

WESTJETMAGAZINE

VOLEZ-MOI!

ARTICLES
DE FOND
EN FRANÇAIS

TASTE OF PLACE

IRELAND'S
BURREN
FOOD
TRAIL

MENU

MAUI
CHARLESTON

SANTA
BARBARA

RURAL
QUEBEC
THE OKANAGAN





CULINARY GETAWAYS

ESCAPADES CULINAIRES

Photo by Julia Dumin

Eating is one of the great pleasures of travel, which makes planning a vacation that revolves around food a perfectly delicious notion. But with such an abundance of rich and exciting culinary destinations to choose from, it can be hard to settle on where to go and what to taste. To help narrow the options, we asked five food-loving travel writers to tell us about their favourite culinary regions.

Manger fait partie des grands plaisirs du voyage. Par conséquent, planifier ses vacances sur le thème de la nourriture est une idée parfaitement délicieuse. Cependant parmi l'abondance des destinations offrant une cuisine riche et enthousiasmante, il est souvent difficile de choisir où aller et quoi goûter. Nos rédacteurs culinaires et grands voyageurs vous aideront à faire un choix en vous parlant de leurs régions préférées. ➔

MAUI

For years, Maui's ostentatious good looks were reason enough to get on a plane, while the food—much of it imported from the mainland—sufficed. But in 1991, a group of pioneering chefs and farmers established Hawaii Regional Cuisine, a culinary movement that leveraged the island's natural gifts into something that keeps me coming back for more.

With fertile volcanic soils and warm tropical waters teeming with seafood and edible plants, Maui is dishing up unparalleled locavore ingredients; pair those with the island's unique cultural mix—influences from America, Polynesia, Japan, China, Korea and the Philippines—and you get flavours you simply won't find elsewhere.

You'll spot names such as **Surfing Goat Dairy**, **Kula Country Farms** and **Maui Gold** (pineapples) at restaurants across the island, but the optimal foodie experience starts with a self-guided tasting tour of the farms themselves, located in scenic Upcountry (if you have a kitchen where you're staying, here's where to load up on fresh ingredients).

Then check out what Maui's most creative chefs are doing with it all: pizzas topped with sashimi ahi, edamame hummus, red cabbage and soy sesame aioli at Bev Gannon's **Hali'imaile General Store**; watermelon salad with feta, arugula and candied walnuts at **Ka'ana Kitchen** at the Andaz Maui at Wailea Resort; and the signature Caramel Miranda—a cornucopia of caramel sauce, Belgian chocolate pieces and broiled exotic local fruit topped with macadamia nut gelato—at **Mala Ocean Tavern**.

Better yet, be there Sept. 4 to 6 for the the **Hawaii Food & Wine Festival Ka'anapali**, when the island's culinary best come together to highlight the region's bounty of local fare. This popular festival is part of the larger Hawaii Food & Wine Festival, which takes place over nine days between August 29 and September 13 and is celebrated on three of the islands, kicking off on The Big Island, then moving on to Maui and finishing up in Honolulu. (For more on the festival, visit westjetmagazine.com.)

—Alyssa Schwartz

Pendant longtemps, la beauté manifeste de Maui fut une raison suffisante pour prendre l'avion alors que la nourriture, généralement importée du continent, était juste satisfaisante. Mais en 1991, un groupe précurseur de chefs et de fermiers implantèrent une cuisine régionale hawaïenne, un mouvement gastronomique qui s'est ajouté à la beauté naturelle de l'île et me fait sans cesse y revenir par plaisir.

Grâce à un sol volcanique fertile et à des eaux tropicales regorgeant de produits de la mer et de plantes comestibles, Maui offre des ingrédients locaux incomparables, qui, associés au métissage culturel exceptionnel de l'île, donnent des saveurs que l'on ne trouve nulle part ailleurs, aux influences américaines, polynésiennes, japonaises, chinoises, coréennes et philippines.

Dans tous les restaurants de l'île, on tombe sur des noms comme **Surfing Goat Dairy** (chèvrerie), **Kula Country Farms** (ferme) et **Maui Gold** (ananas), mais la meilleure expérience culinaire commence par une visite libre et dégustation dans les fermes du pittoresque arrière-pays. Si vous disposez d'une cuisine, vous pouvez y faire vos provisions de produits frais.

Allez voir ensuite ce que les chefs les plus créatifs de Maui concoctent avec tout ça : pizzas garnies de sashimis de ahi, houmous à l'edamame, chou rouge et aioli à l'huile de soja et sésame au **magasin général Hali'imaile** de Bev Gannon; salade de pastèque avec feta, roquette et noix confites au **Kaana Kitchen** du Andaz Maui at Wailea Resort; et enfin le Caramel Miranda, profusion de sauce caramel, chocolats belges, fruits exotiques rôtis avec glace à la noix de macadamia, spécialité du **Mala Ocean Tavern**.

Ou encore mieux, du 4 au 6 septembre, allez à Maui pour son **festival de Kaanapali du vin et de la cuisine hawaïenne**; les meilleurs cuisiniers de l'île se retrouvent pour mettre l'accent sur la richesse de la gastronomie locale. Ce festival populaire fait partie du grand festival du vin et de la cuisine hawaïenne qui se tient sur trois îles pendant neuf jours, du 29 août au 13 septembre. Il débute sur la Grande île, se déplace à Maui et continue à Honolulu. (Pour en savoir plus sur le festival, consultez westjetmagazine.com.)

