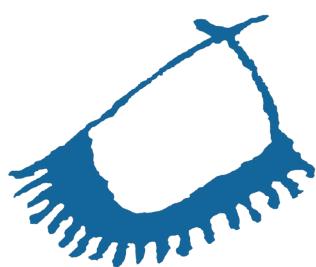


Sámi

DINNER MENU



FR



Cuisine sámie – façonnée par la nature, perfectionnée au fil du temps

Gouter à une cuisine locale et authentique est l'un des souvenirs de voyage les plus marquants que nous créons. Les traditions culinaires ne sont pas seulement une affaire de goût — elles sont porteuses d'identité culturelle, de transmission et d'appartenance. Si la nourriture nourrit le corps, elle entretient aussi notre lien au patrimoine, à la communauté et au territoire.

Les Sámis sont le peuple autochtone de Scandinavie du Nord, reconnu pour son lien profond avec la terre et ses traditions. Ils sont répartis en cinq grands groupes selon la culture et la langue : Sames du Nord, d'Inari, de l'Est, de Lule et du Sud. Grâce à des générations d'expérience en chasse, pêche et élevage de rennes, les Sámis ont développé une relation profonde avec l'environnement et le paysage subarctiques.

Dans la culture sámie, les notions de « paysage » et d'« environnement » ne se définissent pas facilement.

Traditionnellement, les Sámis se considèrent comme faisant partie du monde et de la nature, et non comme étant au-dessus ou en dehors. Leur relation au monde naturel est guidée par le respect, l'équilibre et une interaction continue — une manière d'exister qui reflète une interdépendance profonde plutôt qu'un besoin de contrôle.

La cuisine traditionnelle sámie repose depuis toujours sur ce que l'on peut récolter directement dans la nature — poissons, gibiers, rennes, baies et herbes provenant du riche paysage arctique.

Le lien avec le renne est au cœur de la cuisine sámie. Par un profond respect pour la faune et la flore, les Sámis ont toujours pratiqué l'utilisation intégrale de l'animal, ne laissant rien perdre. Chaque partie est valorisée — sabots, cerveau, moelle, os, intestins, organes internes, peau, sang — dans une approche durable enracinée dans la tradition et le respect de la nature.

La culture alimentaire sámie repose sur les principes du slow food : cuisiner avec soin, temps et attachement au lieu. Des méthodes traditionnelles comme le fumage de poisson et de viande de renne dans le *lavvo*, ou le séchage de la viande maigre de renne, perdurent. Les ingrédients de saison comme les bolets, cueillis lors des sorties aux mûres arctiques, sont simplement bouillis avec pommes de terre et sel sur un feu de camp. Les mûres arctiques — appelées aussi « or de l'Arctique » — sont conservées en jus ou transformées en confiture. Les aïrelles sont écrasées pour en faire du jus, et les myrtilles consommées fraîches. Même l'écorce de pin servait autrefois à enrichir le pain ou épaisser un bouillon de poisson, illustrant l'ingéniosité des Sámis et leur harmonie avec la nature.

Entrée

Ruoššaluossa hillagáhkuin, mas luopmanat ja skávžádeppot

Saumon, pain cuit sur braise, mûres arctiques et algues truffées

ALLERGÈNES: F, G (ORGE), (PEUT CONTENIR DES TRACES DE CRUSTACÉS)

Des éclats argentés scintillent à la surface de l'eau, et le soleil illumine la peau somptueuse du saumon remontant les rivières en été. Les Sámis ont depuis longtemps une fascination pour ce poisson ingénieux, qu'ils pêchent en mer, en rivière et dans les lacs, selon des méthodes uniques.

Le saumon retourne toujours à sa rivière d'origine, assurant ainsi une source de nourriture pour les générations futures.

Čáhceloddi láibevajahasas, sennepnjuvddus, suvralávki ja iđut

Sandwich de canard, sauce à la moutarde, oignons marinés et pousses vertes

ALLERGÈNES: G (BLÉ, SEIGLE), SE, SU, M, E

La chasse au canard a de profondes racines en Sápmi, notamment au printemps, lorsque les oiseaux reviennent des régions plus chaudes (bárbbmu). Elle se pratiquait avec précaution, avant le début de la nidification. En été et en automne, les oiseaux vivaient en groupes familiaux, et seuls les individus solitaires sans petits étaient chassés. Aujourd'hui, cette chasse de printemps est strictement réglementée, autorisée uniquement à Kautokeino et sous quotas.

