





CANADA'S
BEST
NEW RESTAURANTS

LES MEILLEURS
NOUVEAUX RESTOS
CANADIENS

2011

BY / PAR SARAH MUSGRAVE PHOTOS BY / DE VIRGINIA MACDONALD

A MONTH OF INTREPID EATING FROM COAST TO COAST AND IT'S OFFICIAL: 2011 was a banner year for openings. That there could have been 20 addresses on this list says something about the spirit of the times. High-craft, locally sourced, Canadian-inspired cookery was everywhere - challenging us to reconsider how we think about the nation's cuisine.

We can finally retire some culinary claptrap, starting with the ubiquitous term "casual fine dining." As much an oxymoron as "leisure suit," and about as stylish, it does the country's restaurant scene a disservice. We've learned in recent years that frugality and finesse do go hand in hand. If you're willing to slum just a little, you can get the most fantastic cooking in low-rent locales where chefs are freer to express their artistry - and, really, have you ever laughed so much with servers? As for the bell tolling for high-end dining, 2011 saw a return to the resplendence of a bygone era. At these winning restaurants, refinement is in the house, along with a new confidence. It seems a golden age is upon us.

APRÈS UN MOIS À SILLONNER HARDIMENT LE PAYS DE TABLE EN TABLE, on peut claironner que 2011 a été féconde en nouveaux restos. Vingt d'entre eux auraient pu figurer à ce palmarès, ce qui en dit long sur le climat actuel. Partout, on a goûté une cuisine d'inspiration canadienne de grand art et du terroir qui bouleverse nos notions d'identité culinaire nationale.

Il est temps de bannir certaines bêtises, dont les « restos chics et décontractés », expression antinomique et de mauvais goût qui dessert l'industrie. Frugalité et finesse vont de pair, on le voit depuis quelques années. Si l'on n'a pas peur de s'excentrer, on pourra savourer des mets fantastiques dans des quartiers où les loyers modiques laissent aux chefs plus de liberté (et puis, avouons-le, on n'a jamais autant rigolé avec le personnel). Pour les restaurants haut de gamme, le glas est loin de sonner; en fait, on assiste au retour d'une somptuosité d'un autre temps. Au menu des établissements primés dans ces pages, le raffinement s'accompagne d'une confiance accrue. Il semble qu'on ait un âge d'or à se mettre sous la dent.

LEFT At the head table: Jeremy Bonia and Jeremy Charles of Raymonds, Canada's Best New Restaurant 2011. **CI-CONTRE** Jeremy Bonia et Jeremy Charles sont à la tête du Raymonds, le meilleur nouveau resto canadien de 2011.



CLOCKWISE FROM ABOVE The restaurant's trophy-worthy seafood "platter"; a staff portrait in the main dining room; Raymonds' custom-monogrammed silverware. **CI-DESSUS PUIS DANS LE SENS HORAIRE** Coup de bol : l'assiette de fruits de mer du Raymonds; les employés dans la salle à manger; les couverts du resto.



ABOVE Fresh Newfoundland lamb with local root vegetable dauphinoise.
CI-DESSUS Veau terre-neuvien et gratin dauphinois aux légumes racines.



RAYMONDS

ST. JOHN'S

THERE ARE FEW VIEWS IN CANADA MORE EVOCATIVE THAN THE ONE FROM THE dining room at Raymonds. Tall windows survey Newfoundland's prosperity, past and present: from St. John's Harbour, picturesquely gritty with its tugboats and toothless smiles, to colourful houses huddling together against the wind, to the Atlantic beyond, where offshore drilling is fuelling Canada's other oil boom.

Chef Jeremy Charles and GM Jeremy Bonia have created a restaurant for these flush times, a place where sea captains of yore and current captains of industry (and the cast of *Republic of Doyle*) would be equally at home. Named for their grandfather and father, respectively, Raymonds is all chandeliered Edwardian elegance. What century is this again? Clinking stemware is muffled by thick carpet and heavy drapery. Generously spaced tables beckon prospectors to twirl the tips of their waxed moustaches. Seafood platters, conveyed in silver urns of Edward Gorey proportions, are heaped with lobster, shrimp, oysters and snails. "They're periwinkles," our suited waiter explains. "As kids on Ramea Island, we used to pick them off the shore."

Charles' food is fresh, bright and ultimately thoughtful. Inspired by the primacy of ingredients in this, his native land, he returned here to helm Atlantica (which earned top spot on this list in 2007) with Bonia. He goes in deep with meat - a vertical tasting of veal chop, cheek and sweetbreads is a trifecta of tenderness - and he's expert with fish. However, his more particular distinction is that of root whisperer, coaxing the most intimate sweetness from parsnips, potatoes and Jerusalem artichokes, which he grows himself. Pan-seared halibut fluoresces under golden skin, brilliant white against braised short rib, a tangle of spinach, asparagus and leeks, and a fragrant purée of sunchokes that blesses anything it comes into contact with.

