Le Festival de L'huître de Clarenbridge (Septembre)**, dont le slogan est « County Galway, the world is your oyster » allusion aux Joyeuses commères de Windsor de Shakespeare "the world is mine oyster, which I with sword will open". Autrement dit le monde est dans une huître que l'on peut ouvrir! Une manifestation très distrayante et pleine d'humour.
- **La Fête des Récoltes de Drumshanbo (Septembre), Comté de Leitrim** est une mise à l'honneur de l'agriculture bio, et une promenade dans les fermes appliquant les méthodes traditionnelles.



Les écoles de cuisine

Que vous souhaitiez mettre la main à la pâte ou regarder un chef opérer, les écoles de cuisine sont une garantie de distraction et une excellente manière de faire connaissance avec les produits irlandais. Situés dans de superbes environnements, menées par des experts, ces écoles sont à découvrir:

- **Pangur Bán, à Letterfrack, Comté de Galway** programme des week-ends de cours personnalisés, convenant à toutes sortes d'amateurs, le tout sur un site superbe.
- **Berry Lodge, à Miltown Malbay, Comté de Clare**, offre des possibilités de stages et Berry Lodge's Rita Meade offre également une grande variété de cours.

Les marchés fermiers

Les marchés font maintenant partie des manifestations rituelles du calendrier gastronomique. Ils sont une occasion parfaite de rencontrer les producteurs venus de toutes les régions du pays. Tester les magnifiques produits de l'océan et de la campagne dans l'un de ces marchés:

- **Le Marché de Galway** se tient tous les samedis dans le centre de la ville. Etalages et activités culinaires, conçus pour éveiller les sens du visiteur.
- **Le Marché d'Ennis, Comté de Clare**, se tient tous les vendredis matins, un régal des yeux et de l'estomac!
- **Le Marché de Donegal**, un samedi par mois. Produits frais et locaux.

Visiter les fermes

Les visites de fermes, sont un élément essentiel et distrayant de la gastronomie irlandaise. En particulier en famille ou en petits groupes. Impossible de ne pas être tenté par ces itinéraires bios, de mise en appétit:

- **The organic Centre de Rossinver, Comté de Leitrim**, où les récoltes sont en harmonie avec la nature. Il est possible d'y suivre des stages, courts ou longs, incluant des journées consacrées à la « slow food » par opposition à « fast food ».
- **« Les sentiers du goût » Comté de galway**
Un programme de 4 jours à la découverte des producteurs dans les paysages spectaculaires de ce Comté.



Le champion local de la Gastronomie

James McGeough,
À Oughterard, Comté de Galway



Influencé par son séjour en Allemagne, James McGeough de retour en Irlande dans la boucherie familiale, s'est mis à confectionner saucissons et saucisses. Rapidement la variété de sa production s'est étendue laissant libre cours à son interprétation moderne des recettes traditionnelles. Les médailles et prix ont consacré son travail. Le prix de « Irish Craft Butchers » pour ses spécialités de viandes et le prix de « Irish Food Writer's Guild » pour son agneau de montagne séché du Connemara.

Un jeune homme plein d'énergie dont le plus grand bonheur est d'innover. Un de ses derniers exploits a été de servir 25,000 de ses spécialités lors du banquet de la Ryder Cup en 2006. Enfin la gamme des ses produits est large, et va du jambon légèrement fumé à l'air; à la viande de bœuf fumée à la tourbe, en passant par du porc mariné dans le vin rouge aromatisé au genièvre et rondelles d'oranges, le saucisson au whiskey, les saucisses au fromage bio de la ferme de Mossfield et toutes sortes de pâtés. James McGeough, rien de surprenant à cela, fournit de nombreux grands restaurants du pays.







La côte sud de l'Irlande

La côte sud de l'Irlande

Campagne sculptée par le vent, côtes magnifiquement découpées, plages immenses, maison blanchies à la chaux, culture, histoire ... Il ne manque rien au sud de l'Irlande.

Les nombreux charmes de cette région s'étendent des plages de Wexford jusqu'aux imposantes montagnes du Kerry. Les attrayantes et historiques villes de Kilkenny et de Carlow sont un plaisir à visiter et Wexford, héritière des Vikings, avec ses rues étroites et animées en automne lors du célèbre festival d'opéra, est un must. Se promener et flâner dans les cafés et pubs de Cork et Kerry au son de la musique traditionnelle, fait aussi partie de l'ambiance du sud.

Cette région possède de nombreux attraits pour les visiteurs, et bien sûr pour les gastronomes. Les restaurants y sont nombreux du plus grand au plus simple selon les budgets. Cuisine et nourriture sont une partie essentielle de la culture du sud. Cela fait partie de son identité distinctive du reste de l'Irlande.

Les attraits culinaires du sud se conjuguent autour principalement, de l'agneau de montagne, des fromages fermiers, et des fruits. Sans oublier, bien entendu, pour les amateurs, les magnifiques produits de la mer. Les gourmets et gourmands, devront se diriger tout droit vers Wexford, Cork, Kinsale et Kenmare pour déguster, poissons fumés et volailles de ces régions.

Pour plus d'information rendez-vous sur le site www.discoverireland.com/fr/sud





La côte sud de l'Irlande

Dans cette région les goûts et saveurs sont perceptibles toute l'année. Il n'est pas étonnant que beaucoup des meilleurs fruits légumes et fromages en soient originaires.

En été, c'est le moment glorieux des fraises et du savoureux miel, considéré comme un des meilleur du monde. Spécialité de Tipperary à ne pas manquer, la glace bio! Une tentation à laquelle il faut absolument succomber.

Les fruits de mer sont aussi abondants tout au long de la côte sud. Homards, crabes, coquilles St Jacques, crevettes, et toutes sortes de poissons sont présents partout. Enfin les élevages des riches prairies de « Golden Vale » entre Tipperary et Cork nord, produisent une succulente viande de bœuf.

spécialités locales

- Le **Blaa de Waterford**, un petit pain extrêmement léger que l'on ne trouve que là.
- Les **boudins blancs et noirs de Clonakilty**, les **saucisses irlandaises**, les tripes et les oignons.
- Egalement populaire dans le sud; les **pieds de cochons** cuits ou marinés que l'on mange avec du pain et du beurre.

- **L'agneau de montagne du Kerry** et ses différentes saveurs selon les herbages.
- Pour les amateurs de fromage, il existe plus de 20 variétés dont les **fromages fermiers**, de Milleens, Mine-Gabhar, Ardrahan, Gubbeen, Durrus, Lavistow, Knockanore et les bleus de Cashel et Crozier.
- Les **chocolats artisanaux de Skelligs** et les **glaces de Dingle**.
- Le **cidre de Clonmel**, connu à l'étranger sous le nom de **Bulmers**.
- Les bières légères dont la **Smithwicks** sont uniques en leur genre. Faites à partir de graines, elles ont un goût prononcé de houblon.
- La bière brune **Beamish** est une spécialité de Cork.
- Le **jus de pomme frais**, est aussi une spécialité de la région.



