

Besøger man Agathe Devisme på Ipiutaq kan man enten overnatte i den nyrenoverede udlejningshytten nede ved floden, eller i Agathe Devisme og hendes families private hjem.

Et fransk-grønlandsk ægtepar begyndte for seks år siden at drive en fåreholdergård med 300 får i Sydgrønland. Samtidig åbnede de et gæstehus og en lille restaurant, de definerer som "gæstebord", og som tiltrækker turister fra hele verden. Forretningen går dog ikke gnidningsfrit. Blandt andet fordi de er isolerede fra civilisationen fem måneder om året.

Tekst: Parastou Booyash
Foto: Parastou Booyash og Camilla Hey

Det kan godt være forvirrende, når ordene fransk, grønlandsk, får, fiskesø, landbrug, overnatning og gourmetmad bliver brugt til at beskrive én og samme gård. Ikke desto mindre er det, hvad historien her handler om.

Agathe Devisme, der oprindeligt er fra Frankrig, og hendes grønlandske mand, Kalista Poulsen, driver nemlig sammen den alsidige gård, Ipiutaq. Derfor står de mange opgaver på rad og række hver dag. Især om sommeren fortæller Agathe Devisme, mens hun omhyggeligt tilbereder dagens trerettersmenu:

»Vi har haft gæster fra både USA, Frankrig og Danmark, og folk booker overnatningen i god tid, da sæsonen er kort og overnatningskapaciteten lille. Det samme gælder gourmet-gæstebordet,

FRANSK/GRØNLANDSK GOURMET



KONCESSION TIL FJELDØRREDSFISKERI

Agathe Devisme og Kalista Poulsen har som de første gårdejere af det Grønlands Selvstyre fået koncession til at vedligeholde lystfiskeriet fra elven og søen Ilua lige ved gården. Turister kan mod betaling bestille tid til at fiske fjeldørred i elven og søen. Bagefter har man mulighed for at tilberede de fisk, man fanger, i gæstehuset eller lade Agathe Devisme lave en fiskeret.



fordi jeg skal nå at skaffe ingredienserne. Sommeren er den periode, hvor alle overnatningsgæster og gæstebordgæster kommer, men samtidig skal vi drive en fåreavlergård og vedligeholde markerne. Så der er nok at se til,« siger Agathe Devisme.

Hun sætter den kvanæblekage, hun lige har bisket sammen, ind i ovnen og forklarer, at det går fremad med forretningerne, men at udviklingen har været langsom.

»Vi er stadig nye i branchen, og er derfor endnu ikke begyndt at tjene penge på forretningerne,« siger hun.

Agathe Devisme mener dog ikke, at den langsomme start har haft noget med finanskrisen at gøre. Hun peger i stedet på andre udfordringer, som selvstændige erhvervsdrivende i den fjerne del af Grønland har.

ISOLERET FEM MÅNEDER OM ÅRET

En af de helt essentielle udfordringer for parret er de hårde grønlandske vintre på det isolerede sted. Vejen til gården Ipiutaq går ad fjorden. Med mindre man orker at vandre omkring otte timer fra den nærmeste by, eller man har penge nok til

at lande med helikopter. Man kan nemlig ikke komme frem med et køretøj, og om vinteren fryser vandet ofte til is. Det betyder, at den lille familie på tre og hele deres virksomhed kan være isoleret hele vinteren. Mens Agathe Devisme anretter forretten med tørret rensdyrkød og krydderscones, fortæller hun om de hårde vintre:

»Vi er helt isolerede om vinteren og har nogle gange udfordringer med at forsyne os selv. Men vi har også udfordringer med at producere nok foder til fårene, så vi ikke løber tør i den lange vinterperiode. Vi bliver derfor også nødt til at bestille foder fra Danmark ligesom næsten alle andre fåreholdere i Grønland. Udover foderproblematikken, skal vi også selv reparere ting, der går i stykker. Det gælder hele året.«

Vintrene er desuden hårde for den lille familie på tre, fordi ægteparrets gæstehus og gæstebord går helt i stå, og de derfor ikke får set så mange mennesker. I den periode har de næsten kun telefonisk eller elektronisk kontakt med omverdenen.

»Jeg har endnu ikke vænnet mig helt til den totalt isolerede tilværelse om vinteren, og det kan til tider været ret hårdt. Til gengæld går vi og glæder os til sommeren,



Agathe Devisme bruger lokale ingredienser og mikser - hun er bl.a. kendt for sin grønlandske bouillabaisse med alt godt fra det grønlandske hav.