For this salt-of-the-earth city, fastidious about its fish and chips, these are uncharted waters. For all of us, a bold new horizon.

PEU DE PANORAMAS AU PAYS SONT AUSSI ÉVOCATEURS QUE CELUI QU'ON VOIT DE la salle à manger du Raymonds. Par de grandes fenêtres, la prospérité terre-neuvienne, présente et passée, s'offre au regard : port hyperréaliste, avec ses habituels remorqueurs et ses sourires édentés, maisons bigarrées blotties l'une contre l'autre pour se protéger du vent, et au loin l'Atlantique, où les forages alimentent l'autre boom pétrolier canadien.

Le chef Jeremy Charles et le DG Jeremy Bonia ont créé un resto pour ces temps d'abondance, un lieu où anciens loups de mer et actuels capitaines d'industrie (et acteurs de *Republic of Doyle*) seraient comme des poissons dans l'eau. Au Raymonds (du nom du père et du grand-père des deux associés, respectivement), on nage dans l'élégance édouardienne (à quel siècle vivons-nous ?). Sous les lustres, le cliquetis des verres est assourdi par une épaisse moquette et de lourds rideaux. Les tables bien espacées espèrent encore des gros bonnets aux moustaches pommadées. Les plateaux de fruits de mer, qui sont en fait d'imposantes urnes d'argent, débordent de homard, de crevettes, d'huîtres et d'escargots. « Des bigorneaux, précise notre serveur revêtu d'un complet. Gamin, j'en ramassais sur la grève des îles Ramea. »

Fraîche, lumineuse et songée, la cuisine de Charles fait la part belle aux ingrédients de son bercail, Terre-Neuve, où il est rentré pour prendre la barre de l'Atlantica (le restaurant n° 1 de notre palmarès 2007) avec Bonia. Il n'est pas bouché question viande (son assiette de côtelette, de joue et de ris de veau est une trilogie de tendreté) et est plutôt ferré en poissons. Mais c'est avec les légumes-racines qu'il cultive dans son jardin (panais, pommes de terre et topinambours sucrés à cœur) que le chef fait mouche. Luisant sous sa peau dorée, le flétan poêlé éclate de blancheur près d'une côte de bœuf braisée, d'un entrelacement d'épinards, d'asperges et de poireaux et d'une purée de topinambours odorante qui bonifie tout ce qu'elle touche.

Dans cette ville respectable où l'on ne badine pas avec le poisson-frites, le Raymonds fait voile vers l'inconnu. Et nous ouvre de nouveaux horizons.



HAWKSWORTH

VANCOUVER



A MORE THAN FASHIONABLY LATE OPENING (DAVID HAWKSWORTH LEFT WEST in 2008, hoping to launch for the Winter Olympics) gives a chef time to meditate. On fine dining without starched whites. On the decline of '80s-style expense accounts. On Vancouver's propensity for polar fleece. On the natural bounty and cultural diversity of British Columbia. On being a Canadian-driven cook with international aspirations.

The result, set in Vancouver's revamped 1927 Rosewood Hotel Georgia, ushers in a new era of post-formal dining. Infused with *belle époque* optimism, Hawksworth revives some sorely underused adjectives: Designer Alessandro Munge's shimmering multimillion-dollar interior is downright *fancy* (accessorize with a whiskey-washed tequila cocktail); the alabaster-and-plaster Pearl Room (with its Linda Evans earring of a chandelier) is *glamorous*; the Art Room (with its Rodney Graham wall relief and Serge Mouille spider lamps) is, gasp, *extravagant*.

A seamless fusion of Asian, European and West Coast elements, the cuisine reflects its city with subtlety rather than shock value. Seared scallops with homemade XO sauce wear a pork-crackling fascinator sprinkled with togarashi powder. Sticky, sultry, finger-licking veal sweetbreads - fried in bacon fat and maple syrup, c'mon! - are everything you knew you loved about chicken wings and didn't know you loved about kohlrabi and kumquats. Slow-cooked halibut is cloaked in almost-translucent chorizo, duck bathes in Chinese five-spice broth. For dessert, cream of calamansi, the tiny Asian citrus, comes with Italian *and* French meringue.

Hawksworth's technical assurance is backed by chef de cuisine Kristian Eligh and seven sommeliers led by shaggy Terry Threlfall (lured back from London's Chez Bruce). There's no audible clanking or cursing in the NASA-worthy kitchen: noisy equipment is banished behind sound panelling and inter-station communication is computerized.

Having spent a decade in Michelin-starred kitchens in Europe, David Hawksworth is aiming to bring one home here. Equal parts romance and risk, this gambit is an ambitious chef's love letter to a city that has grown up alongside him. This could be Paris or London, yes, but the point is this is Vancouver right now.