Festivals gastronomiques

Le Comté de Cork est considéré comme la région gourmande de l'Irlande, ses superbes côtes, ses pâturages riches et verdoyants, sont aussi le théâtre de nombreux festivals liés à la bonne chair. Fêtes des fruits, marchés aux poissons, sont autant d'occasions de savourer, de déguster et de se promener:

- **Foire aux fraises d'Enniscorthy, Comté de Wexford (Juin-Juillet)**
Une distraction familiale et gustative.
- « **Taste of West Cork** » a Skibberreen (Septembre)
Une exposition et une dégustation des meilleurs produits locaux.
- **Le festival Gourmet de Kinsale, East Cork (Octobre)**
Une célébration des délices de Kinsale et de ses environs.
- « **Kenmare Appetite for life** » Comté de Kerry (Octobre)
Kenmare et ses paysages magnifiques est un havre de paix gourmand.
- **La foire gastronomique de Listowel, Comté de Kerry (Novembre)**
Les gourmands et gastronomes, ont là une occasion d'apprécier la cuisine du Royaume de Kerry.

Les écoles de cuisine

Inscrivez-vous dans une école de cuisine, et faites connaissance avec l'essence de la cuisine irlandaise et avec la richesse des produits locaux. Laissez les maîtres de cet art découvrir votre propre talent dans l'une des meilleures écoles de la région:

- **Ballymaloe Cookery school a Shanagarry Midleton, Comté de Cork**
Sans doute l'école la plus célèbre d'Irlande, cette école est supervisée par Darina Allen et accepte des participants de tous niveaux.
- **Drunbrody Abbey Cookery School, a New Ross, Comté de Wexford**
Etablie depuis longtemps, cette école se situe dans l'environnement idyllique de l'Abbaye de Drunbody. Les propriétaires sont les chefs Pierce et Valérie McAuliffe.
- **Drunbrody Country House Hotel & Cookery School a Arthurstown, Comté de Wexford**
Située au centre d'un parc de plus de huit hectares au bord de la péninsule de Hook, cette école est une des plus élégantes d'Irlande.





Les marchés fermiers

Dans cette seule région, il existe plus de 50 marchés fermiers, dédiés aux produits et spécialités locales. Découvrez l'immense choix de ces produits ou promenez-vous sur la côte pour découvrir les marchés aux poissons:

- **L' « English Market » de la ville de Cork**
Un bâtiment historique plein de surprises gastronomiques.
- **« Enniscorthy Farmer's Market » Comté de Wexford**
Ce marché est un rayon de soleil fort animé les samedis matins.
- **Dingle, Comté de Kerry**
Ouvert les vendredis, le marché de cette ville côtière, est dédié aux produits de la mer et aux produits locaux.

Visiter les fermes

En plus de faire connaissance avec les producteurs, la visite des fermes est une occasion de faire provision de sauces, pâtes et boissons rares.

- **Apple Farm et boutique à Moorestown, Comté de Tipperary**
Une promenade dans les vergers, pommiers, pruniers poiriers et cerisiers.
- **Wexford Organic Centre, à Folksmills**
Une occasion de comprendre la culture bio, d'explorer les espaces de semis ou de prendre des cours.

Le champion local de la Gastronomie

La famille Burns de Duhallow, Comté de Cork.

La famille Burns a initié l'élevage bovin de race hollandaise d' Ardrahan il y a 80 ans à Duhallow, Comté de Cork. Il y a 25 ans une autre génération a commencé à utiliser le lait pour faire des yaourts et des fromages et c'est ainsi qu'un des fromages les plus prisés et les plus exportés d'Irlande a été créé.

Marie Burns et son fils Gerald, continuent à élever ces vaches pour maintenir le troupeau, et produire le lait nécessaire à la fabrication de ce fromage parfumé et tendre, fierté de l'Irlande.

La production inclue aussi le Duhallow, un fromage demi-sec, au lait de Lullabye (lait traité avant la mi-journée riche en mélatonine dont la propriété est de réguler le sommeil). On dit que ce lait est le somnifère le plus naturel du monde.





Temple Bar, Dublin



La côte Est de l'Irlande



Monaghan

Cavan

Louth

Longford

Meath

Westmeath

Dublin

Offaly

Kildare

Laois

Wicklow

La côte Est de l'Irlande

Richesse agricole, richesse culturelle et historique, confort, l'Est de l'Irlande est d'une grande diversité. Paysages côtiers grandioses, villes animées et campagne en sont les composantes.

C'est, en réalité, une région de contrastes: au nord ce sont de douces collines et de riches pâturages, au sud les paysages superbes qui entourent Dublin, et côtoient la beauté des monts du Wicklow. Un petit moment à Dublin vous donnera une idée de ses attraits dont la célèbre maison Guinness et la distillerie de Jameson ainsi que les nombreux restaurants convenant à toutes les bourses et à tous les goûts.



Cette région a une longue tradition de marchés fermiers, de foires de campagne, de fermes bios, de poissonneries et de fabricants de fromages. Avec une pléthore de grands chefs, la côte est, regorge d'excellents produits, de restaurants, de pubs, pour le plaisir des gourmands et gourmets. Dans le village médiéval protégé de Carlingford, Comté de Louth, se trouvent 9 restaurants, tous spécialisés dans les recettes locales et les poissons. Le bœuf élevé dans la campagne environnante, est aussi réputé.

Pour plus d'information rendez-vous sur le site www.discoverireland.com/fr/est-et-dublin

Découvrez les saveurs de l'Est de l'Irlande

La richesse des paysages de l'est se reflète dans la qualité et le choix de ses produits. Le succulent agneau du Wicklow; le gibier à plume farci; les légumes bios et les fruits des immenses vergers et potagers environnants et des serres du nord du Comté de Dublin, sans oublier, bien entendu, les produits frais de la mer.

C'est de cette région que vient aussi le bœuf Hereford et Angus prisé pour leur chair tendre et persillée ainsi que le « Corned Beef » et le bœuf épicé très apprécié au moment de Noël. Le porc aussi tient une grande place avec le très savoureux bacon, les saucissons, les boudins, noirs et blancs. Enfin il faut essayer le fameux plat de Dublin, le « Coddle », composé de saucisses, de petit-salé, pommes de terre et oignons!

spécialités locales

- **Le mouton de montagne de la péninsule de Cooley**, un mélange subtil de saveurs.
- **Guinness**, la très célèbre bière brune
- **Le whiskey Cooley** du Comté de Louth
- **La Liqueur Dew de Tullamore** du Comté d'Offaly
- **La gamme des différents whiskey de la distillerie Jameson** au centre de Dublin
- Les bières légères et les brunes de la **micro brasserie Porterhouse** à Dublin.
- **Les fromages fermiers** tels que le bleu de Wicklow et le Bawn
- **Les crevettes de la baie de Dublin**
- **Wrights de Howth**, une poissonnerie ancienne, propose une grande sélection de poissons frais et autres produits de la mer et fabrique elle-même toutes sortes de poissons fumés.



