



CIRCUIT COURT Connemara, terres GOURMANDES.

AVEC SES CÔTES CISELÉES ET SES LANDES SAUVAGES, LE CONNEMARA OFFRE LES PLUS BEAUX PAYSAGES D'IRLANDE. ET DE NOMBREUSES ESCALES OÙ APPRÉCIER PARFUMS D'IODE ET SAVEURS TOURBÉES.

Texte Pascale DES
Photos Christian C

1 – CURE IODÉE AU O'DOWD'S

Huîtres et poissons de l'Atlantique, algues séchées, bières locales, *Irish breakfast*... Au départ de Galway, qui sera la capitale européenne de la culture en 2020, le Connemara déroule escales au goût iodé et paysages maritimes. Sur la route côtière de 200 kilomètres qui serpente entre Galway et Killary Harbour, le paysage n'est que sable, roches, varech, îlots, fjords, tantôt recouverts, tantôt découverts par la marée. Où est la terre ? Où est la mer ? Le voyageur commence sérieusement à douter quand apparaît, au détour de la R341, le petit port de Roundstone. Des maisons blanches coiffées d'ardoises en

enfilade, une solide jetée de pierre, quelques bateaux amarrés et la silhouette chauve des monts Twelve Bens au loin : le tableau, pittoresque, est bourré de charme.

Face aux quais trône la devanture bleu pâle du pub O'Dowd's. Fondé en 1906 et tenu par la famille O'Dowd depuis quatre générations, il est aux premières loges pour observer le va-et-vient des bateaux de pêche, qui rentrent au port les cales chargées de lieus, de juliennes, de raies, de turbots et de crabes de l'Atlantique. Murs lambrissés, tables en bois noir, cuivres rutilants, jeu de fléchettes dans le coin au fond, l'endroit n'est pas bien grand, mais il est chaleureux en diable.

Locaux et touristes y fraternisent tranquillement. Fidèle au poste, derrière le comptoir, Nick Griffin, 45 ans, regrette un peu le bon vieux temps, « quand tout le village se retrouvait au pub pour écouter de la musique irlandaise le samedi soir ». Mais il est alerte pour prendre les commandes. Une pinte de Bridewell, une brassée à Clifden, et, en guise d'amuse-bouche, une assiette de moules grillées aux herbes fraîches, une demi-douzaine d'huîtres ou une *seafood platter*, la traditionnelle soupe de poisson irlandaise, la soirée ne fait que commencer.

6,50 € LA PINTTE, DE 5 € À 14 € LE PLAT.
ODOWDSSEAFOODBAR.COM



2 – DÎNER AU GASTROPUB JOHN KEOGH'S.

Boiseries sombres, feu de bois, lampes à opaline, sons ornées de vitraux... Élu meilleur pub de l'année par le guide irlandais McKennas et plusieurs fois mentionné pour sa cuisine, ce bar du vieux Galway est le lieu idéal pour dîner, boire une pinte de Galway Hooker ou écouter de la musique irlandaise en live. Le menu varie selon les saisons. Plats typiques : la poitrine de porc rôtie, le cidre irlandais ou le saumon mariné au whisky. À PARTIR DE 13 € LE PLAT. 22-24 UPPER DOMINICK STREET, JOHNKEOGHS.IE

3 – BREAKFAST MAISON À THE QUAY HOUSE.

Aménagé par Paddy et Julia Foyle dans une capitaine du XIX^e siècle, cet hôtel de charme du port de Galway abrite quinze chambres à l'esprit voyageur. Là un hôtel donnant sur la baie, ici une commode d'époque avec gravures anciennes... Au retour d'une balade sur la mer, on peut y savourer thé et scones au coin du feu, dans de confortables douillettes salons. Saumon fumé, huîtres et frites, œufs, fromages fermiers et pains spéciaux composent le menu du traditionnel *irish breakfast* dans la serre, face aux bateaux. DE 140 € À 160 € LA CHAMBRE DOUBLE EN B&B. BEACH ROAD, CLIFDEN. THEQUAYHOUSE.COM



4 – PIQUE-NIQUE AUX ALGUES À LETTERMULLEN.

Reliés au continent par une route étroite entrecroisée de ponts de pierre, les îlots de l'archipel de Ceantar leann, à l'extrême ouest de la baie de Galway, sont le terrain de jeu de la Connemara Organic Seaweed Company. Sa spécialité : la récolte, le séchage et la transformation des algues en condiments et produits de beauté. L'entreprise familiale propose une exposition sur les variétés utilisées et l'histoire locale au petit musée de Lettermullen, au bout de l'archipel. Sur place, les visiteurs peuvent commander un panier gourmet avec homard et algues séchées pour aller pique-niquer sur la plage, toute proche. 50 € LE PANIER POUR 2. CONNEMARASEAWEEDCOMPANY.IE

5 – DÉGUSTATION D'HUÎTRES À DK OYSTER FARM.

Cette ferme ostréicole fondée au XIX^e siècle se situe dans la Ballinakill Bay, près de Letterfrack, où la rivière de la Dawros, née dans les collines du parc national de Connemara, vient se jeter dans l'Atlantique. Ces eaux claires et riches en plancton offrent un environnement idéal pour élever des *Crassostrea gigas*, des huîtres creuses réputées pour la pureté de leur goût et utilisées dans le monde entier. 25 € LA VISITE DES PARCS À HUÎTRES (EN ANGLAIS) SUIVIE DE LA DÉGUSTATION. DKCONNEMARAOSTERS.COM



Y ALLER

Vol A/R Paris-Dublin à partir de 80 €. aerlingus.com
Ferry pour Cork, au départ de Roscoff, à partir de 78 € A/R par piéton (voiture, cabine et repas en option). brittany-ferries.fr
Plus d'infos sur ireland.com

ET AUSSI :

Le tour des adresses gourmandes de Galway avec la guide francophone Sheena Dignam ; 2 h, 65 € par pers. galwayfoodtours.com
Connemara Pub Tour au départ de Galway avec le guide anglophone Padraic O Raighne ; 5-6 h, 55 € par pers., en groupe de 10 pers. au minimum. connemarapubtours.ie/galway-connemara