



Ipiutaq, d.12.02.2013,

Vi er meget taknemmelig og det er en stor overraskelse for os, at modtage Årets Pris fra KNB for 2012.

Det var en umulig drøm for os at modtage prisen og vi syntes at beløbet til prisen var helt for stor til Ipiutaq guest farm. Derfor er vi meget glad over at prisen blev delt. Derudover, er det os en stor ære at dele prisen med Hotel Arctic.

De grønlandske råvarer – særlig vilde planter og lammekød – er en af vores inspirationskilder til udvikling af vores projekt.

Ipiutaq guest farm er et helt koncept, baseret på agro-turism, med de grønlandske råvarer, en fransk "savoir-faire", den smukke natur og vores eget grafisk design.

Fra 2002, har Agathe Devisme lært at kende Grønland igennem maden, med hendes første erfaring i fire år som kok i Upernaviarsuk forsøgsstation. Vi tror maden og lokale råvarer er en meget god måde at fremvise et lands ressourcer og kultur. Derfor har vi prøvet at udvikle et særligt sted hvor turister fra hele verden kan nyde de grønlandske råvarer, lære om grønlandsk landbrug og bare være i naturen.

Vi har læst vi "er rollemodeller for andre fåreavlere", men vi synes vi har også fået inspiration fra de andre fåreholder. Måske har vi bare skabet vores egen koncept med Ipiutaq guest farm som er en drøm vi forsøger at virkeliggøre.

Tusind tak til alle som har troet på vores drøm!

Agathe Devisme & Kalista Poulsen