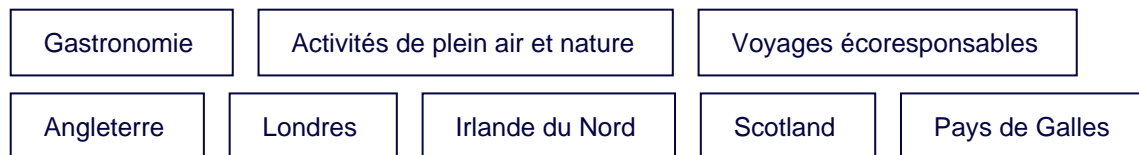




Expériences gastronomiques d'automne en Grande-Bretagne

La saison des moissons en Grande-Bretagne s'accompagne d'une multitude de délices et d'expériences gastronomiques, le tout sur fond de couleurs automnales. Avec de nombreux festivals culinaires et des dégustations à volonté, les visiteurs peuvent célébrer le meilleur des produits britanniques en même temps que le meilleur de ce que la saison a à offrir.



August 2024

Festivals culinaires de l'automne

Présentant toute une gamme de produits artisanaux et de saveurs locales, les festivals d'automne consacrés à la gastronomie offrent aux visiteurs l'occasion de goûter aux produits saisonniers et régionaux les plus frais. Avec des événements organisés dans toute la Grande-Bretagne, d'Abergavenny aux îles Scilly, voici où embarquer pour un voyage gastronomique cet automne.

Steyping & District Food Festival, West Sussex, 6-15 septembre 2024

Le [Steyping and District Food Festival](#) est un événement culinaire qui se déroule dans la campagne pittoresque du West Sussex. Ce festival annuel rassemble les meilleurs produits de la région, en mettant l'accent sur les ingrédients frais et l'artisanat. A ne pas manquer : le marché de producteurs le 7 septembre, ainsi que de nombreuses expositions et manifestations dans la ville et les villages environnants pendant toute la durée du festival.

Ludlow Marches Food & Drink Festival, Shropshire, 13-15 septembre 2024

Le [Ludlow Marches Food and Drink Festival](#), dans le bourg historique de Ludlow, met en valeur le patrimoine culinaire de la région. Connu pour son riche éventail de produits locaux et de spécialités artisanales, le festival célèbre son 30e anniversaire en 2024. C'est une destination de choix pour les gourmands. Avec plus de 180 exposants et une grande variété d'événements gastronomiques, dont des démonstrations, des ateliers et des conférences, les visiteurs plongeront dans les meilleures saveurs du Shropshire.

Taste of Scilly Festival, Isles of Scilly, 12-22 septembre 2024

Le [festival Taste of Scilly](#) se déroule dans le cadre idyllique des îles Scilly, un archipel bordé de plages de sable situé au large de la côte des Cornouailles. Organisé chaque année, le festival met en valeur les meilleurs produits locaux, notamment les fruits de mer. Les événements comprennent des démonstrations, des dégustations et des marchés de producteurs, ce qui permet aux visiteurs de s'adonner à des expériences gastronomiques tout en profitant de la beauté naturelle des îles.

Abergavenny Food Festival, Monmouthshire, Pays de Galles, 21-22 septembre 2024

Annuel, l'[Abergavenny Food Festival](#) est un événement majeur au Pays de Galles. Réputé pour son atmosphère et la diversité de ses offres, le festival rassemble les meilleurs chefs, producteurs et gourmets passionnés pour un week-end gastronomique. Les billets permettent d'accéder à tous les espaces du marché, qui abritent environ 190 exposants, ainsi qu'aux démonstrations de la grande halle. Un marché nocturne et une fête au château sont organisés le samedi soir. De nombreuses conférences et dégustations sont également proposées avec des thèmes abordés allant des recettes royales aux techniques de boucherie, en passant par l'histoire du rhum.

Portsmouth Vegan Food Festival, Hampshire, 21 septembre 2024

Le [Portsmouth Vegan Food Festival](#) est dédié à la cuisine à base de plantes. Organisé chaque année dans la ville côtière de Portsmouth, ce festival présente un large éventail de plats végétaliens, de la cuisine de rue innovante aux desserts délicieusement sucrés, en passant par des repas sains et des produits artisanaux.

Broadstairs Food Festival, Kent, 27-29 septembre 2024

Situé dans la ville côtière de Broadstairs, dans le Kent, ce [festival culinaire](#) annuel présente certains des meilleurs produits, articles artisanaux et talents culinaires du Kent et des comtés voisins. Les visiteurs peuvent profiter d'une grande variété de stands, de démonstrations et de dégustations, tout en s'imprégnant de la charmante atmosphère du bord de mer.