QUAND DAVID HAWKSWORTH A RENDU SON TABLIER AU WEST, EN 2008, IL pensait ouvrir son propre resto avant les Jeux d'hiver. De retard en retard, il a pu méditer. Sur la bonne chère sans nappes empesées. Sur le régime minceur des allocations de dépenses. Sur le penchant de Vancouver pour le polaire. Sur les richesses naturelles et la diversité culturelle de la province. Sur l'art de concilier inspiration canadienne et aspirations mondiales.

Dans le Rosewood Hotel Georgia restauré (qui date de 1927), le Hawksworth signale l'arrivée d'une cuisine sans chichi et, dans un élan de la Belle Époque, remet au goût du jour des adjectifs surannés. La déco d'Alessandro Munge, qui brille de tous les millions qu'elle a coûté, est raffinée (à savourer avec un cocktail à la téquila rincé au whisky); la Pearl Room d'albâtre et de plâtre (avec son lustre à pendeloques coruscantes) est glamour; et l'Art Room (avec sa murale réalisée par Rodney Graham et ses plafonniers Araignée signés Serge Mouille) est, ciel, on ne peut plus fastueuse.

Fusion réussie de touches d'Asie, d'Europe et de la côte Ouest, le menu est un subtil et sobre reflet de Vancouver. Les pétoncles poêlés en sauce XO maison sont coiffés d'oreilles de Christ saupoudrées de poudre de piment togarashi. Les ris de veau, collants et jousifs, sont à se lécher les doigts (avec raison: ils sont frits dans le gras de bacon et le sirop d'érable), telles des ailes de poulet de luxe (chou-rave et kumquats en plus). Le flétan mijoté est enrobé de chorizo quasi translucide, et le canard baigne dans un bouillon au cinq-épices. Au dessert, la crème au calamondin, un petit agrume asiatique, est nappée de deux meringues, italienne et française.

Pour réaliser ses prouesses, Hawksworth peut compter sur le chef de cuisine Kristian Eligh et sur sept sommeliers sous la houlette du hirsute Terry Threlfall (un Vancouverois recruté Chez Bruce, à Londres). Dans la cuisine digne de la Nasa, on n'entend ni cliquetis, ni jurons: les appareils bruyants sont bannis derrière des cloisons, et la communication entre stations est informatisée.

Après avoir passé 10 ans dans des restos européens étoilés au Michelin, Hawksworth tente d'en recréer l'équivalent chez lui. Entre histoire d'amour et gageure, ce chef ambitieux fait ici une déclaration enflammée à la ville qui a grandi avec lui. Ce n'est pas Paris ou Londres, même si ça y ressemble. C'est Vancouver. Aujourd'hui.



CLOCKWISE FROM ABOVE Maple bacon glazed veal sweetbreads with black truffle, kohlrabi and celery truffle emulsion; seared weathervane scallops with crackling; the showcase wine cellar. **CI-DESSUS PUIS DANS LE SENS HORAIRE** Ris de veau glacés au sirop d'érable et au gras de bacon, avec truffes noires, chou-rave et émulsion de céleri à la truffe; peignes géants du Pacifique poêlés et fritons; le gigantesque cellier. **OPPOSITE** A view of the restaurant's Pearl room. **PAGE DE GAUCHE** La Pearl Room du resto.



ABOVE Dungeness crab and chickpea "toast." **CI-DESSUS** Crabe dormeur et toast de pois chiches. **OPPOSITE** Steak Diane with charred onions and potato fondant. **PAGE DE DROITE** Steak Diane avec oignons et fondant de pommes de terre.

FRENCH FOR SLAUGHTERHOUSE, L'ABATTOIR refers to its neighbourhood's historic vocation as the butchery district; Blood Alley is around the corner. This is not actually a meat-centric restaurant (although it serves a sanguine steak Diane) - it's the nucleus of modern Vancouver cuisine, the place to take the post-Olympic pulse of the city. The multi-level Gastown space by Situ Design celebrates heritage grit: battered bricks juxtaposed against steel, glass and mind-bending tile work. That chandelier in the atrium that looks like antlers? Driftwood.

You've entered the universe of chef Lee Cooper, where nothing is quite what it seems. With an eclectic experimental background (a year at the U.K.'s the Fat Duck, Market at Vancouver's Shangri-La Hotel), he's perfectly poised to take risks, and his vision of French-accented West Coast food is breathtakingly original. An appetizer called Dungeness crab and chickpea toast puts dainty crabmeat, chickpeas and brioche croutons in a toasted brioche cylinder, with sumptuous crab custard and pickled carrots, of all things. Each dish is a who'da thunk it, like jiggling cubes of Aperol (Jell-O shots!) surrounding a foie gras terrine, or crisped, Szechuan-spiced dumplings (oxtail egg rolls!) alongside exquisitely seared scallops, Asian pear and charred daikon.

