

Pour voir cet email, cliquez ici.



## Les îles Féroé, nouvelle destination gastronomique



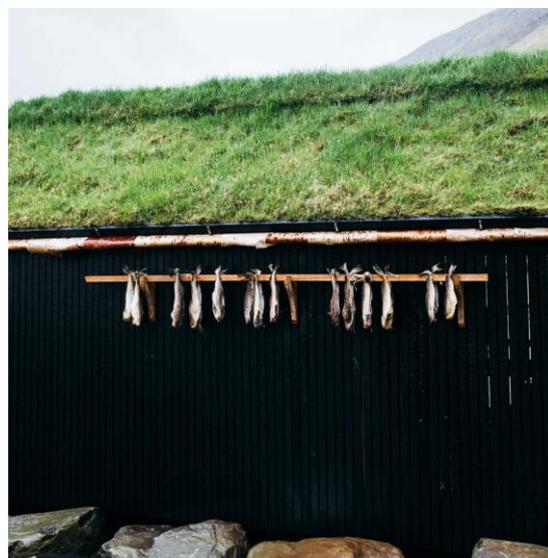
**Paris, le 17 novembre 2022** – Archipel de 18 îles aux étendues sauvages à perte de vue, les îles Féroé regorgent de nombreux trésors. Il y a plus de 1000 ans depuis l'arrivée des premiers colons sur ces terres, les Féroïens ont dû composer avec ce qu'ils trouvaient dans leur environnement et ce qu'ils ont importé. À cette époque, le stockage et la conservation revêtaient une importance toute particulière. Ces traditions perdurent encore aujourd'hui et ces méthodes de conservation ancestrales sont encore utilisées, donnant naissance à des plats aux saveurs uniques et originales.

La cuisine traditionnelle féroïenne utilise encore de nos jours ce que la nature lui donne, c'est-à-dire, du poisson, beaucoup, mais également de la viande d'agneau. Elle est également reconnue à l'échelle internationale, le journal *The Guardian* a d'ailleurs désigné les îles Féroé comme la « Nouvelle frontière gastronomique nordique ».

### Le RÆST

L'une des particularités culinaires locale est ce que les Féroïens appellent « ræst », la fermentation. Il s'agit du processus de séchage de la viande et du poisson à l'air libre, qui permet un processus de vieillissement ou de fermentation. Les différentes saveurs et goûts vont dépendre du climat ainsi que des températures : plus chaudes, le produit sera gâché et trop fraîches, elles empêcheront la fermentation.

Le goût unique et inimitable lié à cette technique et associé à la philosophie consistant à utiliser ce que la nature fournit, est de plus en plus recherché par les amateurs de gastronomie.



©AngridHofstra / Visit Faroe Islands

### L'agneau, le roi de l'île

Avec plus de 75000 moutons répartis dans l'archipel, les féroïens en ont fait l'un de leur met favori. Véritable star, la viande d'agneau couvre une part importante du régime alimentaire des locaux, elle est également à la carte de nombreux restaurants. L'un des nouveaux venus, le *Ræst*, est un « restaurant fermenté » qui propose des plats féroïens traditionnels, tels que l'on peut les trouver sur les tables familiales à travers le pays. Au menu, cabillaud fermenté, boyaux d'agneau fermentés et côlon fermenté sur choucroute, moutarde et croûtons !

Les îles sont toujours ouvertes sur le monde. Parmi les autres nouveaux restaurants, on peut également citer The Tarv, qui élève le grill au rang d'art, et Skeiva Pakkhús, qui propose un menu dégustation féroïen-italien.

## L'Algoculture

Activité florissante aux îles Féroé, l'algoculture est de plus en plus sollicitée aujourd'hui. De nombreuses entreprises et associations cultivent et récoltent des algues afin d'améliorer l'alimentation du saumon et travaillent également sur la production de produits séchés qui sont vendus à plusieurs cafés et de restaurants à travers la région nordique. Il existe près de 500 000 espèces d'algues dont seulement 10% sont répertoriées !

## Les îles Féroé au départ de Paris

En hiver, les Français peuvent rejoindre les îles Féroé via Copenhague grâce au partenariat avec Air France qui opère la ligne entre Paris et Copenhague et Atlantic Airways qui opère les vols quotidiens entre Copenhague et Vagar sur l'archipel. À partir du 3 avril 2023, Atlantic Airways opérera 3 vols directs par semaine entre Paris-CDG et Vagar-FAE en codeshare avec Air France. Au final, c'est tout au long de l'année que des vols quotidiens sont disponibles, idéal pour profiter de ces magnifiques panoramas et organiser une escapade gastronomique originale au cœur de l'Atlantique nord !

## L'aller-retour Paris-Vagár est actuellement disponible à partir de 270€ TTC\*

\*Tarif TTC aller-retour « à partir de » en classe Économique, soumis à conditions et sous réserve de disponibilité

À	propos	d'Atlantic	Airways
Née le 28 mars 1988 à l'aéroport de Vágur, Atlantic Airways est depuis plus de 30 ans la compagnie aérienne nationale des îles Féroé, archipel autonome situé dans l'océan Atlantique Nord entre l'Islande et la Norvège appartenant au Royaume du Danemark. Elle exploite aujourd'hui l'une des plus jeunes flottes d'Europe composée de 3 A320, dont 2 A320neo intégrés à la flotte en 2019 et 2020, et de 2 hélicoptères Leonardo AW139. Elle assure un service régulier entre les îles Féroé et diverses villes du Danemark et les pays voisins (l'Écosse, l'Islande et la Norvège) toute l'année.			
Entre le 12 mai et le 17 octobre 2022, Atlantic Airways a opéré 2 vols directs par semaine entre Paris-CDG et les îles Féroé. Pendant l'hiver, la compagnie propose une desserte via Copenhague en partenariat avec Air France. À partir du 3 avril 2023, Atlantic Airways opérera 3 vols directs par semaine entre Paris-CDG et Vagar-FAE en codeshare avec Air France.			
Informations et réservations : <a href="http://www.atlanticairways.com">www.atlanticairways.com</a>			