Thame Food Festival, Thame, Oxfordshire, 28-29 septembre 2024

Le [Thame Food Festival](#) a lieu chaque année au Thame Showground à Aylesbury. Cette année, le festival promet un mélange d'activités, ainsi que des apparitions de chefs et de boulangers renommés, dont le gagnant de Great British Bake Off 2023, Matty Edgell. Les visiteurs peuvent

s'attendre à une variété de démonstrations, ainsi qu'à un programme de musique live, à des activités pour les enfants et à une exposition canine, afin que tout le monde y trouve son compte.

Brecon Beacons Food Festival, Pays de Galles, 5 octobre 2024

Niché au cœur du [Parc National des Brecon Beacons \(Bannau Brycheiniog\)](#), le [Brecon Beacons Food Festival](#) propose des produits frais et des friandises artisanales. Les visiteurs peuvent profiter de l'air vif de l'automne et des teintes dorées du paysage environnant pour y déguster des plats et des boissons de producteurs locaux. De nombreuses brasseries et distilleries du sud du pays de Galles exposent, aux côtés de ceux qui proposent de tout, du fudge aux truffes et aux beignets, en passant par le miel et les sauces.

Circuits et expériences culinaires

Pour ceux qui recherchent une expérience culinaire plus immersive, les circuits gastronomiques constituent un excellent moyen de découvrir les spécialités régionales. Les visiteurs peuvent découvrir les secrets de la cuisine britannique traditionnelle tout en dégustant des produits locaux, des cocktails artisanaux et des cidres, bières et spiritueux primés. Pour des expériences mémorables, des visites guidées emmènent les visiteurs à travers des marchés animés, des adresses bien gardées et des restaurants historiques, avec l'aide d'experts compétents.

The Spirit Circle Tour, Belfast, Irlande du Nord

Parfait pour les amateurs de cocktails à la recherche d'une soirée unique, le [Sensorium at The Spirit Circle](#) est une expérience innovante proposée par Taste and Tour à Belfast. Cette dégustation immersive mêle l'art de la mixologie à l'exploration sensorielle. Les participants se voient proposer une variété de cocktails élaborés par des experts, chacun étant associé à des éléments sensoriels pour enrichir l'expérience et en faire une aventure multidimensionnelle.

The Taste of Kent (circuit de 5 jours), Kent, Angleterre

[Le circuit Taste of Kent](#) est une aventure culinaire de cinq jours à travers le comté connu comme le « jardin de l'Angleterre ». Les points forts de ce circuit guidé comprennent des visites de vignobles locaux et d'une ferme ostréicole, des bains de forêt dans des bois, de la pêche à pied le long de la côte du Kent et une expérience de fabrication de gin. Le circuit comprend quatre nuitées avec dîner dans des hôtels traditionnels.

Kent Electric Bike Tours, Kent, Angleterre

Idéales pour les cyclistes chevronnés comme pour les débutants, ces [circuits autoguidés](#) dans la campagne du Kent avec des vélos électriques de location permettent d'explorer la région et sa riche offre culinaires. Chaque circuit conduit les visiteurs à travers des jardins luxuriants, des vignobles primés et des villages typiques, et propose de nombreuses occasions de faire une halte dans l'un des nombreux gastropubs de la région pour déguster des plats, des vins et des bières. La location est possible du mardi au samedi, et la plupart des circuits partent de l'aérodrome de Headcorn, au sud de Maidstone.

Cider sleepovers et cider cycling trails, Herefordshire, Angleterre

Pour une expérience vraiment unique, les visiteurs peuvent réserver une « nuit de cidre » dans l'un des vergers du Herefordshire pour admirer les couleurs de l'automne et déguster les célèbres cidres de la région. [Dragon Orchard Retreat](#) à Putley, près de la ville de Ledbury, est un vrai refuge installé dans un verger qui propose du glamping dans des yourtes ou des hébergements indépendants. Des activités telles que l'Orchard Bathing et l'Orchard Poetry Trail.

Il est également possible d'emprunter le [North Cider Circuit](#). [The Newton Wonder](#) est une boucle de 80 km qui s'étend à travers des terres agricoles, des vergers et des collines boisées au nord d'Hereford. Parfait pour les cyclistes chevronnés comme pour les amateurs de cidre, l'itinéraire passe par de charmants hameaux et sites historiques, tout en offrant la possibilité de déguster des cidres, des poirés et des jus de fruits locaux.

Cueillette

L'automne est également une saison propice à la cueillette, qui permettent aux visiteurs de parcourir la campagne à la recherche de champignons, de baies et d'herbes sauvages, sous la conduite de cueilleurs expérimentés. Proposés dans toute la Grande-Bretagne, ces circuits offrent une expérience pratique de l'identification et de la récolte d'aliments sauvages de saison et permettent de découvrir les pratiques durables et la riche biodiversité des différentes régions.