—Alyssa Schwartz

📷 Clockwise from top: Hawaii Food & Wine Festival Ka'anapali, Surfing Goat Dairy, watermelon salad from Ka'ana Kitchen, Maui Gold pineapples, Caramel Miranda from Mala Ocean Tavern.

Dans le sens habituel, à partir du haut: Festival de Kaanapali du vin et de la cuisine hawaïenne; chèvrerie Surfing Goat; salade de pastèque de Ka'ana Kitchen; ananas Maui Gold; caramel Miranda du Mala Ocean Tavern



GETTING THERE

WestJet flies to Maui six times a week from Vancouver.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Maui six fois par semaine au départ de Vancouver.

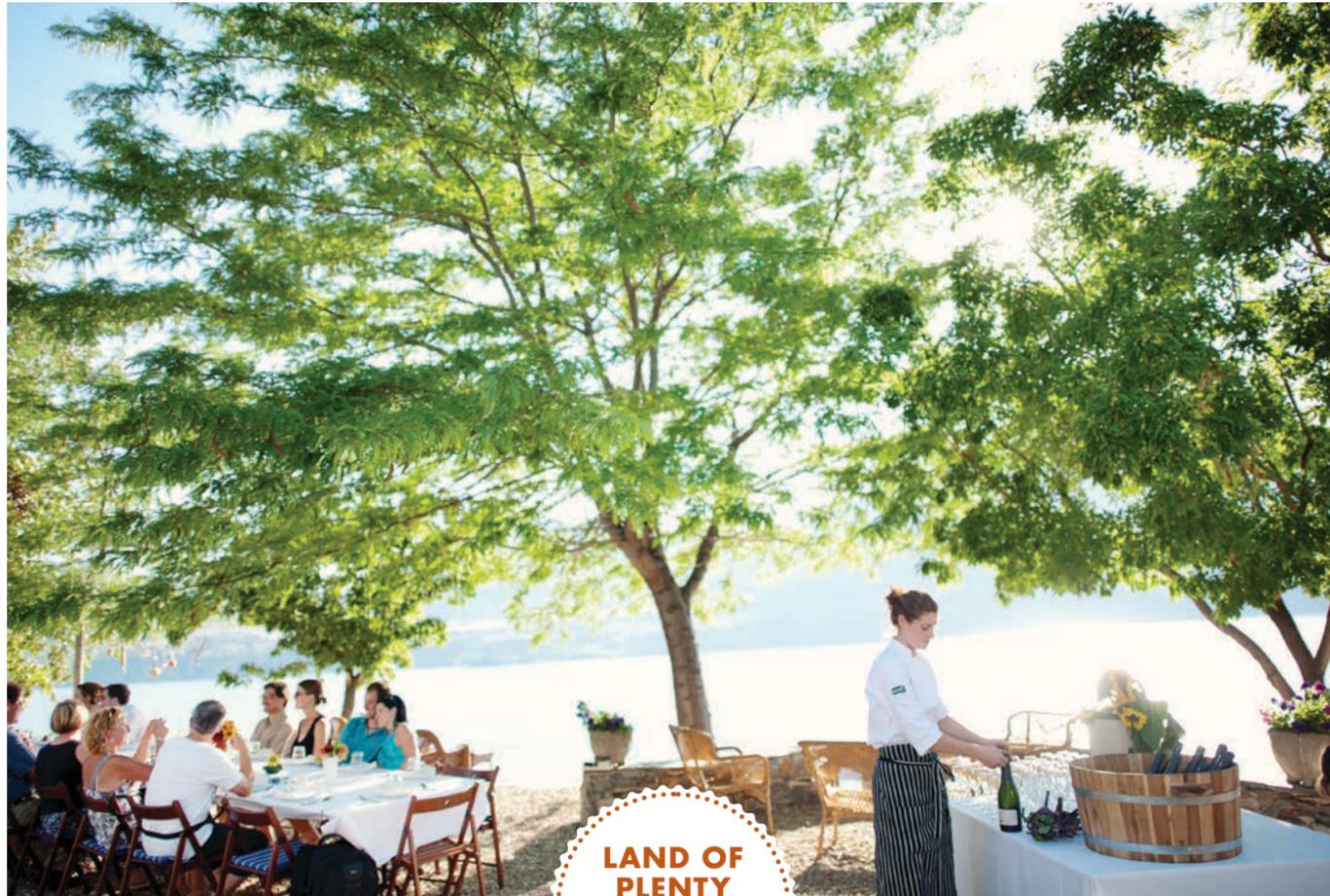


ISLAND
TREASURES

TRÉSORS
DE L'ÎLE



Surfing Goat Dairy photo by Peter Liu, Caramel Miranda photo by Tony Novak-Clifford



LAND OF
PLENTY
PAYS DE
COCAGNE



BX Press apples photo by Jaime Lauren Photography, Salted Brick exterior photo courtesy of Tourism Kelowna, Salted Brick chef photo by David McIlvride/Tourism Kelowna

THE OKANAGAN, B.C.

L'OKANAGAN (C.-B.)

