

Un moyen de rencontre au Groenland : la cuisine

Agathe Devisme, Ipiutaq guest farm, Groenland Sud

Texte original en Danois, 2008 – Version Française, 2010

Photos : copyright © Ipiutaq guest farm

Publié sur le site de New Nordic Food (blog) en février 2010

Une rencontre...



Quand j'ai rencontré Kalista il y a quelques années, la nourriture devint rapidement l'un de nos « liens ». La nourriture et la cuisine firent partie tout de suite de nos modes de communications. Depuis que j'étais toute petite en France, la cuisine avait toujours été une manière de recevoir ou de donner de l'amour, et cela s'est confirmé une fois de plus au Groenland.

Une relation quotidienne à travers la nourriture...



Je me trouvais à la ferme-école et station expérimentale d'Upernaviarsuk au Sud du Groenland, où ma sœur travaillait. Nous étions les seules femmes parmi un groupe de jeunes hommes qui étaient heureux de découvrir une nouvelle culture chaque jour, à travers les repas que nous leur servions.

Le Groenland était un milieu tout à fait nouveau pour moi, et notre langue commune était très limitée. C'est comme cela que la nourriture est devenue une évidence : selon moi, beaucoup de sentiments et pensées se lisent sur le visage de celui que vous régalez !

Des racines françaises à la culture groenlandaise...



Quelques mois plus tard, je déménageai au Groenland avec mon piano, mes aquarelles et mes recettes, pour commencer une nouvelle vie en tant que cuisinière à la ferme-école d'Upernaviarsuk.

L'art et l'envie de préparer un bon repas sont dans mon cœur depuis l'enfance. Je les ai reçus en héritage de ma mère et ma grand-mère dans le Sud de la France.



A Upernaviarsuk, lieu bien isolé où ne vivent que quelques personnes, il arrive souvent d'être sans contact avec la ville pendant plusieurs semaines. C'est là que j'ai appris à concentrer mon énergie pour faire de la bonne cuisine, ce qui apporte bonne humeur et esprit d'équipe. La cuisine est un moyen de rencontre.



La culture de la nourriture au Groenland est très différente de celle que nous connaissons en France. Au Groenland, habituellement, on mange pour se nourrir et maintenir le corps en bonne forme ; en France, manger peut souvent devenir une cérémonie. Mais nous avons appris à nous respecter les uns les autres et à partager et apprécier un bon repas ensemble.

Cuisiner, c'est comme peindre...



Je suis architecte de formation, et ma passion pour la cuisine ne m'a pas empêchée de dessiner, peindre... ou jouer du piano.



Je cuisine comme je dessine ou peins : une structure en tête, les couleurs, les herbes et épices que je peux trouver, une belle vue à la fenêtre et beaucoup d'amour.

J'utilise mes recettes et livres de cuisine comme je regarde un livre d'art : pour trouver inspiration et idées. Ensuite, je vois quelles possibilités et quels ingrédients j'ai à ma portée, et de cette manière, la recette se ré-invente à chaque fois !

Recettes pour un menu gourmet à Ipiutaq guest farm



Après quelques années comme cuisinière à la ferme-école d'Upernaviarsuk, nous sommes aujourd'hui, Kalista et moi, en train d'établir notre ferme-auberge Ipiutaq guest farm située à quelques kilomètres de l'aéroport international de Narsarsuaq.



L'une de mes fonctions à Ipiutaq guest farm consiste à préparer et partager les repas avec nos hôtes. Vous pouvez en savoir plus sur ma cuisine, avec recettes et photos sur www.ipiutaq.gl. A découvrir par exemple la recette de la bouillabaisse groenlandaise ou des scones épicés à l'angélique sauvage servis avec le chutney d'Ipiutaq...

Une cuisine raffinée et originale : des produits locaux revisités par la tradition française



peau de baleine



soupe de poissons



scones épicés



angélique



crevettes



soupe à l'oseille



herbes sauvages

“A Ipiutaq, le mélange particulier d’une excellente gastronomie, du confort et de la nature sauvage groenlandaise, est absolument unique, hautement « addictif » et réellement inoubliable...”

dans "The arctic settlers", Greenland Today n.1, novembre 2007