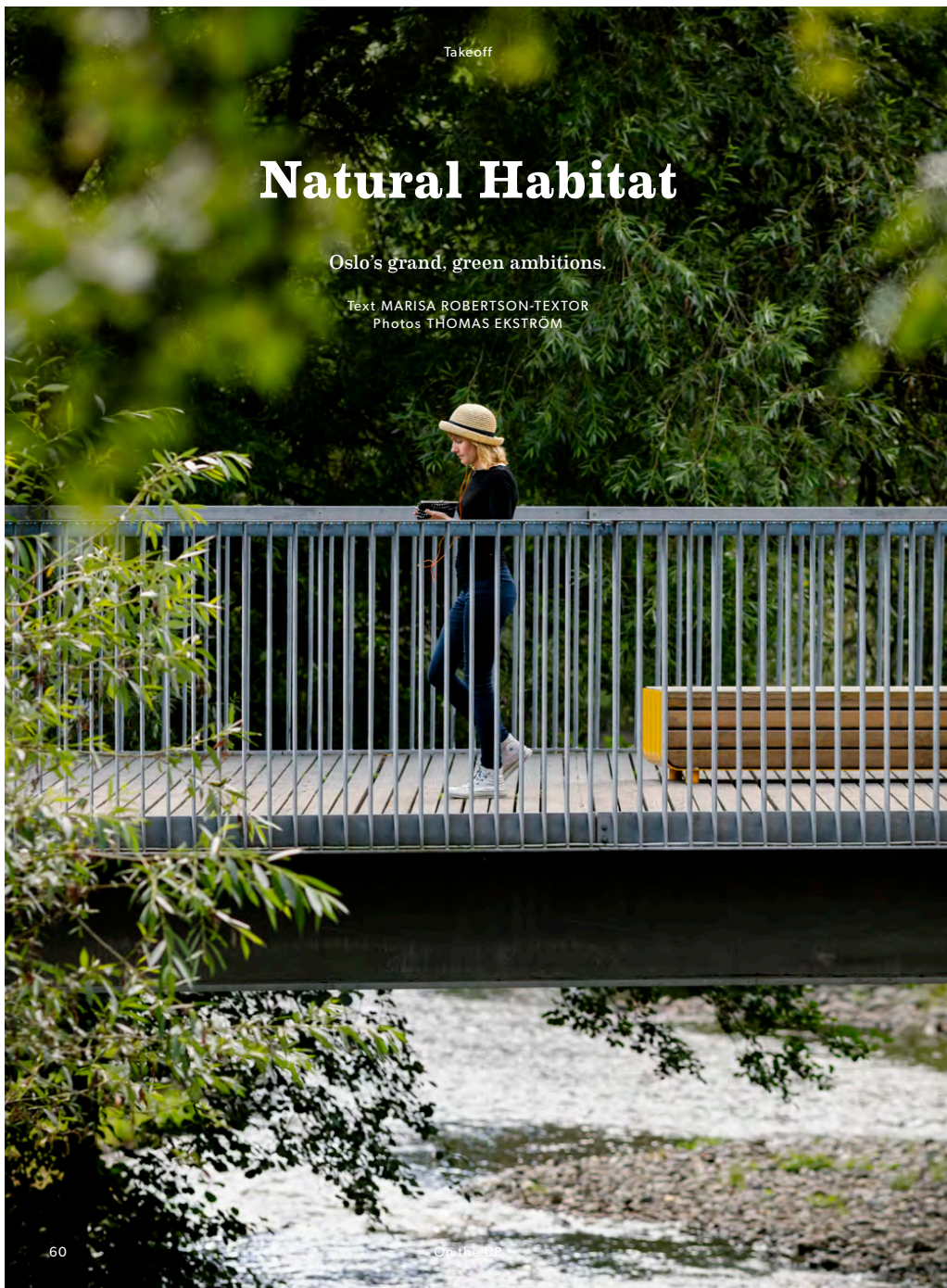


# Natural Habitat

Oslo's grand, green ambitions.

Text MARISA ROBERTSON-TEXTOR  
Photos THOMAS EKSTRÖM



«Être natif d'Oslo, c'est comme être marqué par une étampe qui dit 'retour à l'expéditeur'» explique Trond Gabrielsen, diplomate au ministère des Affaires étrangères de Norvège. Gabrielsen, 44 ans, a vécu partout: New York, Genève, Buenos Aires. Mais il a finalement décidé de rentrer au bercail. «Même si les Norvégiens aiment vivre ailleurs, notre chez-soi finit toujours par nous manquer. Ça veut dire être à l'extérieur, dans la nature.» Selon le bureau de statistique du pays, en 2014, 79% des 5,2 millions d'habitants de la Norvège ont pris part à une randonnée dans les bois ou en montagne durant la dernière année; 43% ont effectué un voyage de pêche; et 34% ont cueilli des champignons ou des baies.