Les festivals gastronomiques

Dans ce pays, l'habitude d'organiser ses propres festivals gastronomiques n'a été qu'une question de temps.

Un ensemble de grands chefs de la capitale, a contribué à la mise en valeur des produits locaux du Comté de Louth:

- **Taste of Dublin (Juin)**
Le « Taste of Dublin Food Festival », récemment inauguré, est sans doute le plus important de la région. Dégustation de recettes de grands chefs, démonstrations culinaires et choix de divers plats.
- **Carlingford Oyster Festival (Septembre)**
Une manifestation pour gourmets, une occasion de goûter aux produits de la mer mais aussi à la viande de bœuf, à l'agneau et aux légumes produits dans la région.

Les écoles de cuisine

La prolifération de produits artisanaux et les marchés fermiers donnent aux spécialistes une occasion de vous faire découvrir les richesses culinaires du pays. Après vous être familiarisé avec tous ces produits vous pourrez les mettre en scène dans une de ces écoles:

- **Ballyknocken House Cookery School and Guest House, Comté de Wicklow**
Situé dans l'ancienne étable de la ferme, cette école propose un choix subtil de cours pour individuels et groupes.

- **Ghan House and Cookery School, Comté de Louth**

La fierté de cette école est de créer des repas à partir sa propre production et à partir de produits locaux, tels que les huîtres de Carlingford, les homards et les moules de Ballagan et plus encore.



Les marchés fermiers

Il existe à peu près 40 marchés dans la région, dont certains, très organisés, commencent à faire partie du patrimoine national. Mordez à pleine dent dans les délices locaux tels que chocolats et autres produits bios en visitant:

- **Macreddin Village, Comté de Wicklow**, un événement mensuel mettant en valeur un large choix de produits artisanaux et locaux.
- **Temple Bar Food Market, au centre de Dublin**
Chocolats fait main, gâteaux et petit pain de chez Claudia's, et fromages aromatisés de chez Sheridan.
- **Dun Laoghaire People's Park, Comté de Dublin**
Plein d'atmosphère, le chalet de ce petit parc côtier propose une excellente nourriture à la fois locale et étrangère.

Visiter les fermes

Faites une excursion dans l'une des fermes ouvertes au public pour faire connaissance avec les producteurs locaux et tester leurs produits. Explorez les exploitations, oasis de verdure dans les faubourgs de la capitale et goûtez aux crèmes glacées bios, dans le Comté d'Offaly.

- **Airfield Gardens, à Dundrum, Dublin 14**
Une ferme bio dans la ville et un jardin d'agrément parfait pour les enfants.
- **Mossfield Organic Farm, à Birr, Comté d'Offaly**
Une sélection de fromages bios et des crèmes glacées, à goûter absolument.



Le champion local de la gastronomie

Liam Lahart et Oliver Hughes, Porterhouse and pubs.

Liam Lahart et Oliver Hughes ont ouvert leur premier pub à Bray au bord de la mer, Comté de Wicklow, en 1989. En 1996 ils ont réalisé leur rêve en ouvrant leur première micro brasserie à Temple Bar dans le centre de Dublin. Hughes et Lahart étaient deux jeunes gens dont la simple mission était de faire revivre la culture irlandaise traditionnelle des brasseurs en produisant une gamme de bières légères, et surtout des bières brunes et rousses.

En avance sur leur temps et à la recherche de la diversité, ils ont suscité un grand intérêt dans le concept de la micro brasserie. Leur affaire s'est développée en même temps que l'excellence de leurs produits. Au cours du concours mondial des bières du Royaume Uni, ils se sont vus décerner le prix de meilleure bière brune du monde.

La Porterhouse a depuis été reproduite dans le quartier de Temple Bar à Dublin, dans Nassau Street et Glasnevin et à Londres à Covent garden. Avec 9 types de bières différentes plus la bière de saison, les amateurs peuvent faire une dégustation de bière rousse simple; de bière aux huîtres (brassée avec des huîtres fraîches); de Wrasslers 4X (une recette traditionnelle de Cork) de Porterhouse rouge (une bière légère traditionnelle); de Brain Blasta (forte) et de Temple Brau.





La culture culinaire irlandaise







De traditions en traditions...

Des Fromages Fermiers Uniques

Les fromages fermiers uniques en leur genre, ont tous en commun un secret qui est l'exceptionnelle qualité du lait de vache, de brebis ou de chèvre. Les herbages et la qualité de l'herbe de l'Irlande, en sont l'atout majeur. Depuis l'époque celte, ce que l'on appelle, « la nourriture blanche » (produits laitiers) a été au centre de l'alimentation.

L'Irlande à la différence de ses voisins européens, n'a pas de spécialité fromagère régionale telles que le Parmesan ou le Camembert, cependant chacune des fermes productrices a sa propre recette et sa spécialité. Il existe 75 fermes productrices de fromage et un nombre croissant de producteurs de lait bio. Certaines ne produisent qu'un seul type de fromage d'autres, une variété. Les fromages fermiers sont subtilement parfumés, grâce aux différents herbages à la flore environnante, aux microclimats, à la qualité du sol, et, élément majeur, au savoir faire des fermiers.

Fumer, mariner, épicer

La tradition ancienne de fumer la nourriture, a toujours été dictée par le climat humide qui rend difficile le séchage à l'air libre. Les irlandais ont toujours salé, mariné et fumé presque que tous les aliments au bois de chêne, hêtre et parfois à la tourbe. Ils ont un savoir-faire particulier dans ce domaine.

Les visiteurs sont parfois étonnés par le nombre de produits de la mer, viandes, volailles et gibiers qui sont fumés. Alors que le saumon et le bacon fumé sont très connus, il existe beaucoup d'autres spécialités traitées de cette façon, comme le maquereau, la truite, le hareng, l'anguille et les moules ou encore le canard, le corned beef, le poulet et occasionnellement le gibier à plume, les viandes, le boudin noir et blanc, l'agneau séché à l'air libre, les venaisons et le bœuf fumé à la tourbe.

Les Pâtisseries Irlandaises Traditionnelles

Explorer les traditions et l'abondance des pâtisseries irlandaises. Qu'elles soient faites maison ou par les pâtisseries, les ingrédients utilisés sont toujours locaux (blé tendre et farine d'avoine, œufs, le beurre riche et parfumé, le petit lait aigre, le miel parfumé, les fruits locaux, les baies et les noix) et résultent en une gamme de gâteaux aux saveurs subtiles et de textures variées. Leurs noms peuvent sembler étranges, mais il ne faut pas manquer la dégustation des scones, oatcakes, (gâteaux à l'avoine) boxty (crêpe de pomme de terre) gâteaux de pommes de terre, soda farls (pain triangulaires levés au bicarbonate) gâteaux aux pommes du Kerry et gâteaux à la bière.

Les plus goûteux de ces gâteaux sont servis au moment des fêtes irlandaises. Pour la Sainte Brigitte, deuxième patronne de l'Irlande, c'est le gâteau au cidre, pour Halloween c'est la Barmbrack (petit pain aux raisins secs) dont la légende dit que s'il contient une bague ce sera le mariage, un haricot; la richesse, un chiffon; la pauvreté, et un petit pois sec l'assurance de rester vieille fille!

