

enRoute

# enRoute

## CANADA'S

### BEST NEW

## RESTAURANTS

# LES MEILLEURS NOUVEAUX RESTOS CANADIENS

IN PARTNERSHIP WITH  
EN PARTENARIAT AVEC



BY / PAR  
ANDREW BRAITHWAITE  
PHOTOS BY / DE  
JOHN CULLEN



**F**OR THE LUCKY 13TH YEAR RUNNING, WE SET OUT ON A MONTH-LONG, COAST-TO-COAST HUNT FOR CANADA'S BEST NEW RESTAURANTS. ALONG THE WAY, WE FOUND A COUNTRY EMBRACING ITS OWN REGIONALISM AND SENSE OF PLACE.

Whether it was a comfy old fisherman's cottage in St. John's, a gutsy little wine bar in Montreal, a power brokers' penthouse just off Bay Street in Toronto, a home-style farmhouse on the outskirts of Edmonton or a chilled-out oasis of fine dining run by a bunch of surfers in Tofino, the standouts on this year's grand tour were restaurants that mined their local soil and climate and people for an experience that felt perfectly suited to right here, right now.

Call it Canadian terroir. And then call your friends to join you at the table.

**P**OUR UNE 13<sup>E</sup> ANNÉE DE SUITE, NOUS AVONS PASSÉ UN MOIS À PARCOURIR LE PAYS, D'UN OCÉAN À L'AUTRE EN QUÊTE DES MEILLEURS NOUVEAUX RESTOS AU CANADA. NOUS AVONS TROUVÉ UNE NATION OÙ RÉGIONALISME ET ENRAICINEMENT SONT LES MAÎTRES MOTS.

Qu'il s'agisse d'une douillette ancienne maison de pêcheurs à St. John's, d'un audacieux petit bar à vin à Montréal, d'un penthouse pour influents courtiers de Bay Street à Toronto, d'une accueillante maison de ferme en banlieue d'Edmonton ou d'un havre de fine cuisine relax dirigée par une bande de surfeurs à Tofino, les restos qui se démarquent cette année misent sur le local (sol, climat, personnel) et offrent une expérience synonyme d'ici et maintenant.

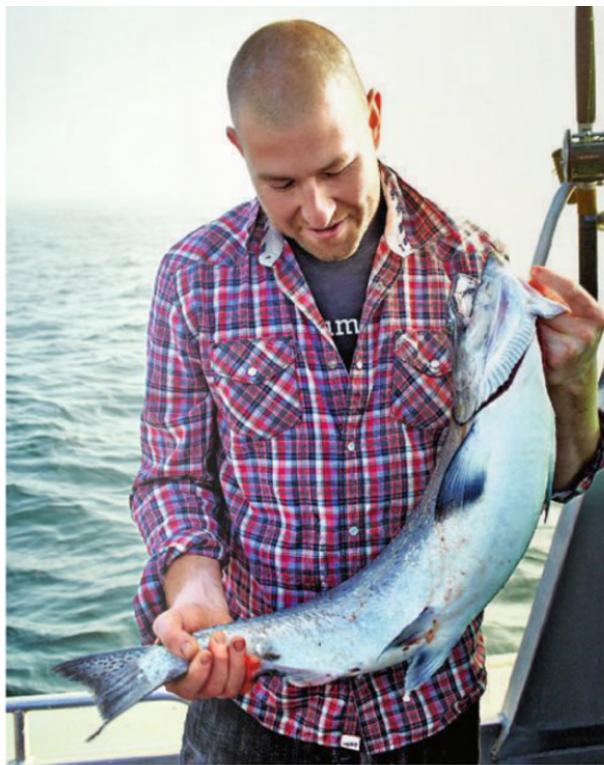
Appelons ça le terroir canadien. Puis invitons nos amis à nous rejoindre à table.