*Opposite page:*  
Nature abounds in the city

*Above:*  
Former factories have been transformed in the Vulkan neighbourhood

*Page précédente:*  
La nature est partout en ville  
Ci-dessus:  
D'anciennes usines transformées du quartier Vulkan

“Being from Oslo is like being born with a stamp on your forehead that says ‘Return to sender,’” says Trond Gabrielsen, a diplomat with the Norwegian foreign ministry. Gabrielsen, 44, has lived all over: in New York, in Geneva, in Buenos Aires. But eventually the siren call of his homeland proved too strong. “No matter how much Norwegians love living abroad, after a while we just miss being home,” he says. “And that means being outside, in nature.” According to Statistics Norway, in 2014, 79 percent of the country's population of 5.2 million people reported having gone hiking in the woods or mountains over the past year; 43 percent had taken at least one fishing trip; and 34 percent had been mushroom or berry picking.

This reverence for the outdoors, combined with Norway's robust economy, has led Oslo (which already boasts the smallest per capita carbon footprint of any European city) to consider adopting the kinds of ambitious ecological initiatives of which larger, less wealthy capital cities can only dream: banning all cars from the city centre, transforming parking spaces into playgrounds or public art installations, and adding 60 kilometres of new bike lanes by the end of 2018. It has also given rise to the carbon-neutral neighbourhood of Vulkan, an eclectic cluster of former factories and gleaming new buildings flanking the Akerselva River.



Cet amour de la nature, qui va de pair avec une économie robuste, a permis à Oslo—qui peut déjà se vanter de l’empreinte hydrique par habitant la moins élevée en Europe—d’avoir des ambitions écologiques à rendre jalouses d’autres villes: interdire les voitures au centre-ville, transformer des stationnements en terrains de jeux et en installations d’art public, ajouter 60 kilomètres de pistes cyclables d’ici la fin 2018. Cela a également permis la création du quartier carboneutre de Vulkan, un coin éclectique de vieilles usines et de superbes nouveaux bâtiments près de la rivière Akerselva.

Le quartier, qui doit son nom à Vulcain, dieu romain du feu et des forges, abrite la plus vieille mine de Norvège, dont les activités ont pris fin au Moyen-Âge. Après l’implantation successive d’une fonderie d’acier, une scierie et une briqueterie durant l’ère industrielle, le quartier fut lentement délaissé au cours du 20e siècle. En 2004, Aspelin Ramm, une firme de développement urbain spécialisée dans les projets verts, a commencé à revitaliser cette aire de huit kilomètres comprenant ponts, moulins et chutes, mais aussi écoles et boutiques, appartements et institutions culturelles, ainsi que le plus grand stationnement de voitures électriques au monde.

*Above:*  
The new Vulkan campus building for Westerdals Oslo School of Arts, Communication and Technology  
*Below:*  
Mathallen, Norway’s first food hall  
*Ci-dessus:*  
Le nouveau campus de la Westerdals Oslo School of Arts, Communication and Technology à Vulkan  
*Ci-dessous:*  
L’espace restauration de Mathallen

Named after Vulcan, the Roman god of fire and forges, Vulkan is home to Norway’s oldest mine, which ceased production in the Middle Ages. Industrialization contributed a steel foundry, saw-mill and brick works to the area, but over the course of the 20th century Vulkan gradually became a forgotten zone. In 2004 Aspelin Ramm, an urban development firm specializing in green projects, began revitalizing the area’s eight-kilometre green belt of bridges, mills and waterfalls, which now weaves between schools and shops, apartment buildings and cultural institutions, and the largest electric-car parking garage in the world.

The neighbourhood has come full circle, giving back to nature where it once took away: the river has been outfitted with a special “salmon staircase” to help fish swim upstream during spawning season; and Dansens Hus, the city’s premier dance venue, doubles as an urban apiary. Its rooftop beehives (designed by Snohetta, the architectural firm behind the city’s opera house) are the source of Vulkan honey, which is available for sale across the way at Mathallen, Norway’s first food hall. Housed in a former factory, it contains several dozen stalls, boutiques and restaurants, including shops specializing in Norwegian delicacies such as fresh pork *medisterpølsen*, or Christmas sausages, from Annis Pølsemakeri, and tangy, caramelized brown cheese from Gutta på Haugen.