Pour tout irlandais amoureux des mets sucrés, le pain reste au cœur de l'art de la pâtisserie. Le plus connu et le plus traditionnel est le pain noir levé, (wheaten bread), comme on le nomme en Irlande du Nord. Ce pain est composé de farine complète, de farine de blé tendre, mélangée à du petit lait et du bicarbonate et souvent d'autres ingrédients qui restent un secret bien gardé. Le résultat donne un pain unique en son genre et tout a fait délicieux.

Pain noir au bicarbonate

A la différence du pain à la levure, la réaction du mélange de bicarbonate et de petit lait est rapide, un tour de main vif et léger est donc nécessaire.

Ingrédients

- 450g de farine de blé complet
- 175g de farine blanche
- 1 cuillère à café bien remplie de bicarbonate
- 1 cuillère à café de sel
- A peu près 450ml de petit lait
- Température du four 200°



1. Mélanger les farines, le bicarbonate et le sel dans un grand saladier.
2. Ajouter suffisamment de petit lait pour faire une pâte molle.
3. Farinez vos mains et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et faites une miche de 4cm d'épaisseur.
4. À l'aide d'un couteau pointu, tracez une croix sur le dessus.
5. Mettez au four sur une plaque pendant 40 à 45 mn. Vérifiez l'état de cuisson en tapotant sur le pain, s'il sonne creux ... il est cuit! Faites refroidir sur une plaque en métal et consommez le jour même.

Le traditionnel Irish stew (ragoût d'agneau)

L'éternel succès de ce plat est sans doute lié au fait que la simplicité de sa recette donne toute sa saveur à la viande.

Ingrédients

- 900gr d'agneau de préférence dans le gigot
- 450gr d'oignons épluchés et émincés
- 1 cuillère à soupe de thym frais haché
- 5 cuillères à soupe de persil haché
- Sel et poivre en grain moulu
- 900gr de pommes de terre de préférence moitié à chair ferme moitié farineuses
- 375ml d'eau
- Du persil pour garnir
- Température du four 150°

1. Dégraissez les côtes d'agneau si vous le souhaitez, ne retirez pas les os qui ajoutent de la saveur, ils se détacheront facilement après cuisson 2. Mettez une couche d'oignons au fond d'une cocotte en fonte. 3. Étalez la viande par-dessus et ajoutez le persil, le thym, le sel et le poivre 4. Ajouter une couche de pommes de terre et d'oignons coupés en deux s'ils sont gros. 5. Assaisonner chaque couche et terminez avec une couche d'herbes. 6. Ajoutez la moitié de l'eau, portez à ébullition et couvrez. Laissez cuire doucement pendant 2 à 3 heures. Vous pouvez faire ce ragoût au four ou à la cocotte. Le résultat final doit être moelleux et non aqueux. Les pommes de terre farineuses se déferont à la cuisson et épaissiront la sauce, tandis que les autres resteront entières. Servez avec beaucoup de persil. Un accompagnement de carotte et de panais est d'usage.



Gâteau au beurre et à la liqueur Bailey

Ingrédients

- Un petit pain Barmbrak
- 60gr de beurre
- 4 œufs
- 120gr de sucre glace
- Un demi litre de lait
- 1 verre à liqueur de Baileys
- Une noix muscade



1. Coupez le pain et le beurre généreusement
2. Coupez en triangles
3. Disposez dans un moule jusqu'au bord
4. Mélangez les œufs le sucre et le lait
5. Ajoutez le Baileys et versez-en sur le pain
6. Râpez la noix muscade sur le dessus
7. Et mettez au four à feu doux pendant 40mn

Sauté de filets de saumon à la sauce Parmentier

Recette de Paul Rankin

Il n'y a pas tellement de saumon servi en sauce ou servi avec des pommes de terre écrasées ou mousseline, comme disent les français. Vous pouvez faire une sauce "champ" aussi crémeuse que vous le souhaitez et rajouter des oignons hachés si vous souhaitez en faire un vrai "champ".

Ingrédients

- 8 filets de saumon pour un poids de 175gr chacun
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre en grain, blanc
- Quelques feuilles de salade pour servir
- 3 ou 4 cuillères à soupe de vinaigrette

Pour la sauce (champ) parmentière:

- 300 g de pommes de terre épluchées et coupées en gros cubes
- 1 à 2 oignons émincés
- 175gr de crème fouettée
- Sel et poivre en grain blanc
- 4 à 6 cuillères à soupe de ciboulette hachée et un peu plus pour garnir

1. Faites d'abord la sauce au « champ ». Couvrez les pommes de terre et les oignons avec de l'eau froide salée dans une cocotte, portez à ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient très molles. 2. Retirez le liquide et ajoutez la crème et portez à nouveau à ébullition. 3. Retirez du feu et faites une purée dans un mixer. 4. Assaisonnez à votre goût et gardez au chaud. Si vous préférez une texture de sauce plus légère faites la même chose avec 200g de pommes de terre. 5. Vérifiez que les filets de saumon sont sans arêtes. S'il en reste retirez les. 6. Faites chauffer une grande poêle à feu vif ajouter l'huile et répandez la sur toute la surface. 7. Assaisonnez le saumon au sel au poivre. 9. Ajoutez de la ciboulette à la purée de pommes de terre et étendez la généreusement sur des assiettes chaudes. 10. Placez les filets de saumon sur la purée et décorez avec quelques feuilles de salade à la vinaigrette et garnies de ciboulette.





Glossaire alimentaire de l'Irlande

Barmbrack

Un pain traditionnel aux fruits et aux épices que l'on prend avec le thé, tartiné de beurre.

BIM Seafood Circle

Administré par le Bord Iascaigh Mhara (bureau des pêches irlandais). Ce bureau contrôle et donne leur label à tous les distributeurs de produits de la mer.

Blaa

Un petit pain fariné spécialité de la région de Wexford.

Black pudding

Boudin aux oignons, herbes épices, avoine ou orge.

Boxty

Un mélange de pommes de terre râpées crues, de pomme de terre écrasées cuites le tout cuit sur une plaque.

Breakfast Roll

Repas complet du nord ou du sud inclut dans un pain. Très populaire comme petit déjeuner à emporter.

Breakfast Sausage

Saucisse du petit déjeuner au porc (65% de viande)

Buttermilk

Petit lait, essentiel dans la confection des pâtisseries

Cáis

Association des producteurs de fromage d'Irlande (environ 100 membres)

Carrageen

Algue utilisée pour épaissir les soupes de poisson et les desserts.

Champ

Pommes de terre écrasées avec du beurre, du lait et des petits oignons émincés.

Colcannon

Pommes de terre écrasées mélangées à du chou frisé ou vert, haché.

Corned beef

Viande de boeuf conservée dans le sel

Crubeen

Pied de cochon légèrement saumuré dont on mange la partie gélatineuse. En général pour se remettre d'une gueule de bois!