Liepma, goikebiergu, goikebuoidi ja buoknjun láibi

Bouillon de viande de renne séchée, graisse de renne fumée et pain

ALLERGÈNES: G (BLÉ, SEIGLE)

Avant que la viande ne soit complètement cuite, il est courant de goûter le bouillon — ou liepma. Une tasse de liepma avec un peu de viande séchée, de graisse et de pain constitue un véritable en-cas. Préparer un bon liepma demande une connaissance fine des différentes parties de l'animal. Il existe un liepma pour chaque occasion : renforcer le cœur, faciliter la digestion, donner de l'énergie ou simplement débuter le week-end.

Guoppargáhkut, smieru láibebihtát ja joknabuonjus

Galettes aux champignons, chapelure croustillante et chutney d'airelles

ALLERGÈNES: S, G (AVOINE, BLÉ)

À l'automne, les champignons sont un mets délicat pour les rennes — et c'est toujours un moment palpitant lorsque les premiers apparaissent. Les rennes s'en nourrissent avidement pour constituer leurs réserves hivernales. Certains champignons, cependant, ne les intéressent pas — ce sont ceux que nous pouvons utiliser. Ceux qui gélent tôt en sont un bon exemple : les rennes les évitent, car les champignons gelés peuvent se coincer dans leur gorge.

Plat principal

**Bidđojun bohccobiergu, mas čáhppesjieret buonjus,
gordon ruohtasšattut, ja basson guobbarat**

**Rôti de renne avec sauce aux cassis,
légumes-racines rôtis au four et champignons sautés**

ALLERGÈNES: G (BLÉ), S, M, SU

De vastes régions de forêts et de toundra en Norvège sont consacrées à l'élevage de rennes. Ces animaux y trouvent nourriture (champignons, lichens suspendus, plantes forestières) et utilisent la forêt pour s'abriter et se protéger du soleil. La viande de renne s'associe naturellement aux saveurs forestières. Et lorsqu'elle provient d'animaux ayant vécu en pleine nature, le goût devient plus intense et sauvage.

**Davvivuogi miel vušon guolli, šnjiraháhtton goastebuoidi,
báiston budet mas timian**

Poisson arctique poché, légumes racines rôtis et pommes de terre poêlées au thym

ALLERGÈNES: F

Avant l'invention des congélateurs, on conservait le poisson dans la neige. Pour le cuisiner, on le découpaient en morceaux et on le faisait mijoter doucement, obtenant ainsi une chair tendre et délicate. Cette méthode nécessite expérience et maîtrise — une véritable compétence culinaire. Un conseil sámi traditionnel dit que lorsque le manche de la casserole devient froid, le poisson est prêt. Nous l'avons adapté à l'échelle d'Hurtigruten, mais l'esprit reste le même.

 **Ommánis basson budet, guobbarat, rohkaláibebihtázat ja lávetmuorje suvri
Pomme de terre au four, champignons, croûtons de seigle et vinaigrette à la framboise**

ALLERGÈNES: G (BLÉ, SEIGLE, ORGE), SU

Avec leur esprit nomade, les Sámis ont toujours été curieux et ouverts à l'exploration, s'inspirant de territoires lointains — à la fois à l'intérieur des terres et le long de la côte. Cette ouverture se retrouve dans leur cuisine, introduisant de nouvelles saveurs. Le commerce a joué un rôle essentiel dans la culture sámie, et des ingrédients comme les pommes de terre et le seigle sont des exemples de produits qui ont trouvé leur chemin le long de la côte et dans le Sápmi dès le début.

G: GLUTEN N: NOISETTES M: LAIT P: CACAHUÈTES SK: FRUITS D MER F: POSSOIN B: MOLLUSQUES
SO: SOJA SE: MOUTARDE S: CÉLERI SF: SESAME SU: SULFITE L: LUPINE E: ÆUF