For all the kitchen's derring-do, GM Paul Grunberg sets a high standard for service: It's girl-next-door sweet but ultra-smart, ready to make suggestions or send over the sommelier. It may be barman Shaun Layton you want, though, whose exceptional cocktail program includes the namesake Slaughterhouse, a take on the Sazerac that's delicately misted with green Chartreuse. They kill you softly here.



L'ABATTOIR

VANCOUVER



DANS LE VIEUX QUARTIER DES BOUCHERIES, NON LOIN de Blood Alley, ce resto bien nommé de Gastown n'est pas un antre de carnivores (même si l'on y sert un steak Diane rouge sang). C'est plutôt le cœur de la cuisine moderne locale, où bat le pouls de la Vancouver postolympique. Signé Situ Design, le décor de l'endroit, qui occupe plusieurs niveaux, célèbre les tripes des anciens: brique défraîchie, acier, verre, carrelage géométrique hallucinant. Dans l'atrium, le lustre-ramure est fait de bois de grève.

Bienvenue dans l'univers de Lee Cooper, où les apparences sont trompeuses. Ce chef au parcours expérimental éclaté (un an au Fat Duck, en Angleterre; le Market au Shangri-La Hotel de Vancouver) n'a pas froid aux yeux, et sa cuisine de la côte Ouest aux accents français est d'une stupéfiante originalité. En entrée, son « crabe dormeur, toast de pois chiches » est un tube de pain brioché rôti rempli de délicate chair de crabe, de pois chiches, de croûtons de pain brioché et d'une riche crème anglaise au crabe avec des... carottes marinées. Chaque plat est une révélation, comme cette terrine de foie gras entourée de cubes tremblotants à l'Aperol (des rasades de Jell-O!) ou ces croustillants dumplings aux épices sichuanaises (des pâtés impériaux à la queue de bœuf!) servis avec pétoncles poêlés à la perfection, nashi et daikon grillé.

Pour égaler ces exploits, le DG Paul Grunberg place la barre très haut en salle. Les serveurs sont gentils comme tout mais allumés, prêts à vous conseiller ou à quérir le sommelier. Mais c'est peut-être Shaun Layton, le barman, que vous réclamerez: son exceptionnelle carte des cocktails comprend notamment une variante du Sazerac (baptisée Slaughterhouse, nom anglais du resto) délicatement arrosée d'une brume de chartreuse verte. C'est de la belle besogne qu'on abat ici.







ABOVE Alpaco Chocolate Cream with spice cake and cherries. **CI-DESSUS** Chocolat Alpaco crémeux, servi avec gâteau aux épices, noisettes caramélisées et cerises. **OPPOSITE** Chef Marc-André Jetté, sommelière Marie-Josée Beaudoin and pastry chef Patrice Demers at the restaurant's marble bar. **CI-CONTRE** Le chef Marc-André Jetté, la sommelière Marie-Josée Beaudoin et le chef pâtissier Patrice Demers accoudés au bar en marbre du resto.



MONTREAL

IN A CITY INVARIABLY CELEBRATED FOR ITS BISTROS, LES 400 COUPS IS WHERE YOU want to go to reconsider steak tartare. Hand-chopped for palpable texture, mixed with cheeky morsels of carrot and dotted with anchovy mayo and croutons, it's finished with a quenelle of mustard ice cream - as if raw beef weren't ephemeral enough.

Les 400 coups, besides being a play on the address and the Truffaut film, is a French expression meaning to push the limits. The notoriously restless A-list team of chef Marc-André Jetté, pastry chef Patrice Demers and sommelière Marie-Josée Beaudoin (who all worked together at Laloux and Newtown) put themselves to the test here. Their dramatic beaux-arts room - black walls, white marble bar, soaring mural of St-Germain-des-Prés, the Paris neighbourhood that could be Montreal's mother ship - bubbles with the gossip of local television personalities. The faint *odeur de antique shop* only reinforces the modernity of their Québécois cuisine. (The staff's grey cutaway vests, not so much.)

Jetté's palate is wide open, and he draws from across the globe - Arctic char in a Peking duck bouillon, striped bass with Marcona almonds and curry emulsion, spelt spaghetti with sea urchin butter - yet his approach is strikingly clean and contained, even compact. Demers offers the pot de crème that made his reputation at Les Chèvres, but his outdoorsy Vert - iced green apple served over pistachios, young cilantro shoots, olive oil and white-chocolate yogurt - is a symphony in green. This is where Quebec's apples want to be reincarnated.

DANS UNE VILLE OÙ LES BISTROS TIENNENT LE HAUT DU PAVÉ, CETTE TABLE pourrait bien vous réconcilier avec le steak tartare. Haché au couteau pour lui donner du mordant, mélangé à de gros morceaux de carottes, émaillé de mayo aux anchois et de croûtons, il arrive garni d'une petite boule de glace à la moutarde (autre bonne raison de l'avaler tout cru).

