

Départ pour un voyage culinaire marin - Burren Slow Food Festival

 burrensmokehouse.com/fr/blog/2018/04/08/depart-pour-un-voyage-culinaire-marin-burren-slow-food-festival

8th avril 2018 by Burren Smokehouse. Enregistrer

Cette année, les participants partiront littéralement pour un voyage culinaire marin avec le Burren Slow Food Festival qui débutera par un court voyage en ferry en direction de la plus petite des îles d'Aran – Inis Oírr – où un buffet de produits marins les attendra.

Pourquoi ce festival est-il si attrayant autant pour les visiteurs, les conférenciers, et les chefs que pour les producteurs alimentaires ? Les chefs et les producteurs alimentaires vous diront que se créer des relations avec d'autres personnes dans le monde de l'alimentaire est un des aspects importants de ce festival. Ces relations durent souvent toute une vie et comme nous le savons tous : les relations sont essentielles !

Alors que la création de relations est un des aspects du festival, il y en a de nombreux autres, comme intégrer des connaissances grâce aux conférences et aux démonstrations de cuisine, découvrir des petits producteurs et leurs produits, et avoir la possibilité de leur poser tout un tas de questions en direct, et bien sûr goûter à de merveilleux échantillons provenant de ce que la mer et le sol irlandais ont à offrir.

Cette année, le slogan du festival est « **Goûter l'Atlantique – Un voyage culinaire marin** » et cela se reflète dans la démonstration de cuisine donnée par les chefs Niall Sabongi (The Klaw Café) et Trevis Gleason (du livre de cuisine « Dingle Dinners »). Le whisky est un autre centre d'intérêt et Gleason tiendra un atelier sur ce sujet pour les personnes intéressées par l'*uisce beatha* (l'*eau-de-vie* en Irlandais).

Les organisateurs du festival décidèrent de suivre le thème des produits de la mer après avoir été inspirés par le seafood trail lancé l'an dernier par Bord Iascaigh Mhara (le bureau de la pêche maritime irlandaise).



Une intéressante conférence intitulée « **Le régime humain et l'innovation technologique : réapprendre à manger comme des humains** » sera donnée par l'Américain Dr. Bill Schindler qui est archéologue et directeur du Eastern Shore Food Lab (un laboratoire consacré à l'étude des aliments), en plus d'avoir figuré dans une série historique appelée « The Great Human Race ».



Tandis que le festival se tiendra au Pavillon de Lisdoonvarna, il sera lancé le vendredi soir avec une visite de la plus petite des îles d'Aran où un dîner constitué de produits marins attendra les participants.

Pendant les conférences et démonstrations de cuisine du weekend, il y aura aussi un **marché artisanal** où des produits du comté de Clare et ailleurs – même d'Italie – seront exposés.

Un **café éphémère** organisé par Stonecutters Kitchen, un restaurant jouxtant les falaises de Moher, s'assurera que les visiteurs se reposent et se rafraîchissent. Des **activités pour les enfants** donneront également l'opportunité aux parents de se reposer tout en profitant un maximum.



Et bien sûr, le Burren Slow Food Festival ne serait pas complet sans le traditionnel **Burren Slow Food banquet** qui aura lieu le samedi soir à la Burren Storehouse.

Pour plus d'informations sur le programme et pour se procurer des tickets veuillez [visiter le site Slow Food Clare](#).

**Festival du Burren Slow Food, Lisdoonvarna, Comté de Clare
aura lieu du 11 au 13 mai 2018**