Dillisk (or Dulse)

Algue vendue séchée, soit pour grignoter soit pour aromatiser les fromages, les pains les soupes et les pommes de terre.

Drisheen

Boudin spécifique de Cork, un mélange de sang de mouton et de bœuf, de couleur grise de texture grossière

Dry cured/smoked bacon and ham

Viande de porc fraîche, frottée au sel et aromatisée au sucre et au genièvre. Cette préparation est souvent fumée après quelques semaines. Cette spécialité traditionnelle se trouve à Limerick (moelleuse et tendre) ou à Belfast (très parfumée et sèche)

Euro-Toques

Organisation européenne représentant 3500 chefs dont 200 sont irlandais.

Farmer/Producers' Markets (Marchés Fermiers)

Spécialisés dans les produits frais et locaux, les produits artisanaux. Il en existe plus de 100 dans toute l'Irlande.



An Irish food glossary (continued)

Féile Bia

Programme garantissant la qualité des produits, conduit par Bord Bia (bureau de l'alimentation irlandais) 1450 membres garantissant la traçabilité de leurs produits.

Fraughans

Variété de myrtilles utilisée dans les dessert et pour aromatiser le Poitín (whiskey artisanal).

Full Irish

Petit déjeuner cuisiné composé de tranches de bacon grillées, de saucisses, de boudin blanc et noir, de champignons, tomates, gâteau de pommes de terre et d'œufs au plat ou pochés.

Good Food Circles

Dans beaucoup de régions, un certain nombre de restaurants ont formé une association qui publie un guide et donne la liste des membres.

Kassler

Morceaux de longe de porc légèrement marinés et fumés.

Kipper

Kipper signifie, ouvrir un hareng en deux, enlever l'arête le saler légèrement et le fumer. Le kipper est servi au petit déjeuner.

Mead

Hydromel.

Oat Cakes

Biscuit savoureux et croustillant, fait de farine d'avoine et d'eau habituellement servi avec le fromage.

Poitín

Alcool artisanal distillé par les particuliers (illégal en Irlande) Fait d'une décoction principalement d'orge. Son goût bien distinct est sec, avec une saveur de grain et un arrière goût plus doux.

Porter Cake

Un gâteau aux fruits et à la bière brune.

Potato Cakes

Savoureux mélange de pommes de terre, de farine de blé et de beurre.

Prawn

Grosses crevettes roses pêchées dans la plupart des eaux irlandaises. On les appelle aussi langoustine ou homard de Norvège.

Rowan berries

Baies de sorbier, que l'on appelle aussi frêne de montagne.

Sloes

Prunelles du prunellier ou épine noire, convient pour les conserves.

Slow Food

Organisation internationale d'artisans producteurs et de consommateurs dont le but est de conserver la diversité des espèces et le futur des petites exploitations fermières utilisant des méthodes traditionnelles.

Soda Farl

Farl est un mot ancien qui veut dire quart, ou part. Soda Farl est un pain rond et plat au bicarbonate, coupé en quartiers et cuit sur une plaque chauffante.

Taste of Ulster

Label de qualité promu par le bureau associatif de l'Alimentation et des Boissons d'Irlande du Nord. Les membres ont pour devoir de maintenir l'excellence de leurs productions et d'utiliser les meilleurs produits locaux.

Turf-smoked beef

Boeuf cru fumé à la tourbe.

Ulster Fry

Identique au petit déjeuner irlandais auquel est ajouté une part de pain au bicarbonate frit et parfois des haricots.

White Pudding

Boudin blanc fait avec des morceaux de bacon, des abats de porc, des oignons de la farine d'avoine, des herbes et des épices.

Yalla Man

Caramels au miel spécialité de Ballycastle, Comté d'Antrim.

sites généraux sur l'alimentation sur le tourisme

BIM seafood circle: www.bim.ie

Cáis: www.irishcheese.ie

Ecoles de cuisine: www.irlande-tourisme.fr

Marchés: www.irelandmarkets.com

Euro-Toques: www.eurotoquesirl.org

Fermiers et produits: www.bordbia.ie

Féile Bia: www.bordbia.ie

Georgina Campbell's Ireland - Guide des meilleurs restaurants et hébergements d'Irlande: www.ireland-guide.com

Good Food Ireland - Essentiel pour tous les amoureux de la bonne chair. C'est un réseau de bonnes adresses d'artisans, magasins ou de restaurants ainsi que des hébergements de qualité. www.goodfoodireland.ie

Invest Northern Ireland: www.investni.com

Bureau de l'alimentation Irlandais: www.bordbia.ie

Michelin: www.michelin.co.uk

Northern Ireland Food & Drink Association: www.nifda.co.uk

Association des restaurants d'Irlande: www.rai.ie

Slow Food Ireland: www.slowfoodireland.com

Taste of Ulster: www.tasteofulster.org

Le "Bridgestone" 100 meilleures restaurants d'Irlande: www.bestofbridgestone.com

The Livestock & Meat Commission for Northern Ireland: www.lmcni.com

sites généraux sur l'alimentation sur le tourisme

Découvrez l'Irlande – Site officiel du Tourisme Irlandais: www.irlande-tourisme.fr

Good Food Ireland:

Parmi les membres de cette association, vous trouverez des adresses bien gardées, loin des sentiers battus. Une Irlande où vous découvrirez la cuisine traditionnelle à base de produits locaux frais. Vous y trouverez aussi une longue liste de sites et attractions touristiques du pays.

www.goodfoodireland.ie

Environment & Heritage Service:
www.ehsni.gov.uk

Patrimoine et culture:
www.heritageisland.com

Villes historiques d'Irlande:
www.heritagetowns.com

Heritage of Ireland: www.heritageireland.ie

Hidden Ireland (country houses):
www.hiddenireland.com

Manoirs châteaux et jardins d'Irlande:
www.gardensireland.com

Ireland's Blue Book (country houses):
www.irelandsbluebook.com

Ireland's Islands: www.irelandsislands.com

Musée National d'Irlande: www.museum.ie

Musées Nationaux d'Irlande du Nord:
www.magni.org.uk

The National Trust: www.nationaltrust.org.uk

Irlande du Nord

Producteurs

Bushmills Distillery: www.bushmills.com
Ditty's Bakery: www.dittysbakery.com
Finnebrogue: www.finnebrogue.com
Irwin's Bakery: www.irwinsbakery.com
McCartney's: www.mccartneysofmoira.co.uk
Moyallon Foods: www.moyallonfoods.com
O'Doherty's: www.blackbacon.com

Alimentation et Boissons

Taste of Ulster: www.tasteofulster.org
Tyrone Good Food Circle:
www.tyronegoodfoodcircle.com

Festivals & Événements

Festival des Pommiers en Fleur, Comté d' Armagh:
www.armagh.gov.uk
Festival des Fruits de Mer et Poissons, Comté de
Down: www.discovernorthernireland.com
Festival International de l'huître Hillsborough:
www.hillsboroughoysterfestival.com
Ould Lammas Fair, Ballycastle, Comté d'Antrim:
www.moyle-council.org

A Découvrir!

