

## Irish Coffee, le café irlandais



**Joe SHERIDAN** avait la bonne idée quand il a combiné un solide **whisky irlandais** avec un riche **café noir** pour créer le cocktail de café irlandais en 1942. Cette boisson chaude a longtemps été un favori dans les pubs irlandais avec une popularité qui peut rivaliser avec un grand stout...

### Ingrédients

- 4 onces de café (fort, riche brassé, très chaud)
- 1 1/2 once de whiskey irlandais
- 2 cuillères à café de sucre brun
- 1 once de crème épaisse (légèrement fouettée)

### Joe Sheridan et une nuit froide à Foynes

Joe Sheridan était un chef et un barman de premier ordre lorsqu'il a posé sa candidature pour le poste de chef à Rineanna, ville du Comté de Limerick, où le terminal Flying Boat était basé à **Foynes**.

Dans sa candidature, reçue par le PDG Brendan O'Regan, Sheridan a simplement déclaré: « Cher Monsieur. Je suis l'homme pour le travail. Cordialement, Joe Sheridan. Il s'avère que Sheridan avait raison., il a obtenu le travail...

En 1943, un vol en bateau volant panaméricain à destination de New York est revenu à Foynes en raison du mauvais temps. Sheridan a été invité à revenir à l'aéroport pour préparer des plats chauds et des boissons pour les passagers en congélation...

**Espérant réchauffer les voyageurs, Sheridan a mis du bon whiskey irlandais dans leurs cafés et l'a recouvert de crème fouettée.**

Quand les passagers lui ont demandé s'il avait utilisé du café brésilien, Sheridan a répondu: « Non, c'était du café irlandais... »

Lorsque Foynes ferme ses portes en octobre 1945, le chef Sheridan et le reste du personnel de restauration traversent l'estuaire de Shannon pour se rendre au nouvel aéroport de Rineanna, aujourd'hui l'aéroport international de Shannon. Là, il a continué à servir son célèbre café irlandais.

## En route pour l'Amérique

Un journaliste renommé, Stan Delaplane, a transité par Rineanna en 1951 et s'est servi un authentique café irlandais. À ce moment-là, il était devenu le verre de bienvenue traditionnel à l'aéroport. À son retour à **San Francisco**, il a parlé de cette boisson à son ami, Jack Koepler, propriétaire de « Buena Vista ». Le personnel de Buena Vista a essayé de le reproduire, mais cela n'a jamais été tout à fait juste; ils ont eu un problème avec la crème.

Koepler a offert à Sheridan un poste à Buena Vista en 1952. Le chef a décidé d'émigrer en Amérique et d'accepter le poste.

Sheridan est décédé dix ans plus tard, en 1962. Il est enterré dans le cimetière d'Oakland, juste à l'extérieur de San Francisco.

(1) Le **Buena Vista** San Francisco est un café de, en Californie qui a introduit le café irlandais aux États-Unis en 1952. Il a ouvert ses portes en 1916, lorsque le premier étage d'un pensionnat a été transformé en salon.

### Café irlandais, toujours aussi populaire

Aujourd'hui, le « Buena Vista » sert jusqu'à 2 000 cafés irlandais par jour. La journée la plus occupée de leur histoire a été le Super Bowl en 1982, lorsque les « 49ers de San Francisco » ont affronté les « Dolphins de Miami ». Ce jour-là, trois barmans ont servi 109 bouteilles de whisky entre 8 h et 17 h. L'équipe de nuit en a servi 104 autres, ce qui signifie que le pub a servi plus de 6 000 boissons ce jour-là