When I was growing up in B.C.'s Okanagan region, flavourful produce felt like my birthright: long, hot, dry summers made for gluts of lush fruit and garden-fresh vegetables. Nowadays, the culinary scene has caught up, too, and the valley is flooded with smart chefs and entrepreneurs making the most of this outdoor playground's plentiful ingredients. Needless to say, I try to make the trek home as often as possible.

In summer, I never miss a trip to the **Vernon Farmers' Market**—make sure you arrive early to claim flats of in-season peaches, apricots or plums ready for canning, drying, freezing or simply eating out of hand. Nearby, the **Okanagan Spirits Distillery** turns that same local fruit into liquor and liqueurs, while **The BX Press** crafts hard ciders from its apple orchard run by third-generation farmers.

Dining in Kelowna might start with local cheese and housemade charcuterie at **The Salted Brick**, then a stop at the **Tree Brewing Beer Institute** for its tank-to-tap brews and spent-grain flatbread pizzas, or at more-upscale **RauDZ Regional Table** for its farm-centric meals and “liquid chefs” cocktail menu. (Think flavourful cocktails containing locally grown fruit and herbs.)

In Penticton, book ahead for alfresco dinners put on by **Joy Road Catering**—the food and wine are just as exceptional as the views. Sold out? Console yourself with Joy Road's seasonal fruit galettes sold Saturday mornings at the **Penticton Farmers' Market**, and plot your return next summer. —*Kat Tancock*

Comme j'ai grandi dans l'Okanagan, les produits frais savoureux étaient pour moi un droit inné : les étés longs, chauds et secs offraient une surabondance de fruits magnifiques et de légumes frais. Aujourd'hui, la scène gastronomique a pris aussi son essor, et la vallée regorge de chefs et entrepreneurs avisés qui subliment les nombreux ingrédients de ce lieu d'activités de plein air. Bien évidemment, j'essaie d'y revenir aussi souvent que possible.

En été, je vais toujours au **marché fermier de Vernon**. Allez-y tôt pour récupérer des cageots de pêches, abricots et prunes de saison, bons à mettre en conserve, à sécher, congeler ou simplement déguster. À côté, la distillerie **Okanagan Spirits** fait des boissons alcoolisées avec ces mêmes fruits, et **The BX Press** fabrique du cidre brut avec les pommes de son verger qui est exploité par une troisième génération de fermiers.

À Kelowna, commencez votre dîner par des fromages locaux et de la charcuterie maison au **The Salted Brick**, puis arrêtez-vous au **Tree Brewing Beer Institute** pour ses bières pression et ses pizzas à pâte aux drêches fine, ou au plus chic **RauDZ** pour un repas spécial ferme et une carte des cocktails de barmen chefs (aux fruits et herbes du coin).

À Penticton, réservez à l'avance un dîner en terrasse chez **Joy Road Catering**, où la nourriture et le vin sont presque aussi exceptionnels que le panorama. Si c'est complet, consolez-vous avec les galettes aux fruits de saison de Joy Road, vendues au **marché fermier de Penticton** le samedi matin, et planifiez de revenir l'été prochain. —*Kat Tancock*

📷 **Clockwise from top:** Alfresco dinner by Joy Road Catering, Cold Plate at RauDZ, on the grounds at BX Press, in the kitchen and on the patio at Salted Brick.

➡ **Dans le sens habituel, à partir du haut:** Dîner en plein air de Joy Road Catering; assiette de viandes et de poisson froids au RauDZ; pommes du verger de BX Press; dans la cuisine et sur la terrasse du Salted Brick



GETTING THERE

WestJet flies to Kelowna 17 times a day from six Canadian cities.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Kelowna 17 fois par jour au départ de six villes canadiennes.

PETERBOROUGH AND THE KAWARTHA LAKES, ONT.

PETERBOROUGH ET LES LACS KAWARTHA (ONTARIO)

Like many Torontonians, I see Peterborough as a summer paradise—a place to go to escape the super-heated streets of the big city, and to eat some of the country's best local cuisine. Known as the unofficial capital of the Kawarthas, Peterborough is home to one of the longest continuously operated farmer's markets in Canada (the **Peterborough Farmers' Market**), which celebrates its 190th anniversary this year. Head there for everything from fresh-picked strawberries and local greens to homemade jams and delectable pies and tarts.

The dining scene is also a big deal, with new eateries popping up everywhere, it seems. Along downtown Peterborough's Hunter Street, the sidewalks have been expanded to allow for blocks of alfresco dining. Here, try authentic Mexican cuisine at **La Hacienda**, where the owner and most of her staff prepare the recipes they grew up with in Mexico, then walk across the street to **blackhoney** for sinfully sweet home-baked desserts (try the chocolate cake!) and specialty coffees.

Later, head for the lakes for more great eats. Set along Stony Lake, Harbour Town McCracken's Landing is home to a new spot called the **Lantern Restaurant and Grill** that showcases the region's best ingredients in sumptuous dishes like pan-seared local pickerel on red quinoa pilaf, Ontario venison slow-braised in red wine or duck confit.

