

C'est lors de la première fin de semaine de juillet 2007 que notre restaurant, **Humarhöfnin**, situé à Höfn, Hornafjörður, a ouvert ses portes.

Le nom « Humarhöfnin » veut dire « Port de homard ». Cela nous décrit bien, puisque la langoustine ainsi que le homard sont les vedettes de notre menu et que notre restaurant se trouve tout près du port.

Le homard est vital pour les habitants de Höfn! Ce célèbre village de pêche est d'ailleurs surnommé la capitale nordique du homard.

Nous sommes fiers que notre restaurant soit le premier et le seul en Islande à offrir des plats exceptionnels, telle que la langoustine entière chaque jour. Ainsi, nos crustacés frais sont achetés auprès des pêcheurs de Höfn. De plus, nos autres produits proviennent de la région de « Ríki Vatnajökuls ». Cela dit, même si nous sommes surtout reconnus pour nos crustacés, vous verrez que notre menu présente de nombreux différents plats délicieux.

Chez Humarhöfnin, vous pouvez venir pour un repas en tête à tête, pour une soirée familiale ou pour une réunion. Au rez-de-chaussée, nous pouvons accueillir jusqu'à 60 personnes dans une grande salle à manger ouverte. Au premier étage, il est possible d'asseoir jusqu'à 20 personnes. Si vous désirez une plus petite salle, nous avons la « salle du conseil » et le « bureau des directeurs de CO-OP » qui sont parfaits pour 8 à 12 personnes.

Nos heures d'ouverture sont du lundi au dimanche, de 12 h à 22 h (mai – septembre). De octobre à avril, nous sommes ouverts pour des groupes de 10 personnes et plus, sur réservation seulement.

Les événements



Festival de homard - La première fin de semaine de juillet... chaque année!

Chaque année, depuis 1993, toute la ville de Höfn souligne cet événement avec fierté. Les organismes, les entreprises, les restaurants et les magasins, de même que les habitants de la ville, tous travaillent ensemble pour rendre cette fête particulièrement spéciale.

Au cours de la première fin de semaine en juillet, tout tourne autour du célèbre crustacé. Les restaurants le préparent de mille et une façons, alors les vendeurs de rue offrent toutes sortes de petits plats de homard à déguster en visitant la ville.

Que ce soit pendant des conférences pour les adultes, des spectacles de musique et de danse pour les jeunes, des expositions d'art, dans un marché et dans un parc où les enfants peuvent jouer, cette fête permet à tous de s'amuser et de découvrir le merveilleux monde du homard!

Un peu d'histoire...



L'établissement, dans lequel est situé le restaurant Hafnarbraut 4, a été construit vers 1936-1937, par des personnes originaires de Austur-Skaftafellssýsla. À l'époque, la Coop des fermiers en était le propriétaire. Jusqu'en 1963, un grand magasin occupait les lieux; par la suite, l'administration de la Coop y a installé ses bureaux. D'ailleurs, au cours des années, nous avons restauré le rez-de-chaussée tel il était auparavant. Ce faisant, nous avons abattu certains murs et plafonds et avons découvert un superbe escalier qui mène au dernier étage.

Cette maison a été achetée en avril 2007 afin d'y établir un restaurant, dont la spécialité serait le homard, afin de faire honneur à la ville de Höfn, « la capitale du homard ».

Le restaurant s'appelle « Humarhöfnin ». Ce nom, qui signifie « le port de homards », est parfait, car le crustacé en est la spécialité et parce que la vue des pêcheurs qui rentrent au port est exceptionnelle.

Le restaurant Humarhöfnin peut aussi bien servir de décor pour un repas en tête à tête, pour une soirée familiale ou pour une réunion. Au rez-de-chaussée, nous pouvons accueillir jusqu'à 60 personnes dans une grande salle à manger ouverte. Au premier étage, il est possible d'asseoir jusqu'à 20 personnes. Enfin, nous avons la « salle du conseil » et le « bureau des directeurs de CO-OP » qui sont parfaits pour 8 à 12 personnes.



Le homard et la langoustine, les spécialités de la maison, sont servis avec des produits locaux. Lorsque nous avons débuté, le chef, M. Jacques Dupont, nous a aidés à élaborer notre menu.