Vulkan may encapsulate Oslo’s environmental ambitions, but its foraging spirit is present elsewhere in the city. At whimsical little Bokbacka, in the neighbourhood of Frogner, locavore magic finds its way into dishes of grilled mackerel with elderberry, and peas and asparagus in bone marrow. The restaurant sources its ingredients from local farmers, most of whom are on a first-name basis with head chef Simon Weinberg; as a Swede, he’s one of the restaurant’s few imports. “We work extremely closely with our farmers and try to get everything we can delivered directly,” says Weinberg. “Sometimes that means we have to change the menu once, twice, even three times a night, depending on what’s available.



*Clockwise from top:*  
Looking out from the Oslo Opera House; Simon Weinberg, head chef at Bokbacka; inside Dansens Hus; the organic curves of the opera house  
*Dans le sens horaire à partir du haut:*  
Vue à partir de l’Opéra d’Oslo; Simon Weinberg, chef de Bokbacka; à l’intérieur du Dansens Hus; les courbes organiques de l’Opéra d’Oslo

La nature reprend donc ses droits là où jadis on l’en a chassée. Il y a maintenant un «escalier à saumons» dans la rivière pour permettre aux poissons de remonter le courant durant la période de frai, et Dansens Hus, haut lieu de la danse, possède son propre rucher. Les ruches, réalisées par la firme architecturale Snohetta (qui a aussi réalisé l’Opéra d’Oslo) sont la source du miel de Vulkan, disponible en vente chez Mathallen juste en face. Situé dans une ancienne usine, Mathallen comprend des dizaines d’étals, de boutiques et de restaurants, incluant des échoppes proposant des spécialités norvégiennes comme le *medisterpølsen* (porc frais) ou des saucisses de Noël d’Annis Pølsemakeri, et du fromage de Gutta på Haugen.

Vulkan est l’expression même des ambitions environnementales d’Oslo, mais cet esprit est aussi présent ailleurs en ville. Chez Bokbacka, dans le quartier de Frogner, les locavores peuvent trouver leur compte avec des mets comme du maquereau grillé avec baies de sureau, et des pois et asperges dans de l’os à moelle.

**The neighbourhood has come full circle, giving back to nature where it once took away.**



Le restaurant utilise des ingrédients provenant de fermiers locaux, dont la plupart connaissent bien le chef Simon Weinberg. En tant que Suédois, il est l'une des rares importations du resto. «Nous travaillons de près avec nos fermiers et nous essayons que tout soit livré directement» explique-t-il. «Parfois, ça veut dire changer le menu une, deux, trois fois par soirée, en fonction de l'arrivage. Mais ça vaut toujours le coup.» Même les employés dénichent eux-mêmes les ingrédients du coin, en ville ou à l'extérieur, dans les bois et sur le littoral. Au début du printemps lors de la floraison, la saison de la fermentation, du salage, du séchage et de la mise en conserve commence. À la mi-juin, les caves de Bokbacka sont remplies de douzaines de jarres pour l'hiver.

L'affection des norvégiens à l'égard de la nature se reflète même dans les institutions culturelles, notamment le majestueux Opéra d'Oslo qui surplombe le centre-ville tel un iceberg de marbre. Comme à Vulkan, les planificateurs urbains ont souhaité récupérer d'anciens espaces industriels – dans ce cas-ci, le port – pour en faire un lieu public. Ouvert en 2008, le projet nécessitait l'élimination de métaux lourds qui ont longtemps pollué le quai afin de rétablir l'habitat de la faune. Les oiseaux viennent se percher sur le toit, composé de 36 000 dalles de marbre de Carrare découpées individuellement. Conçue pour être grimpée à l'année longue (la luge et la planche à neige sont déconseillées, mais on s'y risque), la façade du bâtiment change selon les saisons, tandis que les nuits claires d'été laissent place à la neige et la glace en hiver. Le hall et son immense paroi de verre de 15 mètres de hauteur est ouvert 24 heures par jour, brouillant ainsi la frontière entre intérieur et extérieur, entre art et nature. ■