The recently revitalized **Mount Julian at Viamede Resort** in North Kawartha is also worth a visit, offering a five-, seven- or even nine-course forest-to-table tasting menu, as well as an extensive wine list. —*Tim Johnson*

Comme pour beaucoup de Torontois, Peterborough est un paradis estival, l'endroit idéal pour fuir les rues torrides de la grande ville et pour manger une cuisine locale parmi les meilleures du pays. Considérée comme la capitale non officielle de la région de Kawartha, Peterborough abrite un des marchés fermiers le plus longtemps exploité sans interruption du Canada, le **marché fermier de Peterborough**, qui célèbre son 190^e anniversaire cette année. Vous y trouverez de tout, des fraises fraîchement cueillies, des légumes verts locaux, ainsi que des confitures, tourtes et tartes maison.

La restauration est également en plein essor, on dirait que de nouveaux établissements surgissent de partout. Au centre-ville de Peterborough, le long de Hunter Street sur plusieurs pâtés de maison, on a élargi les trottoirs pour pouvoir dîner en terrasse. Allez goûter une cuisine mexicaine authentique à **La Hacienda**, la propriétaire et son équipe préparent les recettes mexicaines de leur enfance. Puis, allez en face, au **blackhoney** pour des desserts sucrés maison à se damner (goûtez au gâteau au chocolat !) et des cafés gourmets.

Enfin, allez aux lacs pour plus de découvertes culinaires. Au bord du lac Stony, au McCracken's Landing de Harbour Town se trouve un nouvel établissement, le **restaurant et grill Lantern** qui offre des plats somptueux avec les meilleurs ingrédients de la région, comme le brochet local poêlé avec un pilaf de quinoa et le gibier de l'Ontario braisé lentement dans du vin rouge.

Au nord de Kawartha, **Mount Julian at Viamede Resort**, rénové récemment, vaut également le détour. Il propose des menus dégustation de produits de la forêt avec cinq, sept ou même neuf plats ainsi qu'un grand choix de vins. —*Tim Johnson*

📷 **Clockwise from top:** Earths Collide dish from Mount Julian at Viamede Resort, blackhoney owner Lisa Dixon, duck confit at the Lantern Restaurant and Grill, Tiny Farm beets and Hard Winter Bread Company loaves from the Peterborough Farmers' Market.

Dans le sens habituel, à partir du haut: Plat « Earth Collide » du Mount Julian at Viamede Resort; Lisa Dixon, propriétaire du blackhoney; confit de canard du Lantern Restaurant and Grill; betteraves de Tiny Farm et pain de Hard Winter Bakery au marché fermier de Peterborough



GETTING THERE

WestJet flies to Toronto 101 times a day from 21 Canadian, nine U.S. and 21 international cities.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Toronto 101 fois par jour au départ de 21 villes canadiennes, neuf villes américaines et 21 villes internationales.



FARM FRESH

DIRECTEMENT DE LA FERME



Mount Julian, Lantern Restaurant and Grill and Peterborough Farmers' Market photos by Jennifer Squires Ross



**SOUTHERN
COMFORT**

**TRADITIONS
DU SUD**



The Ordinary photo by Squire Fox/August, Husk and Hominy Grill photos by Squire Fox

CHARLESTON, S.C.

CHARLESTON (CAROLINE DU SUD)

I love the American South, but nowhere moreso than the Carolinas, and most especially Charleston.

It was in Charleston where I tasted my first authentic fried green tomato, swooned over the fluffiest biscuits I've ever encountered and ate boiled peanuts like nobody's business.

Just two hours south of Myrtle Beach, the city feels quaint and welcoming as you drive across the Ravenel Bridge over the Cooper River. The story of Lowcountry cuisine is rooted in the distinctive plantation field-to-table fare that has evolved over the course of Charleston's 340-year history. With emphasis placed on local and seasonal ingredients, the rich cultural heritage and traditions of the Gullah people—the Charleston area's sea island community hailing from West Africa—continue to influence the city's cuisine.

Sean Brock is one of America's most prominent chefs, and his two Charleston restaurants, **McCrary's** and **Husk**, both embrace the ingredients of the region—the benne (sesame) seeds, okra, rice, peas and sorghum so essential to African cuisine.

For true southern comfort food, head to **Martha Lou's Kitchen**, where they've been serving fried chicken and chitterlings for 30 years. I would get on a plane right now for another serving of fried green tomatoes at **Hominy Grill**, and maybe a side of grits—the slogan there, after all, is "Grits Are Good For You." Book a two-hour tour with Alphonso Brown and his **Gullah Tours** for visits to **Catfish Row**, the **Sweetgrass Market** and stops on the Underground Railroad. After that, cocktails and deep-fried oyster sliders at **The Ordinary** are not to be missed. —*Ivy Knight*

J'adore le sud des États-Unis, surtout la Caroline du Nord et du Sud, et plus spécialement Charleston.

À Charleston, j'ai goûté à ma première vraie friture de tomates vertes, je me suis extasiée sur les plus tendres petits pains que je connaisse et j'ai mangé des cacahuètes bouillies avec avidité.

À deux heures de voiture au sud de Myrtle Beach, la ville paraît pittoresque et accueillante, quand on passe le pont Ravenel sur la rivière Cooper. La cuisine du Lowcountry vient des mets caractéristiques « de la plantation à la table », évoluant au fil des 340 ans d'histoire de Charleston. En privilégiant les ingrédients locaux et de saison, la richesse de l'héritage culturel et des traditions du peuple Gullah (communauté insulaire autochtone de la région de Charleston) continue d'influencer la gastronomie de la ville.