Dessert

Jokŋasuhkat lávccain ja gordon bivgi

Porridge d'airelles avec crème fouettée et grains d'orge grillés

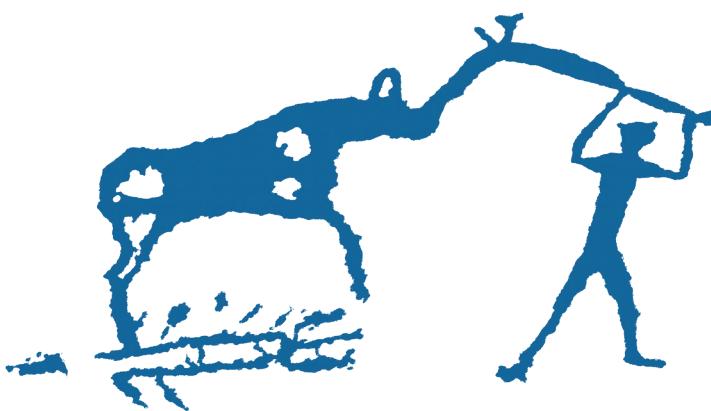
ALLERGÈNES: G (ORGE), M

Un coucher de soleil rougeoyant colore les montagnes et la bruyère, rendant les baies encore plus tentantes — une des plus belles scènes de la nature. S'allonger dans la bruyère, cueillir les baies et goûter leur douceur, c'est faire l'expérience du calme et de la pleine présence. Silence, air pur, ruisseaux limpides et couleurs éclatantes nous rappellent combien une nature bien gérée est précieuse — un véritable baume pour l'âme. (Version végétalienne possible)

Glace du jour

Fromage du jour

ALLERGÈNES: DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR



Rencontrez Máret Rávdná Buljo

Máret Rávdná Buljo est notre nouvelle ambassadrice culinaire. Communicante engagée dans le domaine gastronomique, éleveuse de rennes et fervente défenseuse de la culture alimentaire sámi, elle est en 2019 devenue la plus jeune lauréate — et la première d'origine sámi — à recevoir le prestigieux prix Ingrid Espelid Hovig pour la culture culinaire. Máret apporte des connaissances et des perspectives inestimables à notre voyage culinaire, ancrées dans sa profonde connexion aux traditions sámies et aux pratiques durables.

Máret et son mari dirigent aujourd’hui la ferme d’élevage de rennes Boazovátti (« l’éleveur de rennes ») à Lødingen, dans le Nordland. Là-bas, elle accueille les visiteurs autour de repas sámis ancrés dans son mode de vie et sa philosophie.

À travers ses années d’engagement, Máret a joué un rôle clé dans la préservation, la transmission et la revitalisation du savoir culinaire sámi. Son lien profond à la terre, aux animaux et à son héritage en fait une voix précieuse pour faire connaître cette tradition au grand public.

Máret a également contribué à documenter les méthodes traditionnelles sámies d’abattage. En partenariat avec les organismes norvégiens Nofima et NIBIO, et avec le soutien du Conseil de la recherche de Norvège, elle s’engage à faire revivre ces savoir-faire anciens et à les adapter aux pratiques d’aujourd’hui.

Hurtigruten s’engage à valoriser la culture alimentaire sámi à travers diverses initiatives. Avec l’expertise de Máret Rávdná Buljo, nous avons développé des plats profondément inspirés par — et fortement liés aux — traditions sámies. À travers ces expériences gustatives, nous souhaitons raconter l’histoire du peuple sámi, de son mode de vie et de son lien profond avec la nature.

Saveurs des côtes norvégiennes et racines sámies

Vous avez sans doute déjà été saisi par la beauté brute et spectaculaire de la côte norvégienne — un paysage au cœur duquel nous, Norvégiens, vivons et nous adaptons depuis des milliers d'années. Cet environnement à la fois rude et inspirant a forgé des manières résilientes et inventives de survivre aux longs hivers, donnant naissance à des saveurs distinctives et à des techniques de conservation ancestrales qui définissent notre patrimoine culinaire.

Norway's Coastal Kitchen est notre concept culinaire durable, développé en partenariat avec plus de 70 producteurs locaux de nourriture et de boissons. En nous approvisionnant à plus de 80 % auprès de producteurs norvégiens durant le printemps, l'été et l'automne, nous

réduisons non seulement notre empreinte écologique, mais nous offrons aussi à nos passagers une véritable immersion gustative au fil des saisons.

Après 12 années à célébrer les traditions et la cuisine locales norvégiennes, il est temps de mettre en lumière une autre composante essentielle de notre héritage culinaire : la culture alimentaire sámie. Ancrés dans un profond respect de la nature, les Sámis ont toujours pratiqué des méthodes durables, comme l'utilisation traditionnelle de l'animal entier pour s'assurer que rien ne soit gaspillé — un art presque oublié que Hurtigruten est fier de faire revivre. Rejoignez-nous pour découvrir une cuisine inspirée, façonnée et directement issue de la culture sámie.



NORWAY'S

Coastal Kitchen

FRESH AND
LOCAL FOOD
AND BEVERAGES