Recettes traditionnelles pour célébrer Halloween à l’irlandaise

Depuis des siècles en Irlande, la fête d’Halloween est une fête familiale qui marque la fin des récoltes.

L'ancienne fête celtique de *Samhain* était célébrée le dernier jour d'octobre : la récolte était terminée, la nourriture était abondante et un grand festin de plats de saison était alors organisé comme point d’orgue des festivités.

Navets, pommes et cidre de pomme, vins chauds, courges, noix, bœuf, porc, volaille, bière - les recettes de *Samhain* élaborées à partir de la récolte rassemblaient la communauté une fois le travail accompli. Les festivités pouvaient alors commencer, les Celtes dégustaient le fruit de leur travail tout en se racontant des histoires et en essayant de prédire leur fortune future.

Traditionnellement, les plats irlandais préparés à Halloween ne contenaient pas de viande, car lorsque *Samhain* a finalement fusionné avec *Christian All Hallows Eve*, la veille de la Toussaint, pour devenir Halloween, c'était un jour de préparation et de jeûne. Halloween était alors célébré avec des plats typiques élaborés à base de pommes de terre comme le ***champ*** (mélange de pommes de terre écrasées et d’oignons, avec du beurre et du lait, et assaisonné de sel et de poivre*),* le ***boxty*** (crêpe de pommes de terre), le ***fadge*** (pain de pomme de terre) - ainsi que des fruits, des noix, [du ***barmbrack******bread*** et un bon ***colcannon***!](https://www.ireland.com/fr-fr/activit%C3%A9s/boire-et-manger/articles/recettes-halloween/)

Le ***colcannon***, plat simple et typiquement irlandais, est devenu populaire dans le monde entier. A base de purée de pommes de terre mélangée avec du chou frisé haché ou du chou vert et des oignons, c'est un savoureux plat automnal qui réconforte. Le plat parfait pour le soir d'Halloween avant de partir pour une soirée d’amusement et de malice !

Les maisons irlandaises étaient traditionnellement remplies de l'odeur du pain cuit au-dessus du feu ouvert, et d’une autre délicieuse pâtisserie connue sous le nom de ***barmbrack,*** préparée quelques semaines avant Halloween. Ce pain truffé de fruits secs tire son nom de l’expression irlandaise « *bairín breac* », qui signifie littéralement « pain moucheté ».

Alors que le ***barmbrack*** se savoure toute l'année, ce n'est qu'à Halloween que certaines spécificités sont ajoutées à la préparation, chacune ayant une signification révélatrice pour l'année à venir - [et comme le montre cette recette de ***barmbrack***](https://www.youtube.com/watch?v=xKgwUCYHoyk), les fruits peuvent être trempés dans du whisky, du thé, ou les deux, ce qui donne une richesse supplémentaire au goût.

Toute la famille reçoit une part de pain, mais il faut être prudent lors de sa dégustation car il est possible de trouver de nombreux objets à l’intérieur, ayant chacun ayant leur propre signification. Une bague signifie découverte du véritable amour et mariage, un dé à coudre signifie que vous ne vous marierez jamais, un chiffon prédit la pauvreté tandis que trouver une pièce vous prédit la fortune.

Les pommes ont toujours été associées à Halloween, bien qu'en Irlande, elles ne devraient jamais être cueillies à cette période, car la légende raconte que les *púca* (métamorphes féeriques) leur crachent dessus la nuit suivant Samhain.

De nos jours, cette nourriture traditionnelle prend la forme de pommes-monstres, de bouchées aux pommes effrayantes ou encore de tartes aux pommes garnies de crème blanche fantôme. Il existe une gamme infinie de friandises en tous genres tels que des biscuits-araignée veuve noire, du jus de vampire aromatisé aux canneberges ou encore des œufs farcis.

Dans le temps, après un souper de *colcannon*, les jeunes gens laissaient tomber une pelure de pomme sur le sol dans l’espoir qu'elle montrerait l’initiale du nom de l’être aimé. Autre tradition populaire avec les pommes : plonger sa tête dans un tonneau ou une bassine d’eau pour tenter d’attraper les fruits avec sa bouche – cette activité est toujours pratiquée de nos jours !
Le passe-temps d'Halloween préféré des couples était de s'asseoir autour du feu pour raconter des histoires et faire griller des noix.

En Irlande, les meilleures traditions perdurent véritablement !