Sean Brock est l'un des plus éminents chefs des É.-U., et ses deux restaurants de Charleston, le **McCrary's** et le **Husk**, intègrent les ingrédients de la région aussi bien que graines de sésame, gombo, riz, pois et sorgho, indispensables à toute cuisine africaine.

Pour une véritable cuisine consistante du sud, allez à **Martha Lou's Kitchen**; on y sert une friture de poulet et d'andouilles depuis 30 ans. Je sauterais dans le premier avion pour un autre plat de tomates vertes frites de **Hominy Grill**, avec probablement un gruaud de maïs. Après tout ici, la devise est « le gruaud de maïs, c'est bon pour vous ». Réservez une visite de deux heures avec Alphonso Brown de **Gullah Tours** pour voir le quartier de **Catfish Row** et le **Sweetgrass Market** avec des arrêts sur le chemin de fer clandestin. Ensuite, ne ratez pas les cocktails et les amuse-bouches d'huîtres frites de **The Ordinary**. —*Ivy Knight*

📷 **Clockwise from top:** Oysters at The Ordinary, outside Husk, hay-roasted beets at McCrary's, Hominy Grill's shrimp grits and iconic mural. **Dans le sens habituel, à partir du haut:** Huîtres au The Ordinary; l'extérieur du Husk; betteraves rouges rôties au foin au McCrary's; gruaud de maïs aux crevettes du Hominy Grill et peinture murale emblématique.

GETTING THERE

WestJet flies to Myrtle Beach twice a week from Toronto.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Myrtle Beach deux fois par semaine au départ de Toronto.

THE BURREN, IRELAND

LA RÉGION DE BURREN (IRLANDE)

At once rugged and lush, The Burren, located in Ireland's County Clare (about a three-hour drive from Dublin), is said to have inspired J.R.R. Tolkien's Middle Earth. It indeed feels like a fantasy world as you navigate the loopy bends of Corkscrew Hill, pass trees stooped like old men and peer at the churning Atlantic from the Cliffs of Moher.

The sights are a huge draw, but I go for the flavours.

At **St Tola's Farm**, you can nibble artisan goat cheeses—soft and fresh crottin, crumbly ash log and tangy, Gouda-style hard cheese—made by schoolteacher-turned-cheesemaker Siobhan Ni Ghairbhith. (Once, while petting her friendly goats, I even witnessed the birth of a kid.)

At the **Roadside Tavern**, master brewer Peter Curtin serves his best beers: Burren Gold, Red and Black. The gastropub, in his family since 1893, is *the* place to try tender slabs of the Burren's famous hot-smoked salmon. And, at **Gregans Castle Hotel**, an 18th-century manor set among lavish flower gardens, you can feast on local delicacies such as Galway Bay scallops and pan-roasted Burren lamb.

The Burren has a food trail, highlighting local treasures like **Clareville House Kitchen Garden**, where you'll find artisanal jams, and **Hazel Mountain Chocolate**, where local chocolatiers craft exquisite, small-batch chocolates, from bean to bar. (For more on Hazel Mountain Chocolate, visit westjetmagazine.com.) —Valerie Howes

Rocailleuse et luxuriante, la région de Burren, située en Irlande dans le comté de Clare (à trois heures de voiture de Dublin), est connue pour avoir inspiré la Terre du Milieu à J.R.R. Tolkien. On est en effet projeté dans un univers fantastique dans les sinuosités de la colline de Corkscrew; on voit aussi des arbres voûtés comme des vieillards et les eaux de l'Atlantique s'agiter depuis les falaises de Moher.

Malgré le paysage vraiment attrayant, j'opte pour les saveurs.

À la **ferme St. Tola**, on peut goûter aux fromages de chèvre artisanaux de Siobhan Ni Ghairbhith, une ancienne professeure devenue artisane fromagère : crottin frais et moelleux, bûche cendrée friable au goût acidulé ou chèvre à pâte dure façon Gouda. (Une fois, comme je caressais ses gentilles chèvres, j'ai même vu la naissance d'un chevreau.)

À la **Taverne Roadside**, le maître brasseur Peter Curtin sert ses meilleures bières : la Burren or, rouge et noire. Ce pub gastronomique, dans sa famille depuis 1893, est le lieu *incontournable* pour goûter aux tranches bien tendres du fameux saumon de Burren fumé à chaud. Enfin, à l'**hôtel Gregans Castle**, un manoir du 18^e siècle niché dans un somptueux jardin de fleurs, on peut se régaler de mets fins locaux, comme les pétoncles de la baie de Galway et l'agneau rôti de Burren.

Dans la région de Burren, un sentier vous mène vers des trésors gastronomiques tels que le potager de **Clareville House** avec ses confitures artisanales, ou le **Hazel Mountain Chocolate** où des chocolatiers fabriquent des chocolats en petites quantités à partir de la fève de cacao. (Pour en savoir plus, consultez westjetmagazine.com.) —Valerie Howes

📷 Clockwise from top: Burren lamb dish at Gregans Castle Hotel, goats at St Tola's Farm, hot-smoked salmon at the Roadside Tavern, Hazel Mountain Chocolate's John A. Connolly and Darragh Conboy and the iconic Cliffs of Moher.

