

enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP
MAGAZINE EST À VOUS

THE FOOD ISSUE SPÉCIAL GOURMAND

CANADA'S BEST NEW
RESTAURANTS
LES MEILLEURS NOUVEAUX
RESTOS CANADIENS


ALSO SERVING:
*Happy hour in Austin,
Ibiza's food circus and more*

AUSSI AU MENU:
*un apéro à Austin, un cirque
culinaire à Ibiza et plus*

NOVEMBER
NOVEMBRE

2015

ENROUTE.AIRCANADA.COM

A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 



HIGH TIDINGS

HAUTS PLATEAUX

Sustainable shellfish is reaching new plateaus. Le fruit de mer écolo a le vent dans les voiles.

Ethically sourced seafood towers are going to the next level. Townsman in Boston honours New England surf 'n' turf, layering Jonah crab, middleneck clams and bluefish pâté with ham-hock terrine and beef cheek rillettes. Chicago's Kinmont aims high with king crab, salmon tartare and bay scallop ceviche. And at Fishing with Dynamite in Los Angeles, the three-tiered Mothershucker stacks up with Pacific oysters, Dungeness or Alaskan crab and a whole lobster. ■ Le plateau de fruits de mer de récolte durable atteint de nouveaux sommets: à Boston, le Townsman réinvente pré et marée de Nouvelle-Angleterre en empilant crabe nordique, palourdes, pâté de tassergal, terrine de jarret de porc et rillettes de joue de bœuf; le Kinmont de Chicago entasse crabe royal, tartare de saumon et ceviche de pétoncles de baie; et le Fishing With Dynamite de Los Angeles parque huîtres creuses du Pacifique, crabe dormeur ou royal et homard entier pour son Mothershucker de trois étages.

FISHING WITH DYNAMITE 1148 MANHATTAN AVE.,
MANHATTAN BEACH, LOS ANGELES, 310-893-6299
KINMONT 419 W. SUPERIOR ST., CHICAGO, 312-915-0011
TOWNSMAN 120 KINGSTON ST., BOSTON, 617-993-0750



WHAT I'M ORDERING / VOICI MA COMMANDE

CHEF DAVID HAWSWORTH ON ROOM-SERVICE BREAKFAST
LE DÉJEUNER À LA CHAMBRE, SELON LE CHEF DAVID HAWSWORTH

When travelling, I like to pre-order bacon and eggs from hotel room service for an early start, and I always get them scrambled, never poached. Chef's tip: Poached eggs need to be eaten right away; they continue cooking on the way from the kitchen up to the hotel room, so they're not at their best by the time they get there. ■ En voyage, j'aime commander mes œufs au bacon à l'avance auprès du service à l'étage de l'hôtel, et je les prends toujours brouillés, jamais pochés. Truc de chef: les œufs pochés doivent être consommés immédiatement, car ils continuent de cuire à leur sortie de la cuisine. Ils ne sont donc plus aussi bons rendus à la chambre.



As Air Canada's new Culinary Partner, David Hawsworth, chef/owner of Vancouver's Hawsworth Restaurant, has created signature dishes exclusively for Air Canada flights in International Business Class and Maple Leaf™ Lounges. / David Hawsworth, nouveau partenaire culinaire d'Air Canada propriétaire du Hawsworth Restaurant, à Vancouver, a créé des plats distinctifs, servis en Classe affaires internationale et dans les salons Feuille d'érable.



DESTINATIONS

WHERE TO GO NOW | À DÉCOUVRIR



BGI BARBADOS / BARBADE

From trade winds that attract fans of wave-sailing to outdoor events like the annual Crop Over festival or Sol Rally Barbados car racing, there's entertainment for everyone across the eleven parishes of this Eastern Caribbean island. **Stay** Check into a spacious suite with private plunge pool at the **Crane**, the oldest continuously operated hotel in the Caribbean. You'll enjoy cliffside views from the main restaurant and five outdoor pools, all facing the ocean breakers along the famously pink-hued Crane Beach. (thecrane.com) **Do** Shop for raffia beach totes at **Beth & Tracie**, the flagship store of U.K. designer Tracie Lamb, across from the Limegrove shopping centre in Holetown. Or take a drive inland to **Earthworks Pottery**, in St. Thomas parish, to browse colourful Bajan stoneware (from full table settings to one-of-a-kind lamp bases and house sign tiles). (bethandtracie.com, earthworks-pottery.com)

Entre les alizés qui attirent les planchistes amateurs de vagues et des rendez-vous en plein air comme la fête Crop Over ou le rallye Sol Rally Barbados, tous deux annuels, il y en a pour tous les goûts dans les 11 paroisses de cette île de l'est des Antilles. **Où loger** Réservez une grande suite avec bassin privé au **Crane**, le plus vieil hôtel en exploitation continue des Antilles. Profitez de la vue aux cinq piscines extérieures et au resto principal, qui du haut de la falaise donnent sur les brisants de la célèbre plage rose du Crane. (thecrane.com) **À faire** Achetez des sacs de plage en raphia chez **Beth & Tracie**, magasin phare de la styliste britannique Tracie Lamb, face au centre commercial Limegrove de Holetown. Ou allez dans les terres jusqu'à **Earthworks Pottery**, dans la paroisse Saint Thomas, pour de la poterie locale en grès de couleurs vives (services de vaisselle complets, pieds de lampe et plaques de maison uniques). (bethandtracie.com; earthworks-pottery.com)