Arkhill Farm, Comté de Londonderry:
www.arkhillfarm.co.uk
Ecole de Cuisine de Belle Isle, Comté de Fermanagh:
www.irishcookerschool.com
Grange Lodge, County Tyrone:
www.grangelodgecountryhouse.com
Mullan's ferme bio, Comté de Londonderry:
www.mullansorganicfarm.com
Tayto Factory, Tandragee, Comté d' Armagh:
www.tayto.com

www.discoverireland.com/fr/irlandedunord

Côte ouest de l'Irlande

Les Producteurs

Biddy Early Brewery: www.beb.ie
Bunratty Winery: www.bunrattymead.net
Burren Smokehouse: www.burrensmokehouse.ie
Connemara Smokehouse: www.smokehouse.ie
Kinvara Smoked Salmon:
www.kinvarasmokedsalmon.com
LoTide Foods: www.lo-tide.com
McGeough's Butchers: www.connemarafinefoods.ie

Alimentation et Boissons

Eco-Tourism: www.greenbox.ie
North West Food: www.nwfoodalliance.co.uk
Tourism Tastes Trail: www.tastestrailireland.com

Festivals & Événements

Clarenbridge Festival de l'huître, Comté de Galway:
www.clarenbridge.com
Donegal Bay Food and Wine Experience:
www.donegalbay.com
Galway festival de l'huître:
www.galwayoysterfest.com
Fête des récoltes, Drumshanbo: www.harvestfeast.ie

A Découvrir!

Cente bio du Comté de Leitrim:
www.theorganiccentre.ie
Berry Lodge, Comté de Clare: www.berrylodge.com
Pangur Bán, Comté de Galway: www.pangurban.com

www.discoverireland.com/fr/ouest

La côte sud de l'Irlande

Les Producteurs

Ardrahan Farmhouse Cheese: www.ardrahancheese.ie
Beamish Brewery: www.beamish.ie
Bulmers Irish Cider: www.bulmers.ie
Cashel Blue Cheese: www.cashelblue.com
Clonakilty Black pudding: www.clonakiltyblackpudding.ie
Dingle Ice Cream: www.icecreamireland.com
Durrus Farmhouse Cheese: www.durruscheese.com
Gubbeen Farmhouse Produce: www.gubbeen.com
Knockanore Farmhouse Cheese: www.knockanorecheese.com
Lavistown Cheese: www.lavistownhouse.ie
Milleens Farmhouse Cheese: www.milleenscheese.com
Skelligs Chocolates: www.skelligschocolate.com
Tipperary Ice cream: www.tipperaryorganic.ie

Alimentation et Boissons

County Wexford Organic Centre: www.wexfordpartnership.ie
The Kinsale Good Food Circle: www.kinsalorestaurants.com

Festivals & Événements

Kinsale International Gourmet Festival: www.kinsale.ie
Listowel Food Fair: www.listowelfoodfair.com
Midleton Food and Drink Festival: www.midletonfoodfestival.ie
Taste of West Cork Food Festival: www.skibbereen.ie

A Découvrir!

(Musée du beurre)Cork Butter Museum: www.corkbutter.museum
The Apple Farm, South Tipperary: www.theapplefarm.com
The Jameson Experience, Midleton: www.jameson.ie
Wine Museum, Kinsale: www.desmondcastle.ie
Ballymaloe Cookery School, County Cork: www.ballymaloe.ie
Dunbrody Country House Hotel and Cookery School, County Wexford: www.dunbrodyhouse.com
Dunbrody Abbey Cookery School, County Wexford: www.cookingireland.com

www.discoverireland.com/fr/sud

La côte est de l'Irlande

Les Producteurs

Cooley Whiskey: www.cooleywhiskey.com
Guinness: www.guinness.com
Jameson Whiskey: www.jamesonwhiskey.com
Porterhouse Microbrewery: www.porterhousebrewco.com
Tullamore Dew: www.tullamoredew.com

Alimentation et Boissons

The Carlingford Good Food Circle: www.carlingford.ie/goodfoodguide

Festivals & Événements

Carlingford Oyster Festival: www.carlingford.ie
Taste of Dublin Food Festival: www.tastefestivals.ie

A Découvrir!

Ballyknocken Cookery School, County Wicklow: www.thecookeryschool.ie
Ghan House and Cookery School, County Louth: www.ghanhouse.com
Guinness Storehouse, Dublin: www.guinness-storehouse.com
Locke's Distillery Museum, Kilbeggan: www.iol.ie/wmeathtc/lockes
Old Jameson Distillery, Dublin: www.whiskeytours.ie
Tullamore Dew Heritage Centre: www.tullamoredew.com
Wrights of Howth: www.wrightsofhowth.com

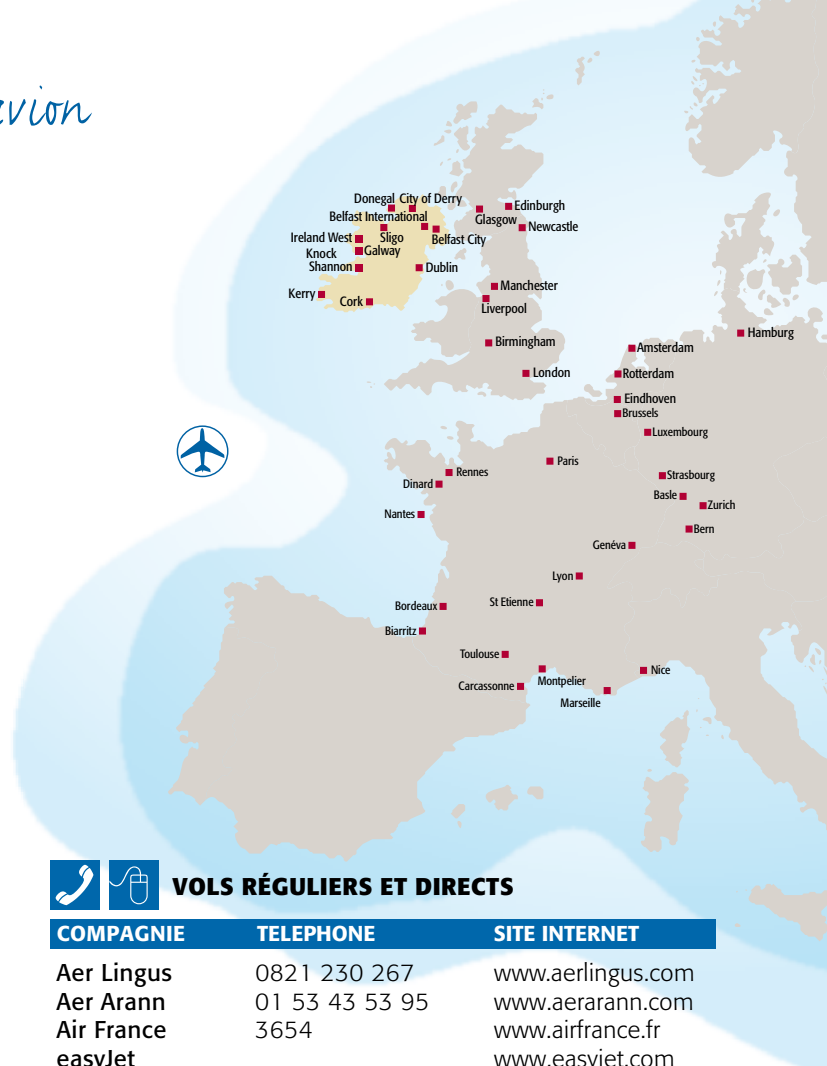
www.discoverireland.com/fr/est-et-dublin

