

# La gastronomie Européenne

## Pays : Royaume Uni / Irlande



### Données locales

Superficie : 244 119 km<sup>2</sup>  
 Population : 58 489 975 hab  
 Capitale : Londres  
 Langue officielle : Anglais

### Agriculture

<b>Pêche</b>	Saumon et truite d'Ecosse, hareng, cabillaud Huîtres de Whitstable (IGP)
<b>Végétaux</b>	<b>Fruits :</b> Pommes, poires. <b>Légumes :</b> Betterave, pommes de terre ( Jersey Royal IGP)
<b>Animaux</b>	<b>Elevage :</b> Bovins : (Scotch , Orkney, Welsh beef) Ovin : (Scotch , Orkney, Shetland lamb) <b>Gibier :</b> sanglier, biche
<b>Autres</b>	<b>Céréales :</b> avoine, orge, blé, maïs, seigle

### Principales Spécialités Culinaires

#### Entrées

- **Cocktail de Langoustines** : langoustines, sauce cocktail.
- **Welsh rarebit** : pain de mie, bière, beurre et cheddar
- **Chicken Pie** : tourte au poulet.

#### Plats

- **Kedgeree** : haddock, riz, oeufs
- **Oie de la St Michel** : oie farcie (Irlande).
- **Irish Stew** : ragoût de mouton et de pommes de terre..
- **Kidney Pie** : tourte aux rognons , boeuf et champignons.
- **Potée au chou irlandaise**
- **Haggis** : panse de brebis farcie avec les abats de l'animal (Ecosse).
- **Boeuf aux épices** : boeuf, 4 épices

#### Desserts

- **Crumble aux pommes**
- **Apple pie**
- **Pudding à l'orange**
- **Trifle** : génoise, ananas, chantilly

#### Eléments de décoration

- Serveur** : costume noir, veste droite, col officier
- Serveuse** : Jupe noire avec tablier blanc, chemisier blanc
- Décors** : Chapeau melon, parapluie, tartan (tissus d'Ecosse), etc...
- Couleurs** : rouge et bleu
- Musique** : beattles, Cornemuse

#### Divers, pour information

**La gastronomie britannique :**  
 Même si elle ne connaît pas une grande notoriété, la gastronomie britannique existe. Elle est un croisement de traditions ancestrales (boeuf, 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, etc....

### Situation géographique :

Le Royaume-Uni est composé de trois provinces : l'Angleterre, l'Ecosse et le Pays de Galles. C'est une île de 1000 km de longueur et de 500 km de largeur entourée de mers et d'océans : la mer du Nord, la Manche et l'Océan Atlantique. Le paysage britannique est un mélange de landes, de jardins, de prés et de champs.

### Généralités :

**Climat :**  
 Le climat de ces îles britanniques est principalement océanique : vents forts, précipitations abondantes et neige au nord. Le ciel est couvert la moitié de l'année.

**Economie :**  
 L'activité économique principale se trouve dans le secteur tertiaire et les produits manufacturés. La construction navale, les transports maritimes et la pêche sont également des activités importantes.

**Habitudes alimentaires :**  
 Petit déjeuner (Breakfast) copieux avec thé, café, céréales, **porridge** (avoine, miel, lait), oeufs, saucisses. Le déjeuner (Lunch) est très léger : sandwiches, fish and chips ou beans on toast. Le Dîner (Dinner, high tea) est un repas léger composé d'un plat unique. Dans les grandes occasions le supper est un repas complet servi vers 21h00.

Produits marqueurs	Fromages (A.O.P.)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thé</li> <li>- Marmelades</li> <li>- Fromages</li> <li>- Boeuf</li> <li>- Mouton</li> <li>- Agneau</li> <li>- Bière</li> <li>- Whiskies, Gin</li> </ul>	Nom	Famille	Lait
	Cheshire	Pâte pressée demi-dure	Vache
	Stilton	Pâte persillée	Vache
	Cheddar	Pâte pressée cuite	Vache
	Swaledale	Pâte pressée	Vache/agnelle
	Buxton blue	Pâte persillée	Vache
	Exmoor Blue	Pâte persillée	Vache/agnelle/chèvre
Boissons	Spécialités		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thé, bière, cidre</li> <li>- Whiskies (Scotch, Irish)</li> <li>- Gin</li> <li>- Cherry Brandy : liqueur de cerises</li> <li>- Drambuie : liqueur à base de whisky, de miel et d'épices</li> <li>- Les vins d'Angleterre : Etude complète.</li> </ul>	<b>Charcuteries</b> : Saucisses de porc et de boeuf, Corned Beef <b>Boulangerie, pâtisserie</b> : <i>Shortbread</i> : gâteau sablé d'Ecosse. <i>Oatcakes</i> : biscuit à l'avoine. <i>Gurr cake</i> : gâteau de pain <b>Confiseries</b> : Bonbons anglais, marmelades d'agrumes (pamplemousse, orange, citron vert) <b>Divers</b> : Worscestershire sauce (Sauce anglaise), sauce Rhubarbe, Picalilis (légumes au vinaigre)		

### Accords mets et vins

- **Apéritif** -> Bière, Whisky
- **Cocktail de Langoustines** -> Wooton blanc (cépage auxerrois)
- **Irish Stew** -> Chapel Down (rouge léger)
- **Kedgeree** -> Lambertburst (rosé)
- **Crumble aux pommes** -> Hidden springs (Pétillant)
- **Digestif** -> Cherry Brandy