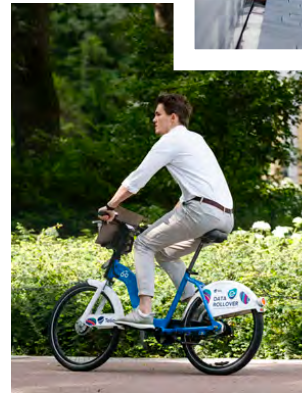
Above and left: Oslo's iconic opera house  
Below left: Kjetil Trædal Thorsen, founding partner of Snøhetta  
Ci-dessus et à gauche: Le célèbre Opéra d'Oslo  
Ci-dessous, à gauche: Kjetil Trædal Thorsen, associé fondateur de Snøhetta

But it's always worth it." Even the restaurant staff forage for local ingredients, both within the city itself and in the woods and coastline edging it. As soon as the first spring flowers are in bloom, the season of fermenting, salting, canning, drying, pickling and preserving begins. By mid-June Bokbacka's cellars are lined with dozens of jars of preserves for winter.

The Norwegians' love of the natural world is even reflected in their cultural institutions, most notably the majestic Oslo Opera House, which looms over downtown like a marble iceberg. As in Vulkan, here Oslo's urban planners sought to reclaim an industrialized zone – in this case, the downtown harbour – as public space. Opened in 2008, the five-year project required removing or containing the heavy metals that had long polluted this former dry dock, restoring wildlife to the area in the process. Birds now perch on the roof of the opera house, inlaid with 36,000 individually cut slabs of pearly Carrara marble. Designed to be climbed year-round (sledding and snowboarding are discouraged but not unheard of), the building's facade changes with the seasons, as bright summer nights give way to snow and ice floes in winter. The "keyless" lobby features a 15-metre-high glass facade overlooking the water and is open to visitors 24 hours a day, further blurring the line between indoor and outdoor, art and nature. ■



Clockwise from right: Nature is always nearby; eat, sleep and relax at the cozy Guldsmeden Oslo hotel; one of the many public bikes available to rent  
À droite, puis dans le sens horaire: La nature est toujours près; mangez, dormez, et détendez-vous à l'hôtel Guldsmeden Oslo; l'un des nombreux vélos en libre-service



**Field Trips**  
Every season in Oslo brings a distinct set of outdoor delights, from midnight runs along the river at midsummer to cross-country skiing on 2,575 kilometres of dedicated tracks in winter. Ease into the lifestyle by grabbing a public bicycle from one of the city's 100 stands (the season ends on November 30) or ice-skating at the free Spikersuppa rink, open from November through March, where ice and hockey skates are available for rent. À Oslo, chaque saison amène son lot de surprises à l'extérieur: des courses de minuit le long de la rivière durant l'été, du ski de fond sur plus de 2 575 km de pistes en hiver. Empruntez un vélo dans l'un des 100 kiosques publics (la saison se termine le 30 novembre) ou partez sur la glace à Spikersuppa, une patinoire gratuite ouverte de novembre à mars, où l'on peut facilement louer des patins à glace et de hockey.

**The Norwegians' love of the natural world is even reflected in their cultural institutions.**



**FAST FACTS**

Airport to city  
De l'aéroport à la ville  
Ride the shuttle train, Flytoget, which takes you to Oslo S station (city centre) in 20 minutes. Prenez le train-navette Flytoget jusqu'à la station Oslo S au centre-ville, 20 min

Distance from Toronto  
Distance de Toronto  
5,932 km 5932 km

Time difference  
Décalage horaire  
6 hours 6 heures

Currency  
Devise  
Norwegian kroner  
Couronne norvégienne

Estimated population  
Population estimée  
658,390 (Oslo city limits)



**Stay Green**  
The stylish boutique hotel Guldsmeden Oslo is part of the small, eco-friendly Guldsmeden chain, and the first hotel in Norway to receive Green Globe certification. Located on a quiet street a few blocks from the National Theatre and Royal Palace grounds, its cozy rooms feature wood-canopied beds and traditional Sami leather pelts. Everything from the sumptuous breakfast buffet to the linens, candles and toilet paper is sourced exclusively from organic and fair-trade suppliers. Le superbe hôtel Guldsmeden Oslo fait partie d'une chaîne éco-lo du même nom. C'est le premier hôtel de Norvège à avoir reçu une certification Green Globe. Situé dans une petite rue à quelques pas du Théâtre national et du Palais royal, l'hôtel possède des chambres confortables avec lits en bois et peaux Sami traditionnelles. Absolument tout, du buffet-déjeuner aux draps, en passant par les chandelles et le papier de toilette, provient de fournisseurs bios et équitables.