

Communiqué de presse – 26 avril 2022

L'Express Côtier de Norvège présente ses ambassadeurs culinaires



À l'approche de son 130^e anniversaire, qui aura lieu en 2023, Hurtigruten l'Express côtier de Norvège améliore encore son offre. Une croisière Hurtigruten sur la côte norvégienne ne sera plus seulement considérée comme l'un des plus beaux voyages du monde, mais aussi comme une expérience culinaire unique. La collaboration avec les fournisseurs et producteurs locaux est un élément essentiel du concept *Norways' Coastal Kitchen* (expérience culinaire norvégienne) de la compagnie qui s'est associée à deux chefs reconnus ayant des liens étroits avec la magnifique côte norvégienne, afin de proposer de nouvelles expériences gastronomiques à bord.



DEUX CHEFS PRIMÉS LOCALEMENT COMME AMBASSADEURS



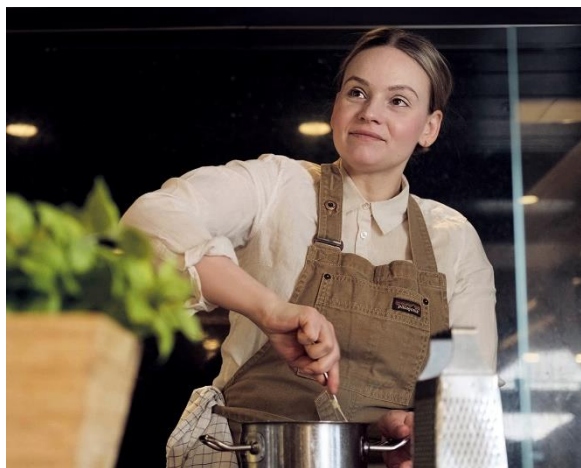
Les deux chefs primés, Astrid Næsslander et Halvar Ellingsen, partagent non seulement les mêmes valeurs que Hurtigruten L'Express Côtier de Norvège, mais ils sont également originaires du nord de la Norvège, où ils vivent et travaillent, et où Hurtigruten a été fondé en 1893. Ils s'appuient tous deux sur des producteurs locaux et des ingrédients biologiques pour créer des expériences gastronomiques exceptionnelles, ce qui correspond parfaitement au nouveau concept « *Norways' Coastal Kitchen* » à bord des navires.

Hurtigruten L'Express côtier de Norvège est en effet fier de soutenir les producteurs locaux et autres petits partenaires de la côte norvégienne, comme il le fait depuis plus d'un siècle. Proposer des produits frais de la ferme et du fjord dans les restaurants à bord sont un élément essentiel du voyage, afin que chaque voyageur se sente accueilli en véritable hôte, et non comme un touriste.

Astrid et Halvar poursuivront cette tradition culinaire et développeront des plats saisonniers d'inspiration locale, issus d'ingrédients biologiques et respectueux de l'environnement, qui seront servis à bord des sept navires de la flotte de l'Express Côtier **dès le mois de mai 2022**. Ils contribueront également à inspirer la prochaine génération de chefs à bord. Ils auront en effet pour mission d'accueillir une nouvelle vague de cuisiniers talentueux au sein d'un programme de formation et sélectionneront même les meilleurs candidats pour participer à la prestigieuse Coupe de Norvège, une compétition nationale norvégienne récompensant les apprentis cuisiniers.

"Nous cherchons toujours à établir des liens avec les traditions alimentaires locales et la culture culinaire de la côte norvégienne. Astrid et Halvar partagent notre philosophie et ont tous deux le même lien que Hurtigruten avec le nord de la Norvège. Avec eux à bord, nous pouvons utiliser leurs excellentes connaissances locales pour développer et améliorer encore plus nos menus et inspirer la prochaine génération de chefs autour du concept Norway's Coastal Kitchen", a déclaré Hedda Felin, CEO Hurtigruten Norway.

ASTRID NÄSSLANDER, LAURÉATE DU PRIX NATIONAL DES CHEFS POUR LA DURABILITÉ



Astrid Nässlander est lauréate du prix national des chefs pour la éco-responsables, Fondatrice de Høst Matverksted, Steigen.

Astrid vit sur la petite île de Steigen, en face des îles Lofoten, dans le nord de la Norvège. C'est dans cette région que cette chef indépendante, primée, de 30 ans et productrice éco-responsable à petite échelle de viande, s'approvisionne des ingrédients dont elle a besoin ou envie.

"Ce qui me motive, c'est l'envie de montrer aux gens tout ce qui nous entoure, et qu'il est possible de trouver de la nourriture sans passer par le supermarché. Se procurer du lait auprès d'un producteur laitier ou de la viande auprès d'un chasseur d'élan, c'est du bon sens à l'ancienne", explique Astrid Nässlander.