Wild Food UK Tours, divers lieux au Royaume-Uni

[Wild Food UK](#) propose des excursions cueillette dans de nombreux lieux, notamment à Rush Farm (Worcestershire), dans les Pentland Hills à Penicuik (Édimbourg) et à Hutton-in-the-Forest (Cumbria).

Forage London, New Forest et Dorset, Angleterre

[Forage London](#) propose des ateliers et des excursions de cueillette de champignons à Londres, dans la New Forest et dans le Dorset. Dirigées par des enseignants indépendants spécialisés dans la recherche de champignons, ces sessions automnales permettent de tirer le meilleur parti de la nature.

Hunter Gather Cook, Firle, East Sussex, Angleterre

Basée à Firle, dans l'East Sussex, [Hunter Gather Cook](#) est une école culinaire de plein air mais aussi une entreprise spécialisée dans la cueillette sauvage. Elle combine l'art de la cueillette, la cuisine de plein air avec des compétences en matière d'artisanat d'extérieur. Avec pour toile de fond le Parc National des South Downs, les cours et les ateliers enseignent aux visiteurs comment identifier, rechercher et préparer les ingrédients sauvages, offrant ainsi une expérience immersive qui permet de renouer avec les origines de la nourriture.

Dégustations d'automne

De visites de vignobles dans les collines du Kent et de l'East Sussex en dégustations de whisky dans les distilleries d'Écosse, l'automne offre une occasion unique de savourer l'essence même de la Grande-Bretagne.

Wine Tours dans le Kent, Angleterre

[Wine Tours of Kent](#) propose une gamme de visites guidées dans la campagne du Kent pour découvrir certains des vignobles et établissements vinicoles primés d'Angleterre. Les visites comprennent le transport, les visites de vignobles, de brasseries et de caves, des dégustations de vin ou de bière et un déjeuner dans un pub.

Penderyn Brecon Beacons Distillery, Pays de Galles

La [visite de la distillerie, d'une durée d'une heure](#), donne un aperçu de l'histoire de Penderyn et des processus de production du whisky. Les visiteurs ont la possibilité de visiter le moulin et de voir la cuve d'empâtage et les alambics en cuivre. Chaque visite se termine par quelques dégustations dans le bar de la distillerie.

Tinwood Estate, West Sussex, Angleterre

Situé à la lisière du Parc National des South Downs, [Tinwood Estate](#), au cœur du Sussex, a été créé en 2007. Ouvert toute l'année, le domaine propose des dégustations dans la salle de dégustation et des visites du vignoble. Il est également possible de passer la nuit dans l'un des luxueux pavillons du domaine.

Cotswolds Distillery, Cotswolds, Angleterre

L'une des rares distilleries à produire à la fois du whisky et du gin anglais, la [Cotswolds Distillery](#) propose une gamme d'expériences pour les amateurs de ces deux spiritueux, des visites de dégustation aux cours d'assemblage du gin ou du whisky. Les visites ont lieu tous les jours, et les cours ont lieu certains jours de l'année.

Scotch Whisky Experience, Edimbourg, Ecosse

La [Scotch Whisky Experience](#) se trouve en haut du Royal Mile à Édimbourg, tout près du château d'Édimbourg. Les visiteurs peuvent y participer à des dégustations, à des visites exclusives de distilleries et à des ateliers dirigés par des experts, adaptés aux novices comme aux connaisseurs. On y retrace l'histoire du whisky écossais et y découvre la Diageo Claive Vidiz Whisky Collection, qui présente un ensemble impressionnant de près de 3 400 bouteilles.

Scotbeer Tours, Edimbourg/Glasgow/Aberdeen, Ecosse

[Les Scotbeer Tours](#) emmènent les visiteurs à la découverte du passé brassicole de l'Écosse, du XIIIe siècle à la renaissance de la bière artisanale d'aujourd'hui. Les expériences sont basées sur des collaborations avec des brasseries, des bars spécialisés et des restaurants pour offrir une variété de visites, de master classes et de dégustation.

Eat Walk, Edimbourg, Glasgow et St Andrews, Ecosse

Ceux qui ne s'y retrouvent pas dans variété de bars et de restaurants des grandes villes d'Écosse peuvent profiter des [visites](#) guidées d'[Eat Walk](#), conçues sur mesure pour chacune des destinations gastronomiques d'Écosse : Édimbourg, Glasgow et St Andrews. En petits groupes, les participants se plongent dans le patrimoine culinaire de la ville qu'ils ont choisie et y font plusieurs haltes gastronomiques, accompagnées de dégustations.