Dans le sens habituel, à parir du haut: Agneau de Burren de l'hôtel Gregans Castle; chèvres de la ferme St. Tola; saumon fumé à chaud du Roadside Tavern; John A. Connolly et Darragh Conboy de Hazel Mountain Chocolate et les falaises de Moher



GETTING THERE

WestJet flies to Dublin once a day from St. John's.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Dublin une fois par jour au départ de St. John's.



SEASIDE
DELIGHTS

DÉLICES
DE LA MER



Photos by Julia Dumin

FOOD RUN

COURSE AUX DÉLICES CULINAIRES

Travelling to a place just to taste something remarkable is the sort of trip incentive these leading Canadian chefs fully understand. Here, they share where they'd go.

Voyager vers un endroit particulier juste pour goûter à un mets remarquable est une motivation que comprennent parfaitement ces grands chefs cuisiniers canadiens.

Découvrez où ils se rendraient.



MARK FILATOW

"I'd fly to New York, then head to Pocantico Hills for Dan Barber's salt-crust-baked chicken at his outpost restaurant, Blue Hill at Stone Barns. It's done over house-made charcoal, and it's super juicy with an awesome, supple texture."

(Chef and partner at Waterfront Wines Restaurant, Kelowna.)
« Je m'envolerais pour New York et j'irais à Pocantico Hills pour le poulet cuit à la croûte de sel de Dan Barber dans son restaurant excentré, le Blue Hill at Stone Barns. Le poulet est cuit sur du charbon de bois maison, il est très juteux avec une texture souple et incroyable. »

(Chef et propriétaire de Restaurant Waterfront Wines, à Kelowna)



MICHAEL SMITH

"The dish I would literally get on a plane for is the duck cassoulet at Todd Perrin's Mallard Cottage in Quidi Vidi Village, St. John's, Nfld."

(Chef, cookbook author and Food Network host, P.E.I.)
« Le plat qui me ferait vraiment prendre l'avion, est le cassoulet au canard de Todd Perrin, au Mallard Cottage dans le quartier de Quidi Vidi à St. John's, Terre-Neuve-et-Labrador. »

(Chef, auteur de livres de cuisine, animateur sur le Food Network)



DOUG MCNISH

"There is a restaurant in Montreal called Aux Vivres and I travel there just for their BLT. They make it with house-made chapati bread, smoked coconut, mayonnaise, tomatoes and lettuce. The combination of flavours and textures is just perfect."

(Chef, consultant and educator, Toronto)
« Le restaurant Aux Vivres à Montréal, je m'y rendrais juste pour leur sandwich au bacon, laitue et tomates, fait d'une galette chapati maison, noix de coco fumée, mayonnaise, tomates et laitue. Le mélange des saveurs et des textures est juste sublime. »

(Chef végétalien, conseiller et instructeur à Toronto)



EDEN GRINSHPAN

"I'd travel for a chocolate babka from Breads Bakery in NYC. It is without a doubt the best babka I've ever had, and I have had many. The rest of the baked goods are also incredible. Grab a cheese stick before you leave."

(Chef and Chopped Canada judge, Toronto)
« Je voyagerais pour la brioche babka au chocolat de Breads Bakery à New York, sans aucun doute la meilleure babka que j'aie mangée et je m'y connais. Tous les autres produits de boulangerie sont remarquables. Prenez un bâtonnet au fromage avant de partir. »

(Animatrice télé et juge de Chopped Canada, Toronto)



DAVID GARCELON

"I would go home to Charlotte County, N.B., for fish and chips at Ossie's Lunch, then get some of the world's best smoked salmon from Oven Head Salmon Smokers."

(Director of culinary, Waldorf Astoria New York)
« Je rentrerais chez moi au comté de Charlotte au Nouveau-Brunswick pour le poisson-frites de Ossie's Lunch et le meilleur saumon fumé au monde de Oven Head Salmon Smokers. »

(Directeur culinaire au Waldorf Astoria de New York)



Puerto Vallarta taco stand, photo by Christina Masters

EATING

LIKE A LOCAL

MANGER COMME UN HABITANT DU COIN

BY | PAR TIM JOHNSON

You'd think the words "killer peppers" would have dissuaded me. They didn't. I was at a tiny restaurant just outside Port of Spain, Trinidad's capital and one of the Caribbean's great food destinations, eating doubles—the island's signature sandwich, consisting of channa (curried chick-pea stew) and bara (fried bread), doubled up. The proprietor and chef of the restaurant, a man named Araby Ali, suggested that, along with mango, tamarind and coconut, I might want to top off my doubles with a little spice. Then he pointed to the killer peppers.

"Sure," I said, "why not?"

Taking hold of the runny, delicious mess, I popped the Trini classic into my mouth without hesitation. In an

On aurait pu croire que les mots « piments assassins » allaient m'intimider. Eh bien non! Je me trouvais dans un petit restaurant à la sortie de Port d'Espagne, capitale de Trinité-et-Tobago et destination gastronomique sensationnelle des Caraïbes, et je pris un double sandwich : une spécialité de l'île avec un curry de pois chiches (channa) et des pains frits (baras) en deux couches. Le propriétaire et chef du restaurant, Araby Ali, me suggéra, en plus de la mangue, noix de coco et du tamarin, d'ajouter un peu de piquant, en me montrant du doigt les piments assassins.