Se rendre en Irlande par avion

LIAISONS AÉRIENNES (DEPUIS LA FRANCE)

AU DÉPART DE	VERS	COMPAGNIE
Biarritz*	Shannon	Ryanair
Biarritz	Dublin	Ryanair
Bordeaux*	Dublin	Aer Lingus
	Waterford	Aer Arann
Brest*	Cork	Aer Arann
	Dublin	Ryanair
Bâle - Mulhouse*	Dublin	Ryanair
Carcassonne*	Cork	Ryanair
	Shannon	Ryanair
Carcassonne	Dublin	Ryanair
Chambéry*	Belfast	Jet2.com
Grenoble	Dublin	Ryanair
La Rochelle*	Cork	Aer Arann
La Rochelle	Dublin	Ryanair
Lorient*	Cork	Aer Arann
	Galway	Aer Arann
	Kerry	Aer Arann
	Waterford	Aer Arann
Lyon	Dublin	Aer Lingus
Marseille*	Dublin	Aer Lingus
Marseille	Dublin	Ryanair
Nantes*	Cork	Aer Arann
	Shannon	Ryanair
Nantes	Dublin	Ryanair
Nice*	Cork	Aer Lingus
Nice	Belfast International	Aer Lingus
	Belfast International	easyJet
	Dublin	Aer Lingus
	Dublin	Ryanair
Paris (Beauvais)	Dublin	Ryanair
	Shannon	Ryanair
Paris CDG	Belfast International	Aer Lingus
	Belfast International	easyJet
	Belfast	flybe
	Cork	Aer Lingus
	Dublin	Aer Lingus
	Dublin	Air France (operated by CityJet)
	Shannon	Air France (operated by CityJet)
Rennes*	Belfast	flybe
	Dublin	Aer Lingus
Rodez*	Dublin	Ryanair
Toulouse*	Belfast	Jet2.com
	Dublin	Aer Lingus
Tours*	Dublin	Ryanair

* les vols marqués d'un astérisque sont des vols réguliers saisonniers



VOLS RÉGULIERS ET DIRECTS

COMPAGNIE	TELEPHONE	SITE INTERNET
Aer Lingus	0821 230 267	www.aerlingus.com
Aer Arann	01 53 43 53 95	www.aerarann.com
Air France	3654	www.airfrance.fr
easyJet		www.easyjet.com
Jet2.com	00 44 113 239 766	www.jet2.com
Ryanair	0892 232 375	www.ryanair.com



VOLS À TARIFS SPÉCIAUX ET CHARTERS

COMPAGNIE	TELEPHONE	SITE INTERNET
Go Voyages	0825 825 747	www.govoyages.com

Pour plus d'information rendez-vous sur le site

www.discoverireland.com

Se rendre en Irlande par bateau

LIAISONS MARITIMES (TRAVERSÉES DIRECTES)

AU DÉPART DE	VERS	COMPAGNIE
Cherbourg	Rosslare	Celtic Link Ferries
Cherbourg	Rosslare	Irish Ferries
Roscoff	Cork	Brittany Ferries
Roscoff	Rosslare	Irish Ferries

LIAISONS MARITIMES (TRAVERSÉES VIA LA GRANDE BRETAGNE)

AU DÉPART DE	VERS	COMPAGNIE
Fishguard	Rosslare	Stena Line
Fleetwood	Larne	Stena Line
Holyhead	Dublin	Irish Ferries
Holyhead	Dublin	Stena Line
Holyhead	Dun Laoghaire	Stena Line
Liverpool (Birkenhead)	Belfast	Norfolkline Irish Sea
Liverpool (Birkenhead)	Dublin	Norfolkline Irish Sea
Pembroke	Rosslare	Irish Ferries
Stranraer	Belfast	Stena Line



TRAVERSÉES DIRECTES

COMPAGNIE MARITIME	TELEPHONE	SITE INTERNET
Brittany Ferries	0825 828 828	www.brittanyferries.fr
Irish Ferries c/o Bennett	01 56 93 43 40	www.irishferries.com
Celtic Link Ferries	02 33 43 23 87	www.celticlinkferries.com



TRAVERSÉES VIA LA GRANDE BRETAGNE

COMPAGNIE MARITIME	TELEPHONE	SITE INTERNET
Brittany Ferries	0825 828 828	www.brittanyferries.fr
Irish Ferries c/o Bennett	01 56 93 43 40	www.irishferries.com
LD Lines	0825 304 304	www.ldlines.fr
P&O Ferries	0825 120 156	www.poferries.fr
Norfolkline	03 28 59 01 01	www.norfolkline.com
Stena Line c/o Holiday Ireland Hotels Services	02 31 14 68 50	www.stenaline.fr



se rendre en Irlande par avion

LIAISONS AÉRIENNES (DEPUIS LA BELGIQUE)

AU DÉPART DE	VERS	COMPAGNIE
Bruxelles	Dublin	Aer Lingus
Bruxelles	Shannon via Dublin	Aer Lingus
Charleroi	Dublin	Ryanair
Charleroi	Shannon	Ryanair
Bruxelles	Belfast via Manchester	British Airways
Bruxelles	Dublin via Londres	British Airways
Bruxelles	Dublin via Londres	BMI
Bruxelles	Dublin via Londres	BMI

LIAISONS AÉRIENNES (DEPUIS LE LUXEMBOURG)

AU DÉPART DE	VERS	COMPAGNIE
Luxembourg	Dublin	Luxair
Luxembourg	Dublin via London Gatwick	British Airways



COMPAGNIES AÉRIENNES

COMPAGNIE	TELEPHONE	SITE INTERNET
Aer Lingus		
Belgique	070/35 99 01	www.aerlingus.com
Luxembourg	070/35 99 02	www.aerlingus.com
Ryanair		
British Airways		
Belgique	02/717 32 17	www.ba.com
Luxembourg	34 20 80 83 23	www.ba.com
BMI		
	02/713 12 84	www.flybmi.com
Luxair		
	+352 245 642 42	www.luxair.lu

se rendre en Irlande par bateau

LIASONS EN BATEAU DE LA BELGIQUE, DE LA FRANCE ET PAR LA GRANDE BRETAGNE AVEC LES COMPAGNIES CI-APRÉS:



TRAVERSÉES MARITIMES

COMPAGNIE MARITIME	TELEPHONE	SITE INTERNET
Irish Ferries	011/68 13 90	www.irishferries.com
Brittany Ferries	0800 73358 +33 2 98 29 28 40	www.brittanyferries.com
P&O Ferries	070/ 70 77 71	www.POferry.be
Stena Line	02/556 27 96	www.stenaline.com
Norfolkline	+44 870 600 0007	www.norfolkline.com
Seafrance	02/549 08 80	www.seafrance.com

Où séjourner

Dans un pays où le sens de l'hospitalité est une seconde nature, le choix des hébergements du simple Bed & Breakfast à l'hôtel 5 étoiles, est vaste.