"Hurtigruten et moi partageons la même philosophie alimentaire. L'Express côtier est à bien des égards la véritable essence de la Norvège, et la nourriture servie à bord représente les endroits où les bateaux naviguent" poursuit-elle.

« Je sais m'adapter aux ingrédients disponibles et de saison. Je dirais même que c'est presque lorsque j'ai le moins de produits que je fais le plus preuve de création. Je peux donc très bien créer des plats sans légumes importés. J'aime qualifier mon approche culinaire de « rétrovation », c'est-à-dire qu'elle consiste à regarder vers le passé tout en développant l'avenir. En mettant en œuvre des méthodes et techniques anciennes et nouvelles, on obtient une base intéressante pour commencer à cuisiner » développe-t-elle.

« Je suis impatiente de voir ce que nous pouvons réaliser ensemble : une compagnie établie et respectée comme Hurtigruten L'Express Côtier et ma petite entreprise, jeune et ambitieuse. Ce qui m'intéresse dans cette aventure c'est de pouvoir travailler des ingrédients locaux produits dans le respect de l'environnement » conclut-elle.

HALVAR ELLINGSEN : CHEF AU KVITNES, VESTERALEN



Halvar Ellingsen a fait partie de l'équipe nationale de cuisine de Norvège et il est aujourd'hui chef de cuisine du célèbre restaurant Kvitnes dans les îles Vesterålen.

Après avoir vécu et cuisiné pendant dix ans à Oslo, la capitale norvégienne, Halvar a décidé de rentrer chez lui, dans la ferme familiale, pour être au plus près de la source et des ingrédients. En effet Kvitnes est pratiquement autosuffisant en matière de légumes, de viande, d'herbes et de baies, se procurant presque tous ses ingrédients dans les environs.

« J'ai vécu et travaillé à Oslo pendant dix ans avant de revenir dans ma région et de cuisiner au Kvitnes, la ferme de ma famille dans les îles Vesterålen, il y a six ans. Je voulais remettre les ingrédients sur le devant de la scène, montrer ce que signifiait vraiment, dans la pratique, une production en circuit court et respectueuse de l'environnement, et jusqu'où il était possible d'aller dans cette démarche.

« Je trouve que Hurtigruten L'Express Côtier de Norvège a fait un travail formidable en se montrant à la fois responsable et consciencieux en matière d'alimentation locale. Lorsque j'étais enfant, j'entendais le sifflet des navires de L'Express Côtier un peu avant 13h30 tous les jours. Cela faisait partie de la vie sur la côte. Aujourd'hui encore, les navires livrent des marchandises à notre restaurant chaque semaine. J'ai vraiment hâte que l'on commence à travailler ensemble et que l'on offre aux passagers à bord des plats non seulement délicieux, mais qui les relient encore davantage aux régions qu'ils visitent » raconte-t-il.

Les menus de printemps d'Astrid Näslander et de Halvar Ellingsen seront disponibles à bord de la flotte de Hurtigruten L'Express Côtier de Norvège à compter du mois d'avril et changeront en fonction des saisons. Les ambassadeurs culinaires élaboreront six plats par saison pour le restaurant gastronomique, un menu par an dans le restaurant principal et deux plats pour le Bistro. Ils participeront également à des ateliers avec le personnel de cuisine. En outre, Astrid Näslander livrera des produits aux navires, dont ses célèbres saucisses d'élan.

LES MEILLEURS PRODUITS NORVÉGIENS À BORD



Hurtigruten est fier de soutenir les producteurs locaux et autres activités alimentaires sur la côte norvégienne. Certaines existent depuis des décennies et sont des marques réputées et appréciées par les Norvégiens. D'autres sont des exploitations agricoles familiales transmises de génération en génération, ancrées dans une histoire personnelle. Plus de 80% des ingrédients servis dans nos restaurants proviennent d'une cinquantaine de fournisseurs norvégiens et sont livrés à bord dans 15 des 34 escales de l'Express Côtier.

A déguster par exemple à bord : l'omble chevalier frais fondant, pêché dans les îles Vesterålen, les fromages récompensés de la ferme Aalan des îles Lofoten ou encore le succulent crabe royal du comté de Troms au Finnmark.

VOIR LE MENU EN PIECE JOINTE

Réservations : 01 58 30 86 86 ou sur hurtigruten.fr

Service de presse : Caroline Le Got : 06 21 85 64 55 – Hurtigruten.presse@hkstrategies.com

Visuels sur demande

Hurtigruten L'Express Côtier

Hurtigruten, L'Express Côtier original depuis 1893, transporte voyageurs locaux, marchandises et passagers internationaux depuis le tout premier départ il y a près de 130 ans. Reliant 34 ports le long de la majestueuse côte de la Norvège, les 7 navires de L'Express Côtier vous rapprochent de la nature et des communautés locales au cours de ce que l'on appelle "l'un des plus beaux voyages du monde".