« Bien sûr, dis-je, pourquoi pas? »

Je saisis cette chose baveuse et délicieuse et sans hésiter, je portai à ma bouche cet incontournable de la Trinité. Ma méta-



TEAHOUSE
IN STANLEY PARK
604.669.3281



SEASONS
IN THE PARK
604.874.8008



cardero's
WE ARE FISH RESTAURANT
chops & a wok.

604.669.7666



The Sandbar
SEAFOOD RESTAURANT ON GRANVILLE ISLAND
604.669.9030

SEQUOIA COMPANY
OF RESTAURANTS
vancouverdine.com

instant, I was transformed: a torrent of tears began to run down my face, my throat felt like it was on fire and I stumbled around blindly in search of relief.

Two bottles of fruit juice later, I could almost see and talk again. But at that moment, I became forever terrified of killer peppers.

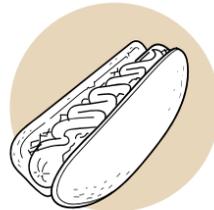
Food is a key element of any good vacation. It's an integral part of every culture and a great way to explore and understand a new destination. But eating local comes with its risks, and in my near-constant travels I've come to learn it should be approached within certain guidelines—and with a lack of vanity.

I remember the first time I tried authentic Mexican tacos. It was at a small food stand along Puerto Vallarta's fabulous seawall boardwalk. Far from the orange-tinted, crunchy-shell-and-ground-beef tacos I'd grown up eating, a true-blue Mexican taco comes in a soft, palm-sized corn tortilla, loaded with meat, salsa, cilantro, onions, lime and various other local sauces. My first bite of my first real taco resulted in a large gusher of salsa landing dangerously close to my pants. But the owner of the food-stand then kindly showed me that a small, strategic fold of the tortilla, and a good tuck (a knees-bended cautionary measure), would maximize the amount of queso and tomatilla in my mouth and minimize the mess on my shirt.

As I've eaten my way around the world, I've learned to trust the locals. When in Rome, eat like the Romans—and that includes learning how they eat. Whether it's cooked plantain or curried goat, don't shy away from regional specialties. Look for lineups—if a lot of Jamaicans seem to love one particular jerk chicken stand in Kingston or Montego Bay, it's almost guaranteed that the food there will be worth the wait. Take what I call "educated risks"—trust local intelligence on what's safe and clean, then indulge. Once, when I was travelling in the Burmese city of Yangon, my guide handed me a giant, roasted cricket from a roadside seller. I knew it would be okay, because my guide knew which food stands were clean and safe. (The cricket, by the way, was actually pretty tasty, although the legs scratched my throat on the way down.)

Above all, even if you don't end up loving a celebrated local dish, embrace the experience. The only thing better than a really good meal is a truly great story—even if it means eating a killer pepper or two along the way. ☞

TIM'S FAVOURITE STREET EATS LA CUISINE DE RUE PRÉFÉRÉE DE TIM

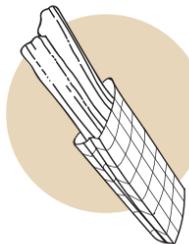


Nathan's Hot Dog

A New York City classic, best eaten on the Coney Island Boardwalk.

Hot Dog de Nathan

Typique de New York, il faut manger ce hot dog sur la promenade de Coney Island.



Churros

It doesn't get much better than sticks of fried dough—and the ones sold on the streets of Los Angeles are the best.

Churros

Le délice de la pâte frite. Les meilleurs se vendent dans les rues de Los Angeles.



Birria

A Mexican specialty from the state of Jalisco, this consists of stewed goat marinated in adobo spices and paired with onion and lime in a corn tortilla.

Birria

Spécialité mexicaine, de l'État de Jalisco, consistant en un ragoût de chèvre mariné dans des épices adobo et accompagné d'oignons et de lime servis dans une tortilla de maïs.

Illustrations by Wes Dauncey

morphose fut instantanée : des larmes coulèrent sur mon visage; j'avais la gorge en feu et je titubai aveuglément dans l'espoir d'un soulagement.

Après avoir avalé deux bouteilles de jus de fruit, je pouvais à peu près voir et parler. Depuis, je suis dans la constante terreur des piments assassins.

La nourriture est un élément clé de toutes bonnes vacances. Elle fait partie intégrante de chaque culture, et c'est une façon remarquable de découvrir et de comprendre une nouvelle destination. Pourtant, manger local n'est pas sans risques et mes nombreux voyages m'ont appris à respecter certaines règles et à ravalé toute vanité.

Je me souviens de mon premier taco mexicain. C'était à Puerto Vallarta, dans une échoppe sur la promenade de la digue. Très différent des habituels tacos faits de coquille croustillante orange au bœuf haché, ce véritable taco mexicain était fait d'une tortilla souple de maïs de la taille de la main, garnie de viande, salsa, coriandre, oignons, limette et une variété de sauces locales. À la première bouchée, la salsa dégouлина brutalement pour atterrir dangereusement près de mon pantalon. Le propriétaire de l'échoppe me montra alors gentiment le petit pli stratégique de la tortilla et la bonne position en retrait (genoux fléchis par mesure de sécurité) me permettant de maximiser la quantité de queso et tomatilla dans la bouche et de minimiser les dégâts sur ma chemise.

