



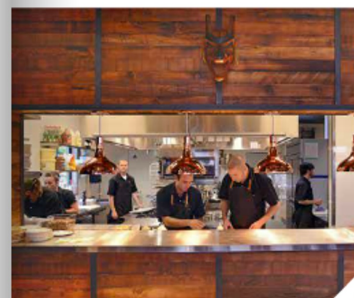
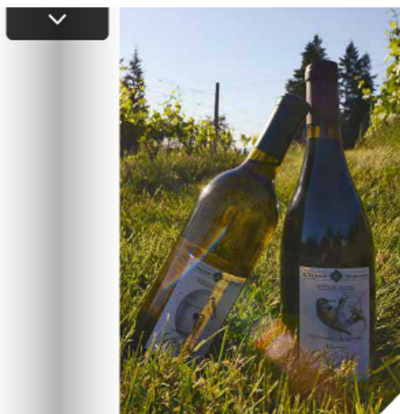
PLUS TORONTO THE FUNDI COAST DUBLIN MONTRÉAL

Vancouver Island AN INSIDER'S GUIDE

L'ÎLE DE VANCOUVER - GUIDE D'INITIÉ

BY PAR ANDREW FINDLAY PHOTOS BY PAR CHRISTOPHER POUGET

62



FOR THE FOODIE

If you like your food foraged, wild and fresh, Vancouver Island's got it, with more than 40 wineries, unique dining experiences, and boutique farms and shops selling organic blueberries, fresh oysters, local greens and pretty much everything you need to fill a picnic basket.

HANDS-ON AT THE FARM Explore the Cowichan Valley's soaring credentials as a gourmand's Eden with a visit to **Deerholme Farm**. There, chef Bill Jones—who has sharpened his knives in many Michelin three-star kitchens—hosts special culinary events emphasizing

French country cooking, as well as classes on wild-mushroom foraging, seafood preparation and more.

TEA HOUSE TREASURES This summer, always-innovating chef Kathy Jerritt of Tria Fine Catering and Gourmet Eats has taken over the Tea House on the seaside grounds of the gorgeous **Filberg Park** gardens in Comox, where she is serving up goodies like crepes with Tanadice Farms bacon and Natural Pastures cheese, among other locally sourced ingredients.

ISLAND BREWS The Comox Valley's microbrew scene is also

worth checking out. **Cumberland Brewing Co.** has mild IPAs and extra-special bitters that pair beautifully with the house-made **Riders Pizza**. And **Gladstone Brewing Co.**, housed in an old car dealership in downtown Courtenay, features a no-frills Bavarian tavern with long wooden tables where you can rub elbows with locals over one of four house-made brews (the **Belgian Single** is a local favourite).

DINING FRESH Tofino's evocatively named **Wolf In The Fog** is a restaurant that takes its fish, forage and feast motto seriously. Chef Nicholas Nutting's menu is inspired by the fecund West

Coast environment, whether it's fresh-caught albacore tuna and salmon, or seaweed and locally grown winter greens.

WINE EXCURSION **Chase and Warren Estate Winery** puts a novel twist on wine tasting. It offers guests the chance to board a steam train at the Port Alberni Harbour Station, then settle in for a 25-minute chug out to the winery, which is set on a farm in the Alberni Valley (a summertime hot spot). You can sample **Musque d'Orval**, a dry and fruity wine fermented from locally grown grapes, among other varietals produced and bottled on-site.

LES FINES BOUCHES

Vous aimez trouver votre nourriture dans la nature? Alors découvrez l'île de Vancouver avec plus de 40 vignobles, restaurants uniques, fermes en bordure de route et boutiques locales où l'on trouve bleuets bios, huîtres, légumes verts, yaourt artisanal et tout pour le pique-nique.

À LA FERME Explorez les richesses de la vallée de Cowichan, paradis du gourmet, par une visite à la ferme **Deerholme**. Ici, Bill Jones, chef cuisinier et auteur d'un livre de recettes, qui a gagné ses galons dans les cuisines trois étoiles de Michelin dans le monde entier, est l'hôte d'événements culinaires mettant en valeur la cuisine

française de campagne; il donne aussi des cours sur la cueillette de champignons, la préparation de fruits de mer et autres.

SALONS DE THÉ Toujours à la recherche de nouveauté, cet été, la chef cuisinière Kathy Jerritt (de Tria Fine Catering and Gourmet Eats) a repris le salon de thé situé sur le terrain en bord de mer des merveilleux jardins du parc **Filberg** de Comox, où elle sert des crêpes au bacon de Tanadice Farms et du fromage de Natural Pastures, entre autres ingrédients locaux.

BRASSERIES ÎLIENNES Les micro-brasseries de la vallée de Comox en valent le détour. La brasserie

Cumberland a laissé sa marque avec une IPA brune faiblement alcoolisée et une brune anglaise extra spéciale qui accompagnent parfaitement la pizza maison **Riders**. La brasserie **Gladstone**, située dans une ancienne concession au centre-ville de Courtenay, se veut être une taverne bavaroise sans chichi avec deux tables longues en bois où l'on peut côtoyer des habitants en prenant une des quatre bières maison (la **Belgian Single** est la préférée des habitants).

REPAS FRAIS Le restaurant de Tofino au nom anglais évocateur **Wolf In The Fog** ne rigole pas en matière de poisson, de nourriture locale et festin.

Le menu du chef cuisinier, Nicholas Nutting, reflète l'environnement fécond de la côte Ouest: saumon ou thon albacore fraîchement pêché, algues et légumes d'hiver cultivés localement.

EXCURSION VITICOLE La vinerie **Chase and Warren** ajoute une nouveauté à la dégustation de vin en proposant aux œnophiles un trajet de 25 minutes en train à vapeur de Port Alberni au vignoble d'une ferme de la vallée d'Alberni. Vous pouvez y déguster le **Musque d'Orval**, vin sec et fruité fermenté à partir de raisins cultivés localement parmi d'autres variétés produites et mises en bouteille sur place.

- (1) Bill Jones, Deerholme Farm.
- Bill Jones de la ferme Deerholme
- (2) Perfect pairings at Cumberland Brewing Co. Délicatesses qui se marient bien avec la bière de la brasserie Cumberland
- (3) Summer sunshine at Chase and Warren Estate Winery. Soleil estival à la vinerie Chase and Warren Estate
- (4) Chef/co-owner Nick Nutting and sous chef Martin Dean, Wolf in The Fog. Nick Nutting, chef et copropriétaire, et Martin Dean, sous-chef, du restaurant Wolf in The Fog
- (5) The Seafood Share Plate at Wolf in The Fog. Assiette de fruits de mer au Wolf in The Fog