

ISAFJORD

ISLANDE

L'Islande est un pays absolument unique en Europe pour de nombreuses raisons: c'est un pays plutôt étendu (environ 100 000 km²), mais habité par à peine 275 000 personnes, avec une densité qui n'a pas sa pareille sur le reste du continent ; environ la moitié de la population vit dans la région de la capitale et, par conséquent, le reste de l'île est presque inhabité. Ce qui rend l'histoire de l'Islande unique en Europe, c'est l'absence absolue de toute tradition militaire: les Islandais n'ont jamais participé activement à aucune guerre et ne possèdent pas d'armée. Isafjordur est la localité la plus importante de l'extrême partie nord-occidentale de l'Islande. Capitale des fiords occidentaux, c'est la seule véritable ville de la région. Cette ville devint un important centre commercial à partir de 1569 et se développa peu à peu à partir de cette époque. Située dans la région géologiquement la plus ancienne du pays, elle jouit d'une position extrêmement spectaculaire. Son fiord possède deux vallées, Tungudalur et Engidalur, et est entouré de hautes montagnes abruptes. Le mont Eyrarfjall (724 m) surgit presque à la verticale du groupe de maisons aux couleurs vives construites autour de l'Eyri, la langue de terre sableuse située à l'embouchure du fiord. Eyri est la partie la plus ancienne de la ville et peut se vanter d'être l'un des meilleurs points d'abordage naturels de l'île. Les plus anciens édifices d'Isafjordur se trouvent à l'extrémité de la langue de sable: il s'agit de quatre constructions en bois du XVIII^e siècle qui ont été restaurées. Le plus ancien de tous, Tjoruhus, fut construit entre 1733 et 1742 et il abrite le musée folklorique de la ville; la construction annexe, Krambud, originellement une boutique, fut bâtie en 1761 Turnhus, construit en 1744, était autrefois un laboratoire de salaison du poisson. C'est aujourd'hui le siège du Musée maritime des fiords occidentaux, l'un des plus beaux musées islandais qui, malgré son aspect un peu rustique, est très riche en objets anciens qui retracent l'histoire du pays: vieilles photos, équipements maritimes, témoignages de la vie marine des habitants. Face au port, dans une structure qui rappelle un magasin, on trouve le Sjómannastofan, le restaurant de l'auberge des marins. En ville, il est possible de faire du shopping et d'acheter les traditionnels "lopapeysa", les gros pulls en laine qui se déclinent dans les tons du blanc et du bleu, du violet et du marron. Les prix sont moyens ou élevés, selon la qualité. En plus des pulls, on peut aussi trouver des écharpes, des chaussettes, des bonnets et des gants en laine. Les produits naturels dérivés du musc islandais sont vraiment uniques. Connus sous le nom de "fiallagros", ce musc est riche en fibre, fer et calcium et est utilisé pour fabriquer des crèmes de beauté, des compléments vitaminiques et des pastilles pour le mal de gorge, le musc broyé est utilisé dans le thé ou encore dans des gâteaux On peut goûter la cuisine locale dans de petits restaurants du centre. Parmi les plats traditionnels islandais, un grand nombre d'entre eux proviennent de la tradition des pêcheurs; le "bloomor", un saucisson à base de sang de brebis enveloppé dans du gras de rognon et recousu dans le diaphragme ou l'estomac; à la place du sang, on peut utiliser le foie de la brebis pour obtenir le "lifrapylsa". Certains plats sont un peu moins "originaux" comme l'harofiskur, du dauphin nettoyé et séché à l'air libre jusqu'à

déshydratation complète; le poisson est ensuite coupé en tranches fines et mangé avec du beurre. On trouve aussi d'autres poissons: la blekja (omble), le steinbttur (poisson-chat), le luoa (flétan), le sild (hareng), la skata (raie), le porskur (morue), la silungur (truite) et le lax (saumon) Les Islandais mangent également le " lundir " au grill (macareux), un oiseau adorable qui semble provenir du croisement entre un pingouin et un toucan. On trouve également parfois des steaks de baleine et de la viande de phoque. Le " skyr " est une spécialité à mi-chemin entre le yaourt et la ricotta. La feta, produite localement, est bonne. Le beurre et le lait sont excellents. Le café est une institution nationale. La boisson islandaise traditionnelle est le " brennivín ", une sorte d'alcool très fort obtenu à partir de pommes de terre et aromatisé avec du carvi. Le Malt Extract est un extrait.