

Ipiutaq guest farm, Groenland Sud

... détente et menu gourmet dans une nature somptueuse au bout du monde...

Située le long du fjord principal du sud du Groenland



le printemps à Ipiutaq



l'été à Ipiutaq



glaces et moutons



au bout du monde

Située le long du fjord principal reliant Narsarsuaq - l'aéroport international du Sud du pays - aux villes de Narsaq puis Qaortoq, Ipiutaq guest farm offre **une grande diversité de paysages**, des hauts pics enneigés, torrents et chutes d'eau aux longues plages rocheuses et verts pâturages.



la moisson à Ipiutaq



au pied d'une chute d'eau



chaleur en plein air



vue sur le fjord voisin

A Ipiutaq guest farm, vous pouvez découvrir l'agriculture et la **nature sauvage du Groenland**, partager notre **table d'hôtes** en découvrant **une nouvelle cuisine**, profiter des **activités de plein air**, telles que la pêche, la randonnée, le camping ou le travail à la ferme, ou bien vous détendre en admirant le paysage dans **un cadre inhabituel et somptueux**.

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

Le lieu, ouvert en 2007, est connu pour **sa cuisine unique Fanco-Groenlandaise**, basée sur des produits locaux. Là, après une superbe randonnée dans les environs, vous pourrez **savourer à notre table un délicieux dîner**. Votre menu pourrait se composer ainsi : la peau de baleine - appelée mattak en groenlandais - et les pickles « angélique-ail-romarin », la viande de renne en daube et herbes sauvages, le gâteau d'Agathe aux pommes et à l'angélique.

Un accueil personnalisé et chaleureux

C'est avec plaisir que nous accueillons nos hôtes chez nous. Vous êtes volontiers invités à partager notre vie quotidienne si vous le souhaitez. Nous parlons plusieurs langues – groenlandais, français, anglais, danois et espagnol - et sommes prêts à vous raconter des histoires sur le Groenland et l'aventure d'Ipiutaq guest farm.



chambre d'hôtes



pour la détente



vues sur le fjord..



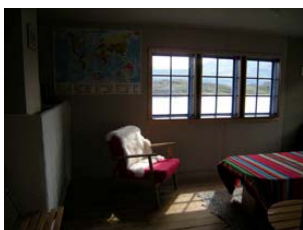
... et les montagnes

Chambre et maison d'hôtes confortables avec vues inoubliables

Vous pouvez choisir la chambre d'hôtes située dans notre maison, incluant le dîner avec menu gourmet et le petit-déjeuner, ou bien décider de réserver un lit dans notre maison d'hôtes (2 à 6 personnes).

Notre chambre d'hôtes offre de très belles vues sur le fjord et les pics enneigés. Vous vous sentirez chez vous dans un décor simple et chaleureux, avec lits jumeaux et couettes confortables, table et chaises pour une pause-détente, placard pour vos effets personnels et serviettes de toilette.

Notre maison d'hôtes sera juste rénovée cet été (ouverture le 14 juillet 2012), et entièrement équipée : chambre avec 4 lits (literie complète et serviettes de toilette), séjour avec canapé-lit, cuisine avec une grande table pour les repas, lave-vaisselle et lave-linge, salle de bains avec 2 douches, toilettes.



séjour



fleur nationale



vue depuis la cuisine



en cours de rénovation...

Services et repas à la réservation

Si vous ne souhaitez pas cuisiner chaque jour et si vous avez envie de découvrir notre cuisine Franco-Groenlandaise, vous pouvez réserver un dîner avec notre menu gourmet servi chez nous, un pique-nique pour vos promenades et parties de pêche, et une « marmite à emporter » avec poisson ou viande... vous n'avez qu'à réchauffer et ajouter l'accompagnement.

Faites vos courses à l'avance

Ipiutaq est un lieu très isolé, d'où vous ne pourrez pas aller faire vos courses. Une liste de produits alimentaires est disponible, vous pouvez donc choisir à l'avance et commander votre approvisionnement en réservant votre séjour.

L'un des meilleurs lieux de pêche au Groenland



vallée et rivière Ilua



la rivière Ilua le soir



ombles de l'Arctique



la rivière Ilua l'après-midi

Si vous aimez la pêche, vous pouvez pêcher des ombles de l'Arctique dans la rivière Ilua située à une heure de marche, **l'un des meilleurs lieux de pêche au Groenland**.

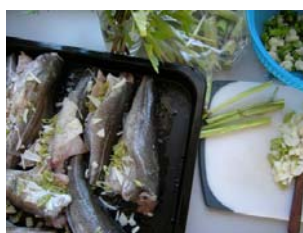
Dans le fjord juste en contrebas de notre maison, vous pouvez aussi pêcher des morues ogac ou de l'Atlantique. Agathe se fera un plaisir de les cuisiner simplement en papillote aux algues et herbes sauvages ou bien elle élaborera pour vous sa « bouillabaisse groenlandaise ».



bouillabaisse groenlandaise



cuisiner le poisson...



morues de l'Atlantique



ombles de l'Arctique

"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