Rendez-vous sur le site

www.irlande-tourisme.fr.com/offres pour découvrir un grand nombre d'offres d'hébergement et de forfaits proposé par les voyagistes. Les maisons d'hôtes, les Bed & Breakfasts et les locations sont classés de 1 à 5 étoiles. Si vous emmenez un animal domestique, vérifiez à l'avance que cela est possible auprès de votre hôtelier. Vous pouvez choisir entre différents hôtels ou maisons d'hôtes, de la maison de campagne élégante, au château luxueux, du pub de village, au manoir Georgien

HOTELS & GUESTHOUSES

The Irish Hotels Federation

Tel: + 353 (0)1 497 6459
or visit www.irelandhotels.com

Northern Ireland Hotels Federation

Tel: +44 (0)28 9035 1110
or visit www.nihf.co.uk

Manor House Hotels and Irish Country Hotels

Tel: + 353 (0)1 295 8900
or visit www.cmvhotels.com

Ireland's Blue Book

Tel: + 353 (0)1 676 9914
or visit www.irelandsbluebook.com

Good Food Ireland

Groupement indépendant de plus de 150 établissements: hôtels, châteaux- hotels, manoirs, guesthouses, fermes, chez l'habitant (b&b), restaurants, cafés et pubs.
Tel: +353 (0) 53 91 58693
or visit www.goodfoodireland.ie

BED AND BREAKFASTS

Town and Country Homes Association

Tel: + 353 (0)71 982 2222
or visit www.townandcountry.ie

The Friendly Homes of Ireland

Tel: + 353 (0)1 660 7975
or visit www.tourismresources.ie/fh

Bed and Breakfast Association of Northern Ireland

info@nibbp.com

en passant par les hôtels abordables et les maisons victoriennes. Beaucoup des hôtels 5 étoiles ont une restauration, une animation et des centres de remise en forme, ou et, un terrain de golf.

Vous pourrez trouver des Bed & Breakfast accueillants dans tout le pays, et cela même dans les régions les plus isolées. Un service personnalisé et chaleureux vous y attend ainsi que le traditionnel petit déjeuner irlandais au nord comme au sud. Pour s'intégrer à la campagne et la vie locale, il n'y a rien de tel que de séjourner dans une ferme généralement située dans un environnement superbe. Là de nombreuses activités sont possibles, comme la pêche ou des cours de cuisine. Mais attention

TRADITIONAL FARMHOUSES

Irish Farmhouse Holidays

Tel: + 353 (0)61 400 700
or visit www.irishfarmholidays.com

Northern Ireland Farm and Country Holidays Association

Tel: +44 (0)28 8284 1325
or visit www.nifcha.com

COUNTRY HOUSES

The Hidden Ireland Guide

Tel: + 353 (0)1 662 7166
or visit www.hiddenireland.com

HOSTELS

An Óige – Irish Youth Hostel Association

Tel: + 353 (0)1 830 4555
or visit www.irelandyha.org

Independent Holiday Hostels

Tel: + 353 (0)1 836 4700
or visit www.hostels-ireland.com

Celtic Budget Accommodation

Tel: + 353 (0)1 855 0019
or visit www.celtic-accommodation.ie

Hostelling International Northern Ireland

Tel: +44 (0)28 9032 4733
or visit www.hini.org.uk

il faut réserver bien à l'avance, car cela est très demandé.

Bon marché et confortables les auberges sont une autre possibilité convenant aux petits budgets et laissant une grande indépendance. La taille de ces auberges est variable, vérifiez la disponibilité à l'avance. Le Camping et le caravanning sont une autre manière de visiter le pays. 200 terrains sont répartis sur toute l'île et sont en général situés dans un environnement magnifique. Enfin les locations de maison traditionnelles, d'appartements ou de chalets sont nombreuses et permettent de s'intégrer pour un temps à la vie locale d'un village ou d'une ville.

CAMPING & CARAVANNING

Irish Caravan and Camping Council

visit www.camping-ireland.ie
info@camping-ireland.ie

British Holiday and Home Parks Association

visit www.bhpha.org.uk

SELF-CATERING

REPUBLIC OF IRELAND

Irish Self-Catering Federation

Tel: +353 (0)53 913 3999
or visit www.iscf.ie

NORTHERN IRELAND

The Northern Ireland Self-Catering Holidays Association

Tel: +44 (0)28 9043 6632
or visit www.nisca.com



Le Tourisme Irlandais est l'organisme de marketing de l'île d'Irlande, comprenant la République d'Irlande et l'Irlande du Nord. Le plus grand soin a été apporté à la rédaction de cette brochure et à l'exactitude de l'information. Cependant, le Tourisme irlandais, ne peut être tenu pour responsable des omissions ou erreurs qui pourraient s'être glissées. Néanmoins, si de telles erreurs ou omissions étaient portées à son attention, cela serait rectifié dans l'édition suivante.

Crédits:

Texte: **Biddy White Lennon**

Directeur de la publication: **Lisa Gaughran**

Maquette: **TDP Advertising**

Imprimeur: **Nicholson & Bass Ltd**

Photos:

Brian Morrison

Chris Hill

Eugene Langan

Gardiner Mitchell

Gareth McCormack

Gareth Morgans Photography

John McVitty

Khara Pringle Photography

St John Mulholland

Tony Pleavin

Tourism Ireland

Merci à Paul Rankin pour sa contribution à cette brochure



Irlande



LEGENDE

- Chemin de fer
- Ferry
- Aéroport
- Office de Tourisme
- Plage

KILOMETRES
0 20 40 60 80km

MILES
0 10 20 30 40 50mils

La plus grande attention a été apportée à la réalisation de cette carte. Toutefois le Tourisme Irlandais ne saura être tenu responsable d'erreurs ou d'omissions. L'échelle réduite de la carte ne permet pas d'inclure tous les centres touristiques. Les informations indiquées sont exactes au moment de l'impression.

FRANCE

Office du Tourisme de l'île d'Irlande
33 rue de Miromesnil,
75008 PARIS

Tel: 01 70 20 00 20
Web: www.irlande-tourisme.fr

CANADA

Tourism Ireland
2 Bloor St. West, Suite 3403
TORONTO, M4W 3E2

Tel: 1800 223 6470
Web: www.discoverireland.com

BELGIQUE

Tourism Ireland
Avenue Louise 66
Louizalaan 1050
BRUXELLES

Tel: 02 275 0171
Web: www.discoverireland.com

SUISSE

Tel: 0041 442104153
Web: www.discoverireland.ch