GOURMETMAD I EN FJERN DAL

Agathe Devismes køkken er en fusion mellem det grønlandske og det franske. En tre retters middag koster 345 kr. og kan bestå af:

Forret: Krydderscones, Ipiutaq-chutney serveret med tørret rensdyrkød og sortebær.

Hovedret: Grønlandsk bouillabaisse og rugbrød-croûtoner med hvidløg. Dessert: Agathes kvanæblekage. Hun laver også picknick-kurve og frokost og handler mod betaling ind, så man har mad nok til hele sit ophold i gæstehuset.



Sådan kan en typisk forret se ud i Agathe Devismes "gæstebord". Her er det krydderscones, Ipiutaq-chutney, tørret rensdyrkød og sortebær.



hvor vi får gæster fra hele verdenen,« forklarer Agathe Devisme.

LANDBRUGSUDFORDRINGER

Mens duften af æblekvankagen kæler for vores næsebor, uddyber hun, havdde er for udfordringer, de står overfor som fåreavlere i Grønland:

»Den grønlandske jord er meget stenet, og det tager lang tid at rydde markerne for store stenstykker, så vi kan dyrke foder til fårene. Indtil videre har vi cirka 6,5 hektarer, og vi arbejder løbende på at kunne rydde mere land. For hver hektar mark, vi producerer og dyrker, stiger de støttekroner, vi får fra Grønlands Selvstyre. Det gør alle fåreholdere i Grønland.«

I udkanten af deres land ligger et bjerg af udfordringer og truer. Nogle af de Sydgrønlandske bjerge er nemlig beriget med uran, rare earth elements (REEs), hvilket giver gode muligheder for mineindustrien, men endnu flere udfordringer for ægteparret.

»På grund af rare earth elements i bjergene omkring os er der en risiko for, at myndighederne vil give tilladelse til en mine tæt på vores gård. Gør de det, er det uvist, hvad der kommer til at ske med vores forretninger. Men der er heldigvis ikke besluttet noget endnu,« forklarer Agathe Devisme.

FRANSK MAD MØDER GRØNLANDSK

Agathe Devisme har altid haft en stor passion for mad, men hun er oprindelig uddannet arkitekt. Hendes liv ændrede sig dog markant på en rejse til Grønland. Her



mødte hun kærligheden og begyndte at beskæftige sig med mad.

»Da jeg mødte min mand for elleve år siden, kunne vi ikke rigtig kommunikere med hinanden, men vores interesse for mad blev vores fællesreference og "bånd". Han arbejdede på landbrugskolen, og jeg blev økonoma på samme skole. Fra min opvækst i en lille landsby i Frankrig har jeg forstået, at mad er en vej til at få og give kærlighed. Det viste sig også at være gældende i Grønland,« griner Agathe Devisme, der fik madlavningen ind med modermælken.

»Jeg har fået interessen for madlavning i arv fra min mor og min bedstemor i Sydfrankrig. Derfor lærte jeg meget tidligt at værdsætte et godt måltid,« forklarer Agathe Devisme.

Hun skulle dog indpasse den grønlandske madkultur i sin dagligdag.

Agathe Devisme finder mange af sine ingredienser i den omkringliggende natur, heriblandt krydderurten kvan (foto foroven).

IPIUTAQ

■ Gården Ipiutaq er både en fåreavlergård, et gourmetgæstebord og et gæstehus.

■ Der er plads til ti sovende gæster fordelt i enten ægteparrets hus eller i det nyrenoverede gæstehus.

■ Agathe Devisme og Kalista Poulsen har en seksårig datter, de underviser hjemme.

Der findes omkring 50 fåreavlere i Grønland

■ Læs om gården på: www.ipiutaq.gl

PRISVINDERE OG FREMTIDIGE PROJEKTER

Ægteparret vandt i 2010 en grønlandsk iværksætterpris. De får landmands- og turiststøtte fra Grønlands Selvstyre. Dermed hæfter de for at vedligeholde alle deres projekter og for at skabe flere overnatningsmuligheder og vedligeholde stier og naturen. Samtidig er de ved at installere en vindmølle og flere solceller.

»Den grønlandske madkultur er meget forskellig fra den franske. I Grønland spiser man for at holde kroppen i gang, men i Frankrig kan det at spise næsten blive en ceremoni. Min mand og jeg har dog lært at respektere hinanden og dele en god middagsmad sammen.«

Ægteparret har en køkkenhave, hvor de blandt andet dyrker krydderurter, kartofler, tomater og salat. Derudover er hele naturen deres køkken, da der blandt andet vokser vild kvan, kamille, klokkeblomster, timian, sortebær og svampe. ■