SEE BEHIND THE SCENES AT THIS YEAR'S TOP THREE RESTAURANTS.  
WATCH THE SHORT FILMS INFLIGHT ON THE FOOD, DOCUMENTARY AND BUSINESS CHANNELS OR VISIT [ENROUTE.AC/2014TOP10](http://ENROUTE.AC/2014TOP10). / PASSEZ EN COUBLISSES ET REGARDEZ LES COURTS MÉTRAGES SUR LES TROIS PREMIERS RESTAURANTS DE NOTRE PALMARÈS DANS LES CATÉGORIES BASTRONOMIE, DOCUMENTAIRE ET AFFAIRES DE VOTRE ÉCRAN TACTILE OU VISITEZ [ENROUTE.AC/2014TOP10](http://ENROUTE.AC/2014TOP10).

# WOLF IN THE FOG





## TOFINO, BRITISH COLUMBIA / COLOMBIE-BRITANNIQUE

AFTER A LONG DAY OF SURFING ON THE EXTREME WEST COAST OF VANCOUVER Island, where rainforest meets ocean, you stumble up a flight of stairs and into a soaring cedar-clad room above a surf shop. You're greeted by a prowling wolf assembled from driftwood - but not a lick of fog in the house tonight - and Etta James howling on the stereo. It's the kind of place that stops you in your tracks.

Begin with a Bollywood Bowl: mango spiced rum, falernum, sliced apricot and cilantro, ladled from an antique punch bowl into cumin-sugar-rimmed crystal teacups. "That's Lone Cone, across the inlet," points out Eric, who migrated west from Sudbury, Ontario, to deliver to you these two bullet-shaped fried oysters, alder-smoked and wrapped in shoestring potato. "That's where I found myself." Tofino has a way of drawing talented people into its vortex. People like the Peruvian wine guru Jorge, who surfs. And the bar wizard Hailey, who surfs. And the pastry chef Joel, who surfs.

The barrel-chested chef, Nick Nutting, doesn't surf. "I just cook," he chuckles. He trained at Catch in Calgary and perfected his technique at Garçon! in

APRÈS UNE LONGUE JOURNÉE DE SURF SUR LA CÔTE OUEST DE L'ÎLE DE VANCOUVER, là où se marient forêt pluviale et océan, on se traîne dans l'escalier qui mène à une salle en cèdre, haute de plafond, à l'étage d'une boutique de surf. Un loup, en bois de grève, nous y attend (le nom du resto l'annonce), à défaut de brouillard, et Etta James hurle sur la sono. C'est le genre d'endroit qui laisse son empreinte.

D'abord un Bollywood Bowl (rhum épice à la mangue, falernum, tranches d'abricot et coriandre), servi à la louche, à même un antique bol à punch, dans des tasses de cristal givrées au cumin et au sucre. «Lone Cone, de l'autre bord du bras de mer», précise Eric, venu de Sudbury, en Ontario, pour nous servir ces deux huîtres frites, ogivales, fumées à l'aulne et enveloppées de juliennes. «C'est là que je me suis trouvé.» Tofino a le don d'attirer les gens de talent. Comme Jorge, gourou péruvien du vin, qui fait du surf. Ou Hailey, magicienne du bar, qui fait du surf. Ou Joel, chef pâtissier, qui fait du surf.

Nick Nutting, le chef baraquée, ne surfe pas. «Je cuisine, c'est tout», rigole-t-il. Formé au Catch de Calgary, il a parfait sa technique au Garçon! de Montréal, deux anciens N° 1 à ce palmarès. Il a quitté le Pointe, le resto du Wickaninnish Inn

**CLOCKWISE FROM TOP LEFT** Chef Nick Nutting admires his catch; Nutting and bar manager Hailey Pasemko forage for chanterelles; the fog rolls out over Tofino. **OPPOSITE PAGE** The paprika chicken platter, with merguez and bread-and-tomato salad, is designed for sharing with the pack. **OPENING PAGES, LEFT TO RIGHT** A crudo of local scallops and ripe strawberries at the Farmer's Apprentice in Vancouver; Wolf in the Fog's torched summer parfait and a butterscotch brûlée with raspberry gelato. **EN HAUT À GAUCHE PUIS DANS LE SENS HORAIRE** Le chef Nick Nutting admire sa prise ; il va y avoir des spores : Nutting et Hailey Pasemko, la gérante du bar, cueillent des chanterelles ; le brouillard se retire dans le ciel de Tofino. **PAGE DE GAUCHE** L'assiette de poulet au paprika, accompagnée de merguez et salade de tomates avec croûtons, nourrit toute une meute. **EN OUVERTURE, DE GAUCHE À DROITE** Un plat de pétoncles locaux crus et de fraises bien mûres au Farmer's Apprentice de Vancouver ; le parfait d'être flambé et le caramel brûlé avec gelato à la framboise du Wolf in the Fog.