Manger dans le monde entier m'a appris à faire confiance aux gens du coin. À Rome, il faut manger comme un Romain, et apprendre comment il mange. Que ce soit du plantain ou un curry de chèvre, il faut oser les spécialités régionales. Recherchez les files d'attente; si beaucoup de Jamaïcains semblent aimer une échoppe particulière de poulet jerk à Kingston ou Montego Bay, c'est pratiquement sûr que cette nourriture vaudra la peine d'attendre. Prenez ce que j'appelle des « risques étudiés », faites confiance à l'intelligence des habitants pour manger en toute sécurité, et faites-vous plaisir. Une fois, dans la ville birmane de Yangon, mon guide me tendit un criquet rôti provenant d'un vendeur en bord de route. Je savais que c'était sans problème, car mon guide, lui, savait quelles échoppes étaient propres et saines. (Au fait, le criquet était vraiment très goûteux, même si ses pattes ont titillé ma gorge en l'avalant.)

Enfin, si vous n'arrivez pas à aimer un plat local réputé, faites-en quand même l'expérience. La seule chose capable de surpasser un très bon repas est une véritable bonne histoire, même si vous devez manger un ou deux piments assassins en cours de route. ☞

WALK IT OFF UNE PETITE MARCHÉ

Eat like a local on one of these highly recommended walking food tours. Mangez comme un habitant du coin en faisant à pied l'une de ces excursions culinaires hautement recommandées.

The Wee Food Tour, Glasgow

Sample Scottish specialties, old and new, at the restaurants Glaswegians love. Tours run Monday through Saturday, 11 a.m. to 3 p.m. (weefoodtour.com)

Petite balade culinaire à Glasgow

« The Wee Food Tour » vous fait goûter à des spécialités écossaises traditionnelles ou nouvelles, dans les restaurants prisés des habitants de Glasgow. Excursions du lundi au samedi de 11 h à 15 h (weefoodtour.com)

Foods of New York Tours, NYC

Choose from one of five themed tours, including the "Original Greenwich Village," for classic "mom and pop" spots. Times vary. (foodsofny.com)

Excursion culinaire à New York

Choisissez parmi les cinq excursions à thème de « Foods of New York », dont la populaire « Original Greenwich Village » pour de petits restos familiaux. Les horaires sont variables. (foodsofny.com)

Bites of Nassau, Bahamas

This three-hour experience will have you tasting signature island dishes throughout Old Nassau. Tours run Monday through Saturday, starting at 11:30 a.m. (trubahamianfoodtours.com)

Bouchées de Nassau, aux Bahamas

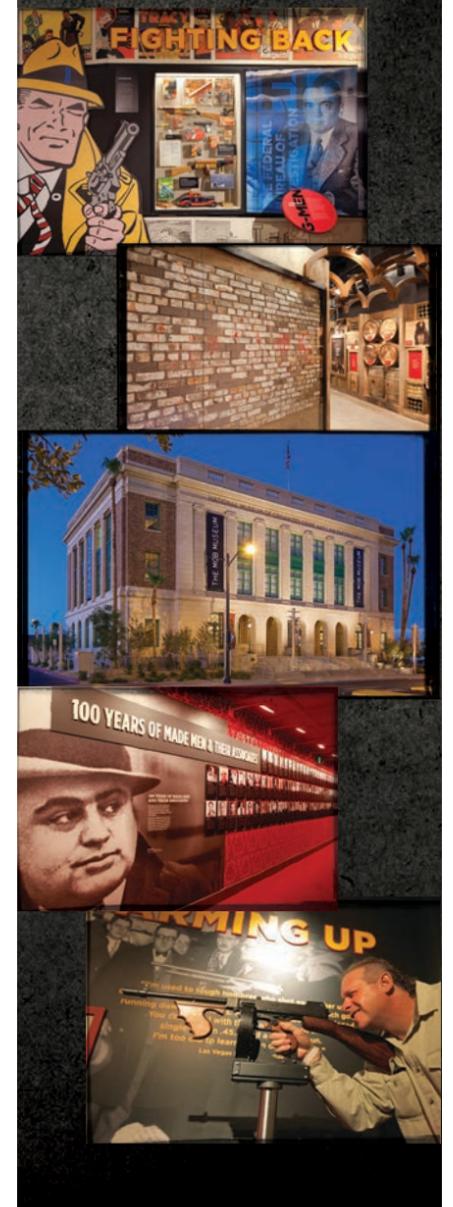
Pendant trois heures vous goûterez aux mets traditionnels dans la ville de Nassau. Excursions du lundi au samedi à partir de 11 h 30. (trubahamianfoodtours.com)

ON THE WEB

For more food tour suggestions, visit westjetmagazine.com. Pour trouver d'autres suggestions d'excursions culinaires, consultez westjetmagazine.com

"Best Places to Travel in 2015"

- Travel & Leisure



THE MOB MUSEUM

National Museum of Organized Crime & Law Enforcement™

Steps from Fremont Street - Downtown
300 Stewart Ave | Las Vegas, NV 89101
themobmuseum.org | 702.229.2734

