

Retour à Ilulissat. Pour ma dernière soirée, mon programme se termine en apothéose avec un dîner réservé au restaurant Ulo. La « foodie » que je suis est au paradis rien qu'à cette idée. Le serveur me montre ma table, située à côté de la grande baie vitrée avec vue sur le fjord et les icebergs. Bien entendu, je choisis le menu cinq plats et le menu des vins. Une expérience véritablement gastronomique. À chaque passage du serveur, un nouveau plat, une nouvelle surprise. Je suis en pâmoison devant les dressages, la variation des textures au sein d'une même assiette, les goûts subtils et élégants. Mon plat préféré est la tête de poisson. On y sent l'influence de René Redzepi. Une énorme tête de poisson servie sur une grande assiette avec la gueule grande ouverte, la langue pointant votre direction. Bon, en réalité ce n'est pas servi comme ça, cela vous est simplement présenté comme cela. Le serveur découpe les joues du poisson et les dispose dans une assiette à soupe. Puis, avec une très belle cafetière transparente, il verse le dashi groenlandais autour. Je lui dis avec enthousiasme :

— Waouh ! J'adore la présentation.

Il sourit.

— Avec quoi faites-vous le dashi groenlandais ?

Il m'explique :

— C'est comme le dashi japonais mais avec des poissons séchés du Groenland.

J'ai le croquant de la peau grillée, la tendresse exquise de la chair de poisson (qui fond divinement sous la langue) et le dashi. Des champignons dans un bouillon sublime. Je me sens comme une sirène nageant dans le fjord glacé. Un autre plat est servi. Les morceaux d'agneau sont si moelleux. Comme du caramel mou salé. Je n'y crois pas !

C'est terriblement bon. Les vins rouges en sont les meilleurs partenaires.

Des aurores boréales apparaissent dans le ciel. Les clients se lèvent et se ruent vers la terrasse. Je vais vérifier dehors. Oh oui, en voilà une ! Une verte, ravissante. On sent qu'il y a de fortes chances pour qu'elle devienne plus importante dans la soirée. Mais j'ai hâte de retourner à ma table pour découvrir la nouvelle merveille qui m'attend dans mon assiette. Le plat ressemble à de la « haute couture ». De fines tranches de betteraves et des gaufres-moutarde donnent volume et couleurs à l'assiette. Les cercles d'un rouge pourpre intense et les parallélépipèdes jaunes ondulants parsemés de graines sont insérés verticalement entre les morceaux d'une viande à la cuisson parfaite. Une sauce rouge épaisse dessine une courbe gourmande sur l'assiette. Lumière verte dans le ciel mais encore plus de couleurs dans mon plat. Des feux d'artifices de saveurs explosent dans ma bouche. Toutes les textures : cru, cuit, liquide, croquant.

C'est dommage, je ne peux pas terminer car je veux garder assez de place pour le dessert. Le serveur devine mon intention et me dit : « Vous voulez avoir faim pour le dessert ? » Ce serveur est si gentil et amical depuis le début. J'aime plaisanter avec lui et partager mon enthousiasme au sujet des plats car lui et moi sommes animés par la même énergie. Le dessert est composé d'une poire coupée en tranches ultra fines, presque transparentes. Elles donnent à voir par intermittence une quenelle de crème glacée au chocolat blanc ou des biscuits/gaufres de chocolat noir à la texture à la fois légère et croquante. Très bon !

Le serveur vient et me dit à voix basse :

— Si vous voulez mieux voir les aurores boréales, notre chauffeur peut vous conduire vers le cimetière (" graveyard " en anglais) ».

Je pense qu'il vient de me donner le nom groenlandais d'un lieu « Graveuiaq » et j'essaye de trouver où ça peut bien se trouver. Je répète avec un accent bizarre :

— Graveuiaq ?

Il répond :

— Non. Il répète le mot « graveyard ».

Je réalise alors qu'il me disait un mot anglais et nous rions ensemble de ce malentendu. Je lui réponds :

— Vous savez, il y a une photo qui serait bien plus précieuse à mes yeux que celle d'une aurore boréale mais je ne sais pas si c'est possible. Ce serait une photo de vous, du Chef et moi.

— Avez-vous du temps ?

— Bien sûr.

Il disparaît immédiatement en cuisine. Oooh, voilà mes deux héros groenlandais de la soirée : mon serveur et le Chef prêts pour la photo. Adorable. Le Chef pose son bras autour de mon épaule et tous les trois nous regardons la caméra, le sourire aux lèvres.

Ce voyage a été à l'image de ce dîner, une merveilleuse symphonie hivernale arctique aux saveurs du paradis. Mais te souviens-tu de mon désir de rencontrer un pêcheur à Ilulissat et de lui parler ? La vie est généreuse. Dans mon vol retour vers Copenhague, un homme était assis à côté de moi. Devine quoi ? Oui, un pêcheur ! Originaire des îles Féroé. Venu travailler dans la baie de Disko. Cet homme me regardait depuis un moment, souriant. J'étais en train de visionner tous les épisodes du

programme court « Tastes of Greenland ». Il entama la conversation au moment même où l'épisode tourné à Oqaatut avec Ole débutait. Mon autre rêve s'est réalisé. Le Groenland est définitivement joueur et amical. Merci Groenland. Je t'aime.