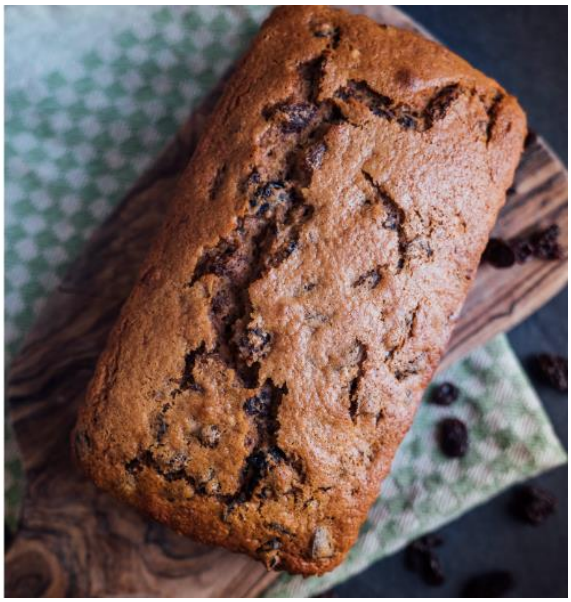
Communiqué de presse

Paris, le 2 octobre 2024

La cuisine irlandaise célèbre les racines celtes d'Halloween

Halloween n’est pas seulement l'occasion de sortir son plus beau costume et de se raconter des histoires effrayantes. C’est aussi un moment pour honorer les traditions culinaires qui relient l'Irlande à la fête de Samhain. Célébré depuis plus de 2000 ans, ce festival celtique, marquait la fin des récoltes et le début de la nouvelle année.

Halloween en Irlande a toujours été liée à la nourriture et aux festins. Les richesses culinaires de l'Irlande, comme les pommes de terre, les noisettes et les baies sauvages, jouaient un rôle central dans les rituels et se retrouvent aujourd'hui encore, dans les recettes d'Halloween.



Samhain, l’ancêtre Celte d’Halloween

La fête de **Samhain**, célébrée il y a **plus de 2500 ans** en Irlande, marquait la fin de l'année celtique et le début de la « saison sombre ». Selon les croyances, c'était à ce moment que le voile entre le monde des vivants et des morts s'amincissait pour permettre aux esprits de rejoindre le monde des vivants. Pour se protéger de ces esprits, les Celtes allumaient de grands feux purificateurs et se couvraient de masques, dans le but d'effrayer les esprits malveillants. Des traditions, qui bien que millénaires, influencent encore les célébrations contemporaines d'Halloween.

Les traditions celtes d'Halloween dans la cuisine irlandaise moderne

La cuisine irlandaise continue d'honorer chaque année les traditions d'Halloween, tout en les modernisant, et plusieurs plats emblématiques, hérités de Samhain, sont encore dégustés aujourd'hui. Influencés par ces traditions, les chefs réinventent ces recettes pour s'adapter aux saveurs contemporaines et mettre en valeur les produits de saison à travers des plats créatifs.

Parmi ces plats incontournables, on retrouve **le champ**, une purée de pommes de terre crémeuse, enrichie de beurre, de lait et d'oignons verts, qui était un aliment de base lors des festins celtiques. **Le boxty**, une crêpe de pommes de terre croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur et **le fadge**, un pain de pomme de terre, accompagnaient également les repas pendant Samhain.

Le colcannon, sans doute l'un des plats les plus emblématiques d'Halloween, incarne l'esprit des anciens festins celtiques. Ce mélange de purée de pommes de terre et de chou ou chou frisé était un **plat incontournable de Samhain** et **le barmbrack**, un pain sucré aux fruits secs étaient souvent utilisés pour des rituels de divination. On cachait par exemple des objets dans la purée du **Colcannon** ou la mie du **barmbrack** pour prédire l'avenir des convives. Les fruits et les noix étaient également utilisés dans des jeux de divination.

Aujourd'hui, les tables d'Halloween se remplissent de créations inspirées des influences internationales, mais elles gardent un lien avec les rituels ancestraux. Bien que popularisée par les traditions nord-américaines, l'utilisation de la citrouille fait par exemple écho aux anciens rituels de Samhain, où **les navets étaient creusés** pour créer des **lanternes protectrices**. Ces plats, toujours présents dans la cuisine irlandaise, permettent des moments de partage autour de recettes authentiques, transmises de génération en génération.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : https://www.ireland.com

À propos du Tourisme Irlandais

Le Tourisme Irlandais est responsable de la promotion internationale de l'Île d'Irlande en tant que destination touristique majeure. Quelques statistiques sur le marché du tourisme français sur l'Île d'Irlande*

• Avec 557 000 touristes s'étant rendus sur l'île d'Emeraude, la France est le 4e marché émetteur pour l'île d'Irlande. Le nombre de touristes français représentait 6% des tous les touristes étrangers sur l'île et 5% du revenu généré par les visiteurs internationaux.

• Plus de la moitié des touristes Français y passent plus de 5 nuits.

• Près de 30% des vacanciers français voyageant en Irlande y étaient déjà allés, montrant leur attachement à l'île et leur volonté de visiter d'autres parties de l'île

• Les vacanciers français voyagent sur l'île d'Irlande tout au long de l'année

• L'accès France-île d'Irlande est excellent depuis Paris et de nombreux aéroports régionaux. Le temps de vol est de moins de 90 minutes par avion grâce à de nombreux vols proposés par Aer Lingus, Air France, Ryanair, Transavia, Vueling et EasyJet. Le ferry est aussi un moyen de transport plébiscité par les Français, et proposé depuis plusieurs villes de France par Brittany Ferries, Irish Ferries, Stena Line et DFDS.

* Chiffres de 2019

Plus d'informations sur www.irlande-tourisme.fr