

enRoute



AIR CANADA

YOURS TO KEEP
CE MAGAZINE EST À VOUS

INSIDE

*Smart, stylish, super handy:
It's our ultimate travel gear*

DANS NOS PAGES

*Beaux, géniaux et pratiques:
nos articles de voyage préférés*

THE SCIENCE OF
PERFECT POWDER, FROM
WHISTLER TO STOWE

YVR

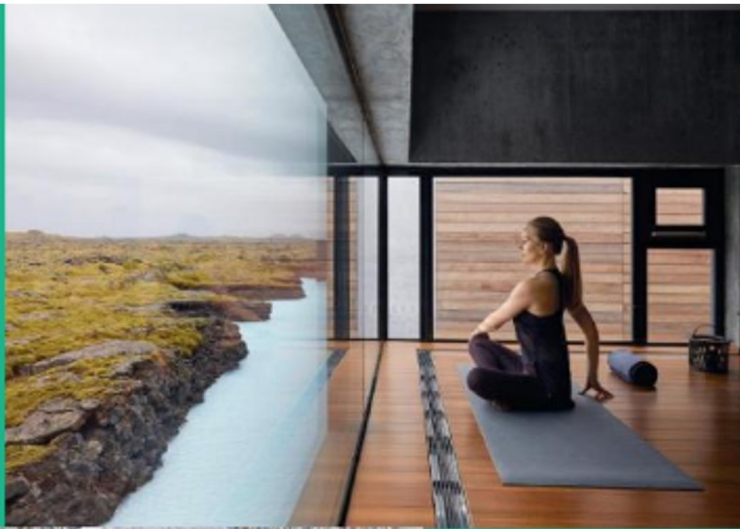
DE WHISTLER À STOWE,
LA SCIENCE D'UNE
POUDREUSE PARFAITE

DECEMBER
DÉCEMBRE

2018

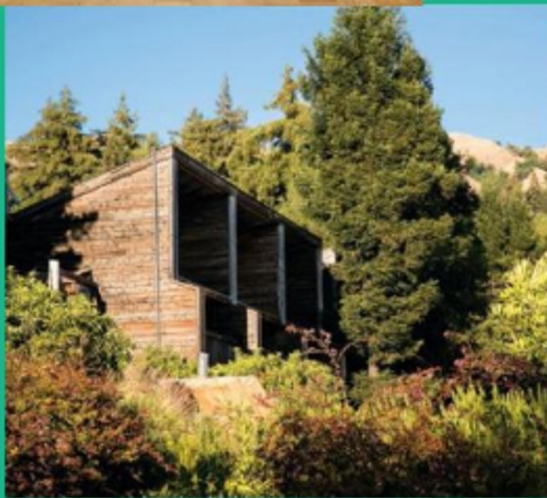
ENROUTE.AIRCANADA.COM

A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE



Our Favourite Hotel Stays Nos meilleurs séjours à l'hôtel

2018



From spa treatments in a warm lagoon to cool bands in a basement bar, here are 15 new check-ins to check out. Entre soins de spa dans un lagon chaud et musique cool en sous-sol, voici 15 nouveaux lieux où loger sans déroger.

BY / PAR TED ALVAREZ, SIVAN ASKAYO, JACINTHE DUPUIS, ANDREW ELKIN, ELLEN HIMELFARB, DOMINIQUE LAMBERTON, NANCY MATSUMOTO, LORI MORGAN, AMY ROSEN, CAITLIN STALL-PAQUET AND / ET ILANA WEITZMAN

PHOTOS (CLOCKWISE FROM TOP LEFT): FEN HANST / 3; CAUSQUE; PARIS DANS LE SENS; HOSCHKE; BLUE LAGOON HOTEL AND LUIS FERREZ; AMAN PACIFIC SANDS RESORT; VENTANA BIG SUR; ANAVALA RESORT; LESLEY URRUT; SOND HOUSE; WHITE CITY HOUSE

Tofino, B.C. / Colombie-Britannique

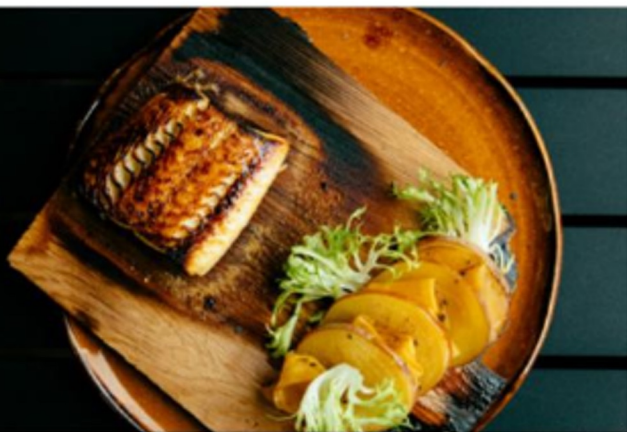
Tofino Resort + Marina

British Columbia-born professional hockey players Dan Hamhuis and Willie Mitchell, with business partner Andrew Purdy, took a 1980s motel, stripped it to the studs and turned it into a stylish and simple 62-room hotel with a full-service marina and mountain views, where the ocean's bounty ends up on your line and on your plate. After a day of hell-fishing or angling for albacore tuna on your GPS self-guided boat, retreat to the resort on the Tofino Inlet and grab a patio table at 1909 Kitchen to feast on cedar-roasted black cod and foraged mushrooms from chef Paul Moran. Order a Diefenbaker smoked cocktail of whisky, amaro and maple syrup to cheers the sun setting behind the sparkling sound. ➤ Les hockeyeurs professionnels britanno-colombiens Dan Hamhuis et Willie Mitchell et leur associé Andrew Purdy ont pris un motel des années 1980, l'ont rénové de bord en bord et en ont fait un hôtel chic et simple de 62 chambres avec marina à service complet et vue sur la montagne, où les délices de l'océan s'invitent à table. Après une journée d'hélicoptère ou de pêche au germon sur votre bateau sans guide équipé d'un GPS, retirez-vous au complexe sur le canal de Tofino et attachez-vous à la terrasse du 1909 Kitchen pour savourer une morue charbonnière grillée sur planche de cèdre avec champignons sauvages du chef Paul Moran. Commandez un Diefenbaker, cocktail fumé à base de whisky, d'amaro et de sirop d'érable, et saluez le soleil se couchant sur les flots scintillants.

TOFINORESORTANDMARINA.COM

Dish of the Day / Le plat du jour

Bring your catch to chef Moran, who will prepare it to order in his 1,000°F wood-fired Mugnaini oven and serve it with seasonal veggies. ➤ Apportez votre prise au chef Moran, qui l'apprêtera à votre goût dans son four à bois Mugnaini pouvant atteindre 540 °C et l'accompagnera de légumes de saison.



PHOTOS: TOFINO RESORT + MARINA (TOP LEFT / EN HAUT À GAUCHE), JOSHUA LAWRENCE (BOTTOM LEFT / EN BAS À GAUCHE), JEREMY KORECKI (BOTTOM RIGHT / EN BAS À DROITE)

