

AVEC HURTIGRUTEN, LE VOYAGE EST AUSSI GASTRONOMIQUE

Pour la fête nationale norvégienne, Hurtigruten vous invite à découvrir ses spécialités culinaires authentiques



À l'occasion de la fête nationale de Norvège, qui a lieu le 17 mai, Hurtigruten, le leader des croisières d'exploration, souhaite rendre hommage à son héritage norvégien et plus particulièrement à la cuisine norvégienne. La compagnie a à cœur d'offrir à ses voyageurs une aventure unique et dépaysante, et ce, aussi bien au travers des destinations explorées par la compagnie, qu'à bord de ses navires où règne une ambiance chaleureuse et décontractée, directement influencée par le mode de vie norvégien.

La culture norvégienne se retrouve donc également à table, où tradition et modernité s'allient, pour le plus grand plaisir des passagers.

Une aventure culinaire dans l'un des meilleurs garde-manger du monde

Voyager à bord de l'authentique ligne de l'Express Côtier de Norvège est le meilleur moyen de découvrir la cuisine norvégienne dans sa richesse et son authenticité.

Cet itinéraire, qui relie le sud (Bergen) au nord (Kirkenes) de la Norvège permet de longer l'un des plus longs et des plus beaux littoraux du monde.

La Norvège est connue pour la pureté de son environnement, ses grands espaces et ses fjords profonds à l'eau pure et glacée. Les 34 escales du navire le long de la côte norvégienne donnent l'opportunité extraordinaire de se faire livrer des produits frais tous les jours. Dans 15 de ces ports, des produits de la mer, des œufs, des volailles, des produits laitiers, de la moutarde, du sirop, du sel, des champignons, des baies, des fruits et des légumes sont livrés directement à bord.

Les chefs s'inspirent de ces produits locaux pour confectionner leurs menus qui changent au fil des saisons et évoluent au rythme de la nature. La carte est directement inspirée de la cuisine norvégienne, mais revisitée par les chefs pour plus de modernité.

Les voyageurs à bord se verront proposer plusieurs menus, chacun comprenant différents plats tel que le Gravlax de saumon et de pommes de terre sauce béchamel, dont voici la recette :

Ingrédients :

Pour le Gravlax :

- 1 filet de saumon avec la peau
- 1,5 cuillère à sucre de poivre moulu grossièrement
- 150 g de sel
- 100 g de sucre
- 1 bouquet d'aneth

Pour les pommes de terre sauce béchamel :

- 6 grosses pommes de terre cuites à l'eau
- 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 litre de lait

La recette :

1. Mélangez le sel, le sucre et le poivre. Hachez grossièrement les feuilles et les tiges d'aneth.
2. Étalez une couche d'aneth haché sur un plat, puis déposez le filet de saumon, peau en dessous, sur le mélange ; recouvrez ensuite le filet avec le reste d'aneth haché.
3. Placez un objet assez lourd sur votre préparation pour que le poisson s'imprègne bien des aromates. Laissez la préparation au réfrigérateur 2 à 4 jours, en veillant à retourner quotidiennement le poisson.

Pour les pommes de terre sauce béchamel :

1. Faites fondre le beurre et ajoutez-y la farine. Diluez avec le lait et remuez bien. Portez la sauce à ébullition.

2. Épluchez et coupez en dés ou en quartiers les pommes de terre avant de les introduire dans la sauce. Laissez la sauce mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient chaudes mais n'attendez pas qu'elles s'émiettent. Ajoutez l'aneth coupé

- - -

La passion et l'amour qu'ont les chefs pour ces produits locaux se traduisent dans leur cuisine. Rien de tel que les paroles du chef Eirik Larsen pour mieux comprendre cela. Il y a dix ans, il a quitté la vie citadine et les restaurants d'Oslo pour devenir chef cuisinier de Hurtigruten. Aujourd'hui, il prépare plus de 1 500 repas par jour.

« Imaginez-vous déguster du mouton au restaurant tout en naviguant au même moment exactement à côté du pâturage où ces moutons ont brouté. En automne, nous servons des mûres arctiques sur le pont. C'est une dame au Finnmark qui ramasse ces mûres à la main et les livre sur nos navires. On ne peut pas faire plus authentique ! »

Pour satisfaire toutes les demandes, Hurtigruten propose également des menus Végan !

L'intérêt pour une alimentation plus saine et plus écologique ne cesse de croître - pas uniquement auprès des végétariens et végétaliens - mais également chez ceux qui cherchent à adopter une alimentation plus durable et responsable, à la fois pour leur santé, pour l'économie et pour l'environnement.

C'est pourquoi, depuis le 1er février 2017, Hurtigruten propose un Menu Végan à trois plats, à bord de ses navires de l'authentique ligne de l'Express Côtier.

Désireux de rester proche de son héritage norvégien, ce menu présente des ingrédients spécifiquement sélectionnés pour leur rôle dans l'histoire culinaire et culturelle de la Norvège. Ce menu a intégralement été pensé en partenariat avec des nutritionnistes qualifiés ainsi que Mari Hult, chef cuisinière végétalienne de la ville côtière de Stavanger et auteur de son propre blog végétarien / végétalien, le plus lu en Norvège.

Au menu d'un dîner Végan à bord d'un navire Hurtigruten :

- Légumes grillés, vinaigre de cidre de pomme, huile de pépins de citrouille et persil
- Patates douces au four, chou rouge acidulé, lentilles du Puy et purée de patates douces
- Mousse au chocolat noir végétalienne, orange et citronnelle

Pour en savoir plus l'expérience culinaire proposée à bord des navires Hurtigruten, n'hésitez pas à vous rendre sur le site [Hurtigruten.fr](https://www.hurtigruten.fr), rubrique « [Inspiration](#) ».

###

Hurtigruten - Leader mondial des croisières d'exploration

Avec plus de 128 ans d'expérience, Hurtigruten est aujourd'hui la plus importante compagnie de croisières d'expédition au monde.

Notre flotte de navires d'expédition, dont 2 sont à propulsion hybride, a été conçue sur mesure pour permettre aux aventuriers des temps modernes de découvrir les destinations les plus spectaculaires de la planète, aussi bien en Arctique qu'en Antarctique.

Hurtigruten, c'est aussi la légendaire ligne de l'Express Côtier, qui relie Bergen à Kirkenes, en 34 escales, et ce toute l'année.

Notre statut de leader mondial en voyages d'exploration implique de grandes responsabilités. Hurtigruten entend préserver l'intégrité de ses destinations et mener ses opérations internationales de façon responsable et durable. Pour en savoir plus sur [l'implication de Hurtigruten pour le développement durable, cliquez ici](#)

CONTACTS PRESSE FRANCE: HILL + KNOWLTON STRATEGIES

Yacine Hamdi : 06 20 77 59 59

Victor Esteves : 01 41 05 44 47

Hurtigruten.Presse@hkstrategies.com