**LEFT** A cloud of meringue tops a parfait of lemon curd and olive-oil madeleine.

**OPPOSITE PAGE** Bearded floor manager Jorge Barandiaran checks in at a communal table beneath two bird's-nest lights locally made from fir veneer. **CI-CONTRE** Un nuage de meringue coiffe un parfait au citron avec madeleine à l'huile d'olive. **PAGE DE DROITE** Jorge Barandiaran, maître d'hôtel au poil, fait sa tournée à la table communale, placée sous deux lustres en nids du cru faits de placage de sapin.

Montreal - both former tops on this list. Nutting left the Pointe, just down the road at the Wickaninnish Inn, with a crew trained in the precise details of fine dining. Here they wear flannel and crank the Motown, but feel free to dress up if you'd feel more at home.

The seaweed salad - its iodine crunch of kombu, bull kelp and macro punched up by puffed wild rice - is harvested by a research scientist at nearby Bamfield. The Humboldt squid, caught 300 metres deep off the coast and charred and sliced like a flank steak, is creamy at its centre, like a perfectly cooked scallop. And the octopus is tenderized by the fists of a guy in the kitchen with "anger issues." Who could possibly be angry, you wonder, in a place like this?

The sun sets. Candles are lit. A pack of dudes in long hair and hoodies wanders in, hungrily eyeing those big platters of octopus and mussels with romesco gliding across the room. Sipping on Hailey's Cream - fig-infused rye with condensed milk - you gaze up at the giant starburst by local artist Tammy Shymko, built from two dozen surfboards busted by local pros. Follow that star, you feel a sudden urge to tell everyone you know, as far west as you can go. You'll find yourself in remarkable company.

situé tout près, avec une équipe rompue aux moindres détails de la fine cuisine. Ici, tout le monde porte de la flanelle et écoute du Motown dans le tapis, mais on est libre de se mettre beau si on préfère.

Les kombus, *nereocystis* de Lutke et *macrocystis* de la salade d'algues (avec riz sauvage soufflé pour ajouter à leur croquant iodé) sont récoltés par un chercheur scientifique à Bamfield, près d'ici. L'encornet géant, pêché au large par 300 m de profondeur et servi noir ci et tranché comme de la bavette, est aussi crémeux au cœur qu'un pétoncle cuit à point. Le poulpe a été attendri en cuisine par les poings d'un type qui « gère sa colère ». Qui donc peut avoir de la colère à gérer dans un endroit pareil ?

Le soleil se couche. On allume des chandelles. Une bande de mecs portant cheveux longs et kangourous se présente, dévorant des yeux ces grands plats de poulpe et de moules au romesco qui voguent entre les tables. En sirotant un Hailey's Cream (rye à la figue et lait concentré), on contemple l'étoile rayonnante géante que l'artiste locale Tammy Shymko a réalisée avec deux douzaines de planches de surf bousillées par des pros du coin. Suivez cette étoile, a-t-on soudain envie de dire à tout le monde, aussi loin que possible vers l'ouest. Vous y serez en excellente compagnie.



SURF (AND TURF) WITH THE WOLF IN THE FOG TEAM. WATCH THE SHORT FILM INFLIGHT ON THE FOOD, DOCUMENTARY AND BUSINESS CHANNELS OR VISIT ENROUTE.AC/2014TOP10.

VOYEZ COMMENT L'ÉQUIPE DU WOLF IN THE FOG FAIT DES VAGUES DANS LE COURT MÉTRAGE PRÉSENTÉ SUR LES CHAÎNES GASTRONOMIE, DOCUMENTAIRE ET AFFAIRES DE VOTRE ÉCRAN TACTILE OU VISITEZ ENROUTE.AC/2014TOP10.