Les as derrière Les 400 coups (un hommage au film de Truffaut qui joue sur l'adresse du resto), le chef Marc-André Jetté, le chef pâtissier Patrice Demers et la sommelière Marie-Josée Beaudoin, déjà complices chez Laloux et au Newtown, forment un trio chevronné. Leur spectaculaire salle de style Beaux-Arts (murs noirs, bar de marbre blanc, monumentale murale de Saint-Germain-des-Prés, le quartier parisien qui pourrait être la mère patrie de Montréal) vibre des potins de vedettes locales de la télévision. Ce décor légèrement vieillot souligne la modernité de la cuisine québécoise qu'on y sert (contrairement aux jaquettes grises du personnel).

Jetté a le palais bourlingueur et s'il pioche aux quatre coins du globe pour ses préparations (bar d'Amérique garni d'amandes marconas et d'émulsion au curry, omble chevalier dans un bouillon au canard laqué, spaghettis d'épeautre au beurre d'oursin, loin de s'éparpiller, il s'en tient à une vision remarquablement claire, précise, concise. Demers sert le pot de crème qui a fait sa réputation aux Chèvres, et son Vert (pistaches, pousses de coriandre, huile d'olive et yogourt au chocolat blanc garnis de granité à la pomme verte) est une fraîche symphonie sucrée-salée qui nous fait tomber dans les pommes.



ICI BISTRO

TORONTO



The bistro's updated Lobster Thermidor.
Le homard thermidor déconstruit du bistro.

FOR ALL HIS FINE TURNS, JEAN-PIERRE CHALLET IS THE CHEF YOU'D WANT TO be lost in the wilderness with - so long, of course, as there's butter. You'd be busy sulking, only to find him examining an oyster mushroom, collecting snails for an impromptu *jalousie* or making wine from wild berries (he's also a sommelier), peering over his red-framed glasses with an expression best described as bemused.

Lyon-born Challet's 35-year career spans some of Toronto foodies' best French memories, before foodies went mainstream: Le Sélect Bistro, Auberge du Pommier, Inn at Manitou. At the deceptively unassuming Ici - delayed for years over a liquor licence (*sacrilège!*) - he and co-owner Jennifer Decorte present a lightened and exquisite "cuisine nouveau classique." Velvety foie gras au torchon with baked figs, marmalade and an impeccable croquette of black trumpet mushrooms. Deconstructed lobster thermidor, partially reorganized into decadent béchamel-crustacean croustilles. Crisped calamari à la niçoise with buffalo mozzarella standing in for egg.

The calm in this 24-seat room is contagious. On the dining side, customers (who wait weeks for reservations) unwind with complimentary goat cheese and caramelized shallot tarts while perusing a focused wine list running from Domaine Piron in Morgon to Malivoire on the Niagara Escarpment. Behind the pass, Challet floats tantrically through labour-intensive courses, plopping shrimp frite into a whispery yet intense fish soup. "A lot of French chefs do the anger thing. It's not how it works with me," he tells onlookers. This is a kitchen of complete confidence: He even trusts the dishwasher to torch the meringue.

MALGRÉ SES MANIÈRES RAFFINÉES, JEAN-PIERRE CHALLET EST LE GENRE DE chef avec qui se perdre en forêt (pourvu, bien entendu, qu'il ait du beurre). Pendant que vous tourneriez en rond, il en profiterait pour examiner un pleurote, ramasser des escargots à apprêter en *jalousie* ou faire du vin avec des baies sauvages (il est aussi sommelier) en vous lançant un air médusé par-dessus ses verres à monture rouge.

En 35 ans de carrière, ce Lyonnais a donné aux gourmets torontois (avant qu'ils ne deviennent des *foodies*) certains de leurs plus beaux souvenirs de tradition française (au Sélect Bistro, à l'Auberge du Pommier, à l'Inn at Manitou). Après des années à attendre un permis d'alcool, il a enfin ouvert l'Ici Bistro, d'allure faussement modeste, où il sert avec sa copropriétaire, Jennifer Decorte, une « cuisine nouveau classique » (sic!), légère et exquise. Foie gras au torchon soyeux, figues rôties, marmelade et parfaite croquette aux trompettes-de-la-mort. Homard thermidor déconstruit en sublimes croustilles à la béchamel. Calmars croustillants à la niçoise (avec mozzarella de bufflonne en guise d'œuf).

Dans ce resto de 24 couverts, le calme est contagieux. En salle, les clients (qui réservent des semaines à l'avance) savourent les tartelettes offertes par la maison (au chèvre et aux échalotes caramélisées) en parcourant la carte des vins bien ciblée, qui va du morgon Domaine Piron au pinot noir Malivoire, de l'escarpement du Niagara. Derrière le passe, Challet lévite malgré la complexité des plats, déposant une crevette frite dans une délicate mais intense soupe de poisson. « Beaucoup de chefs français marchent à la colère. C'est pas mon truc », dit-il. Sa confiance est totale: il laisse même le plongeur passer la meringue au chalumeau.