GRANTLEY ADAMS INTERNATIONAL AIRPORT / AÉROPORT INTERNATIONAL GRANTLEY ADAMS

gaia.bb

Airport to downtown Bridgetown
in 30–45 minutes

By bus Barbados transit service
airport–city centre, BB\$2.00 one way

By taxi BB\$46.00 per ride

By ZR private minivan BB\$1.50 per ride

Tourism board visitbarbados.org

Le centre-ville de Bridgetown est à
30–45 minutes de l'aéroport

Autobus Service de transport de la Barbade,
aéroport–centre-ville, 2,00 \$BB aller simple

Taxi 46,00 \$BB par trajet

Fourgonnette privée ZR 1,50 \$BB par trajet

Office du tourisme visitbarbados.org



CHEF'S PICK
LE CHOIX DU CHEF

OISTINS FISH FRY

OISTINS

“With fresh grilled red snapper, some ice-cold Carib beers, loud music and laughter, the Friday-night fish fry in Oistins is authentic Bajan fun.” / « Vivaneau grillé, bières Carib bien froides, musique à fond et rigolade: le souper de poisson du vendredi à Oistins, c'est le summum du plaisir barbadien. »

—Air Canada's new Culinary Partner, chef David Hawksworth

David Hawksworth, chef et nouveau partenaire culinaire d'Air Canada



PLAN YOUR STAY
À VOTRE ITINÉRAIRE

Don't miss Prepare to dodge tortoises, peacocks and other island rescues ambling alongside as you follow the brick paths at the Barbados Wildlife Reserve. The high point (literally and figuratively) is an aviary, where you can take a breather amid cockatoos chirping loudly within their iron cages. (barbados.org/reserve.htm) **Fun detour** At St. Nicholas Abbey, tour the 1650s sugar plantation with its Jacobean-style manor, then sample small-batch rums made onsite using vintage sugar-milling equipment. (stnicholasabbey.com)

➤ **À ne pas manquer** Soyez prêt à éviter tortues, paons et autres rescapés insulaires qui traînent sur les sentiers briquetés de la réserve faunique de la Barbade. Le point culminant (dans tous les sens) est une volière où l'on peut faire une pause parmi les cacatoès qui s'égosillent dans leurs cages en fer. (barbados.org/reserve.htm)

Détour agréable À St. Nicholas Abbey, visitez la cannaie des années 1650 et son manoir jacobéen, puis dégustez des rhums produits sur place en petite quantité après broyage dans des mou-

BEHIND THE SCENES ARRIÈRE-SCÈNE

A LOOK UNDER OUR WINGS | DES PROFESSIONS ENTRE CIEL ET TERRE



BARBECUED CHICKEN, CREATED BY CHEF DAVID HAWKSWORTH / POULET GRILLÉ, SAUCE BARBECUE, CONÇU PAR LE CHEF DAVID HAWKSWORTH

ON THE JOB: SERVING UP INFLIGHT MEALS MODE D'EMPLOI : LE SERVICE DES REPAS À BORD

The meals served on Air Canada flights are created by the Product Design team, which tasks some 50 caterers around the world with daily food preparation. What's more, the menu in International Business Class now features dishes conceived by Vancouver-based chef David Hawsworth, who is also Air Canada's new Culinary Partner. By assessing the needs and tastes of passengers through on-board taste tests and focus groups, the Product Design team elaborates the perfect recipes in collaboration with Chef Hawsworth. The six experts from the team and the catering partners then adapt the recipes to air travel constraints, including the preparation of large quantities of meals and making sure they will hold up to transportation while conserving flavour and appearance. They also have to take into account the fact that taste buds are less sensitive at high altitudes. "When we choose the menus, our objective is to serve meals with more pronounced flavours. At the same time, we avoid meals that are too rich or heavy," explains Andrew Yiu, Director, Product Design. His team, whose members work in Montreal, Toronto and Vancouver, also manages the selection of wines, in collaboration with Toronto-based oenologist Ken Chase.

Les repas servis à bord des appareils d'Air Canada sont élaborés par l'équipe de Conception des produits de restauration, qui confie à plus de 50 traiteurs dans le monde entier la préparation quotidienne des menus. On offre maintenant aux passagers de la classe Affaires des plats du chef David Hawsworth, basé à Vancouver et depuis peu partenaire culinaire de la Société. Pour créer les recettes parfaites avec ce dernier, l'équipe de Conception des produits de restauration évalue les besoins et les goûts des passagers, par le biais de dégustations tests à bord des avions ou de groupes de discussion. Avec les traiteurs, les six experts de l'équipe les adaptent ensuite aux contraintes du transport aérien que sont, entre autres, la production de masse et la préservation de la saveur et de l'apparence en dépit du transport. Ils doivent également tenir compte du fait que les papilles gustatives perdent de leur sensibilité en haute altitude. « Quand nous choisissons les menus, notre objectif est de servir des mets aux saveurs prononcées tout en évitant les plats trop riches ou lourds », explique Andrew Yiu, directeur - Conception des produits. Son équipe, dont les membres sont répartis à Montréal, Toronto et Vancouver, se charge aussi de la sélection des vins, en collaboration avec l'œnologue Ken Chase, basé à Toronto.

BY THE NUMBERS BILAN CHIFFRÉ

15

Approximate number of hot meals, in millions, served on Air Canada flights every year
Nombre approximatif de repas chauds, en millions, servis à bord des vols d'Air Canada chaque année

721 000

Number of 750-ml wine bottles opened every year on Air Canada flights
Bouteilles de vin de 750 ml ouvertes à bord de nos appareils chaque année

5

Number of hours between meal preparation on the ground and flight departure time
Nombre d'heures entre la préparation des repas au sol et le départ des vols où ils sont servis

55 000

Kilograms of cheese purchased annually for Business Class
Kilos de fromage acheté chaque année pour la Classe affaires