Humarhöfnin est une histoire de famille, dont voici certains membres (de gauche à droite) :



María Gísladóttir, bibliothécaire

Ari Thorsteinsson, ingénieur

Ólafur Vilhjálmsson, étudiant (fils d'Anna et Ólafur)

Anna Thorsteinsdóttir, hôtesse

Ólafur Vilhjálmsson, capitaine

Notre philosophie

La cuisine du Humarhöfnin est basée sur le principe de préparer et de servir des aliments frais et locaux. Ainsi, notre langoustine vient directement des pêcheurs, dont nous pouvons même apercevoir le bateau de nos fenêtres. De plus, nos autres produits proviennent de la région de Ríki Vatnajökuls. Enfin, vous remarquerez que notre menu ne comporte que d'excellents plats reconnus pour la fraîcheur et la qualité des ingrédients, ainsi que pour l'excellence de nos recettes.

Nos produits et ingrédients

La **langoustine** provient directement des bateaux pour en garantir la fraîcheur.

L'**agneau** est acheté d'une petite entreprise à Kópasker (à l'Est de l'Islande). Au cours de l'été, leurs moutons gambadent librement et broutent l'herbe fraîche des montagnes d'Islande; cela rend l'agneau des plus organiques.

Le **canard** et le confit de canard sont originaires de la ferme de Hlíðarberg, à Mýrar. Notre recette, à base d'épices secrètes et d'ail, n'apparaît au menu qu'au moment de Noël.

Notre omble **chevalier arctique** est acheté auprès des poissonniers locaux de Hali in Suðursveit. Nous le cuisons sur le gril et le servons avec des pommes de terre et une délicieuse sauce au citron.

Hornafjörður est reconnue pour cultiver les meilleures **pommes** de terre islandaises rouges; c'est auprès de la ferme Seljavellir que nous nous approvisionnons. Les pommes de terre sont presque partout sur le menu, même dans notre bisque de langoustine.

La **sole** est habituellement servie comme prise du jour; elle n'est donc pas toujours disponible. Ce délicat poisson est attrapé par des pêcheurs qui conduisent des petits bateaux et utilisent des filets. Nous faisons frire la sole et nous la présentons avec du beurre, du citron et des pommes de terre tout simplement.

L'**anguille** fumée, qui est servie à Noël, est fraîchement attrapée à Mýrar, et c'est à Höfn qu'elle est fumée.

Le **hareng** est attrapé et préparé par une usine de poissons d'ici, la Skinney-Pinganes. À Noël, nous le servons avec une salade de curry et du pain de seigle.

Les **herbes** que nous utilisons en cuisine sont le basilic, la coriandre, la menthe, le persil, l'origan, le romarin, ainsi que le thym. Toutes ces herbes sont traditionnellement cultivées sur les rebords de fenêtres... mais les nôtres proviennent d'un jardinier de Dilksnes.



Parmi les autres épices utilisées dans nos recettes, il y a le poivre, de même que certaines herbes sauvages islandaises cultivées à Aðaldalur. Notre Fleur de sel vient directement de Camargue, en France, et la crème brûlée ne contient que de la vraie vanille de Madagascar.

MENU



Salade Coop : Salade fraîche avec du fromage feta, des olives et du pain.



Bisque de langoustine : Bisque de langoustine faite à partir d'ingrédients locaux, épaissie avec des pommes de terre de Hornafjordur et servie avec des croûtons.



Baguette de langoustine : Queue de langoustine grillée au beurre à l'ail, servie sur baguette avec de la salade, des tomates, du basilic et une sauce rose.



Pizza à la langoustine : Pizza avec de la langoustine, du fromage et de l'ail.



Langoustine entière : Langoustine entière grillée avec du beurre, du persil et de l'ail, servie avec de la salade, des tomates, du basilic, un duo de sauces rose et noire ainsi que du pain frais.



Queue de langoustine : Queue de langoustine grillée avec du beurre, du persil et de l'ail, servie avec de la salade, des tomates, du basilic, un duo de sauces rose et noire ainsi que du pain frais.



Filet d'agneau : Filet d'agneau rôti au four avec des herbes sauvages et du thym arctique, servi avec de la salade, des légumes, des pommes de terre de Hornafjordur et une sauce crémeuse aux champignons.



Omble Chevalier arctique : Omble chevalier arctique de Hall, Suðursveit, servi avec des pommes de terre locales, une salade et une sauce au citron.



Biscuit de Skyr : Crème fouettée et Skyr à la vanille sur biscuit au chocolat croquant.



Crème brûlée classique : Crème brûlée avec de la vanille de Madagascar et recouverte de sucre brûlé.