VAN HORNE

MONTREAL



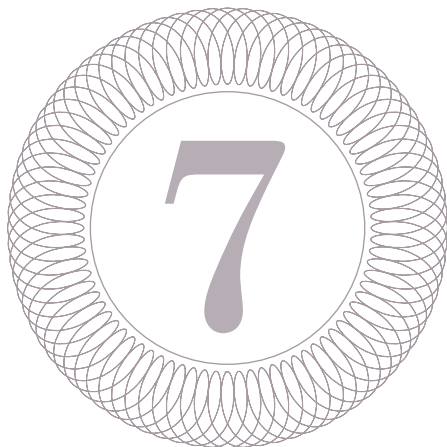
ABOVE Tall order: The dining room's totem pole; co-owner Sylvie Lachance with chef Eloi Dion. **CI-DESSUS** Le mat totémique de la salle à manger; la copropriétaire Sylvie Lachance et le chef Eloi Dion.

IMAGINE QUIRKY CHARACTERS FROM A FRENCH nouvelle vague film - say Godard, circa 1960 - walking out of the reel and into a real-life restaurant, sharing a bottle of wine and deciding to run the place. The existence of tiny and finely attuned Van Horne is only remotely less plausible. Art patrons turned food-arts patrons Sylvie Lachance and Urs Jakob (she from Quebec showbiz, he from New York's Gershwin Hotel) advertised for a chef before serendipitously recruiting Eloi Dion from 357c, Daniel Langlois' exclusive Montreal club. Their gamine sommelière waits tables and manages a petite list of private imports. The sparse room, like a gallery, showcases their collection - silkscreened paper plates by Roy Lichtenstein, a gate from the Iranian pavilion at Expo 67, a totem pole nicknamed Bill - while the soundtrack floats nonchalantly from vintage Paris pop to New York punk.

Dion's market-driven card, short and stunning, has one foot in a flexitarian future. Its roster of four main courses (one meat, two fish and one vegetarian) is so creatively handled, it makes standard protein-heavy restaurants seem tired and outdated. On each plate, a new colour palette. A yellow disc of beautifully bitter grapefruit jelly under feathery snow crab and joi choi. Darkest-green chard chiffonade squiggled with garam-masala-spiced date purée. If art challenges our ways of seeing, consider Dion's study in grey: ethereal squid-ink hollandaise that looks like liquid concrete, over luscious pink snapper and pewter-toned mushroom lasagna. Truly a limited edition.

IMAGINEZ DEUX EXCENTRIQUES PERSONNAGES D'UN film de la Nouvelle Vague (disons un Godard du tournant des années 1960) sortant de l'écran, entrant dans un resto, savourant une bouteille et décidant de prendre les rênes de l'endroit. La naissance du Van Horne, exigu mais bien défini, est à peine moins rocambolesque. Les néorestaurateurs Sylvie Lachance (issue du milieu culturel québécois) et Urs Jakob (du Gershwin Hotel, à New York) étaient en quête d'un chef quand ils sont tombés par hasard sur Eloi Dion, du 357c, le sélect club montréalais de Daniel Langlois. Leur espionne sommelière, à qui l'on doit une brève carte d'importations privées, fait aussi le service. Leur salle dépeuplée tient lieu de galerie pour leur collection (porte du pavillon iranien d'Expo 67, assiettes en papier de Roy Lichtenstein, mat totémique baptisé Bill). Sans transition, le choix musical enchaîne vieille pop française et punk new-yorkais.

Le court et épatant menu de Dion propose une cuisine de marché en mode flexitarien. Ses quatre plats principaux (une viande, deux poissons, un végété) sont si créatifs qu'en comparaison les tables où règnent les protéines semblent datées et dépassées. Chaque assiette est une palette de couleurs. Disque jaune d'une gelée de pamplemousse merveilleusement amère pour crabe des neiges duveteux et *joi choi*. Chiffonnade de bette à carde vert forêt historiée d'une purée de dattes au garam masala. L'art de Dion change les regards: tel du béton liquide, une aérienne sauce hollandaise à l'encre de seiche nappe une succulente dorade royale et une lasagne anthracite de champignons. Voilà une véritable étude de gris à tirage limité.



CAMPAGNOLO

TORONTO



Chef Craig Harding and partner Alexandra Hutchison perch on the counter at their Dundas Street restaurant. Le chef Craig Harding et son associée Alexandra Hutchison sur le comptoir de leur restaurant de la rue Dundas.

CAMPAGNA IN ITALIAN MEANS COUNTRY. CAMPAGNOLO, THEN, ROUGHLY translates to country bumpkin. Part of the Sunday dinner school - the wave of young chefs paying tribute to their grandmothers' cooking - Craig Harding has created a restaurant in homage to his Venetian *nonna*.

The locale is unabashedly low-rent (a former Coffee Time outlet redesigned by Harding's partner, HGTV's Alexandra Hutchison), located in what has become Toronto's Meateating District, thanks in part to Harding's friends at the nearby Black Hoof. Fortunately for a city that doesn't need another authenticity-obsessed trattoria, Campagnolo is really very *cosmopolita*. The easygoing wine list is just as likely to unearth a Bastardo as a Barolo. The clarified Caesar cocktail is Roman in name only. And where a paesano would offer crudo, Harding is comfortable calling it ceviche (of grouper with sweet peppers and lemon balm).

Still, the backbone of the revolving menu is Italian, and Harding demonstrates that wonderful genetic predisposition for preparing bitter ingredients with grace. Radicchio, radishes and escarole are set off with unexpected hits of charcoal smoke from grilled nectarines. A vibrant arugula sauce underscores buoyant squid and a perfectly crusted, ink-stained arancino. If there's a signature dish, it's Ontario burrata with roasted grapes, puckered but still clinging to the vine, chives and garlic-rubbed toast. Just as decadent, a desert of salted caramel budino inspires instant wistfulness.

With all due respect to Harding's grandma, this isn't *cucina della nonna*. It's youthful, loose, sophisticated and at its best when relaxed - more like an Italian on vacation.

EN ITALIEN, UN CAMPAGNOLO, C'EST UN CAMPAGNARD. FAISANT PARTIE DE cette jeune génération de chefs qui rendent hommage à la cuisine dominicaine de leur grand-maman européenne, Craig Harding a ouvert un resto en l'honneur de sa nonna vénitienne.

L'endroit ne fait pas mystère de ses origines modestes. Cette ex-franchise de Coffee Time redécorée par l'associée du chef (Alexandra Hutchison, designer à HGTV) se trouve dans ce qu'il est désormais convenu d'appeler le quartier des carnivores, entre autres depuis l'arrivée du Black Hoof (tenu par des amis de Harding). Par bonheur, dans cette ville qui croule sous les trattorias obnubilées par l'authenticité, le Campagnolo est plutôt cosmopolite. Accommodante, sa carte des vins accueillera autant un bastardo qu'un barolo. Son bloody caesar clarifié n'a de romain que le nom (de l'empereur). Son crudo, Harding n'a pas peur de l'appeler ceviche (de mérou, avec poivrons et mélisse).

Pourtant, l'âme du menu tournant est bien italienne, et Harding montre une merveilleuse prédisposition génétique à apprêter avec grâce les légumes amers. Radicchio, radis et scarole sont mis en valeur par les surprenants arômes de fumée de nectarines grillées. Une éclatante sauce à la roquette relève un doux calmar et un arancino teinté à l'encre et croquant à souhait. Il y a de quoi faire tout un plat de la burrata ontarienne servie avec des raisins rôtis, ridés mais encore sur leur grappe, de la ciboulette et du pain frotté à l'ail. Tout aussi délirant est le budino au caramel salé, qui invite sitôt fini à la nostalgie.

Que la mamie de Harding nous pardonne, mais on est loin de la *cucina della nonna*. C'est en fait une cuisine jeune, libre, sophistiquée, irrésistible quand elle est relax, bref, celle d'un Italien en vacances.



LEFT TO RIGHT *Le Comptoir's house-made charcuterie is cured in the restaurant's basement (see page 114); chef Ségué Lepage.*
DE GAUCHE À DROITE *Les charcuteries maison du Comptoir sont préparées au sous-sol du resto (voir p. 114); le chef Ségué Lepage.*

LE COMPTOIR

CHARCUTERIES ET VINS

MONTREAL

LET'S BREAK IT DOWN. THE NAMESAKE "COMPTOIR," REPURPOSED FROM AN old lab, offers great views of the kitchen and a surface for slapping when the food is just that good. The mouth-melting, house-cured charcuteries, served surprisingly young, challenge meat fatigue with lesser-known products like coppa di testa (Italian headcheese), lomo (Spanish-style pork loin) and ventrèche (French pancetta). As for the "vins," sommelier Jack Jacob specializes almost entirely in organic wines from small-hold vineyards, with riveting finds from the Loire and Roussillon.

But this place is more than the sum of those parts: In fact, it's more of a restaurant than it lets on, and that leaves a lot of freedom for Ségué Lepage (La Montée de Lait) and brother Noé to come up with their own inventive and laid-back cuisine. For an original take on a Montreal original, there's a pressed smoked meat sandwich with cheddar and cumin mustard. The blackboard menu plays with taste and texture but also temperature, often in salads composed of warm and cool elements: roasted cauliflower with anchovy, arugula and bread crumbs; halibut with cucumber, feta, herbs and tempura onions; or fried ricotta with green-apple purée. It would be easy - dangerously easy considering the quality and the prices - to come here often (and eventually it would become clear if the choice of disco music was intended to be ironic or not).

Montreal's *buvettes* occupy a particular cozy-chic niche - somewhere between wine bars and gastropubs - and this one has the city's heartbeat at rest.

RÉSUMONS. RÉCUPÉRÉ DANS UN ANCIEN LABO, LE COMPTOIR ÉPONYME OFFRE une vue imprenable de la cuisine et une surface à frapper du plat de la main en guise d'applaudissement. Fondantes et étonnamment jeunes, les charcuteries maison réconcilient les plus blasés avec les plaisirs de la chair à coup d'originalité: *coppa di testa* (tête fromagée italienne), *lomo* (longe de porc à l'espagnole), *ventrèche* (cousine française de la pancetta). Quant aux vins, le sommelier Jack Jacob a du nez pour les produits bios de petits vignobles et a déniché des perles dans la vallée de la Loire et le Roussillon.

Mais Le Comptoir vaut plus que la somme de ses parties. C'est un restaurant à part entière, ce qui donne toute liberté à Ségué Lepage (ex de La Montée de Lait) et à son frère Noé de composer une cuisine inventive et décontractée. Pour une version originale d'une spécialité locale, essayez le sandwich pressé au smoked meat, au cheddar et à la moutarde au cumin. Les plats à l'ardoise jouent avec les goûts et les textures, mais aussi avec les températures, dans des salades composées aux ingrédients tièdes et froids: chou-fleur rôti, purée d'anchois, roquette et mie de pain frite; flétan, concombres, feta, fines herbes et tempura d'oignon; ricotta frite avec purée de pommes vertes. Vu la qualité et les prix doux, il serait très facile de devenir un habitué du Comptoir (on saurait alors s'il faut prendre le disco qui y jouait au second degré).

À Montréal, les buvettes, chics mais confortables, ont su se faire une place, entre bars à vins et pubs gastronomiques. Celle-ci a mis le doigt sur le pouls de la ville.



CLOCKWISE FROM TOP RIGHT The Rodney Graham wall relief in Hawksworth's Art Room; a coconut rum verrine at Van Horne; food lovers Sahara Tamarin and Brad Holmes at Ulla; a Nicolas Ruel shot of Paris serves as the backdrop for the dining room at Les 400 coups.

DANS LE SENS HORAIRE La murale de Rodney Graham dans l'Art Room du Hawksworth; verrine cocoanut-rhum servie au Van Horne; les épicuriens Sahara Tamarin et Brad Holmes à l'Ulla; ce panorama parisien croqué par Nicolas Ruel donne le ton à la salle à manger du resto Les 400 coups.






CLOCKWISE FROM TOP RIGHT *Le Comptoir takes charcuterie to the next level; octopus sous vide at Campagnolo; Hawksworth's Yarrow Meadows duck breast with five-spice broth; local Victoria donut peaches in the kitchen at Ulla; it's all in the family at Corso 32.*
DANS LE SENS HORAIRE *Les charcuteries nouveau genre du Comptoir; pieuvre sous vide au Campagnolo; magret de canard de la ferme Yarrow Meadows et bouillon au cinq-épices servis au Hawksworth; pêches beignets locales dans la cuisine de l'Ulla, à Victoria; histoire de famille au Corso 32.*





*Crispy semolina polenta cubes with sea salt and homemade truffle mayo.
Cubes croustillants de polenta à la semoule saupoudrés de sel de mer, servis avec mayonnaise maison aux truffes.*



THIS IS VICTORIA FOR VICTORIANS. SURE, THE folks next to us are pushing back from their table at 7 p.m. (“Heading home to watch *The National*,” my friend says, winking.) But the buzz at Ulla is distinctly modern, urban and, frankly, young. Chef Brad Holmes and front-of-house partner Sahara Tamarin, both just past 30, have between them accrued an impressive resumé of Vancouver’s top addresses, including Feenie’s, West, Lumière and, most recently, Cibo. With Ulla, inspired by the nickname of Holmes’ mother, they’ve opened a keeper of a neighbourhood restaurant (in Chinatown, no less).

You might not have thought there were enough twentysomethings in town to populate a room like this, but the bright quarters - white chandeliers that look like sea-anemones, hand-hewn fir tables, shelves of cookbooks, surfy street art - host bare-shouldered bright young things supping from a hyper-local and largely organic menu. Holmes snaps up his ingredients in the prime of life, too. Fresh chickpeas - picked green, deep-fried in their skins and gently salted - are B.C.’s own edamame. English pea soup is stunningly vital, enriched with smoked crème fraîche in lieu of bacon. The Andean grain kañiwa is introduced as the new quinoa.

On the Island, where healthy eating doesn’t always come with a catch and talking about “ethically raised proteins” (also a mandate of Ulla’s menu) can be pleasurable as well as political, Left Coast cuisine has a new home.

CET ENDROIT EST À L’IMAGE DE VICTORIA. D’accord, nos voisins de table s’en vont à 19 h. (« Ils ne voudraient surtout pas rater *Le téléjournal* », suggère ma moqueuse amie.) Mais surtout, il règne à l’Ulla une ambiance résolument moderne, urbaine, jeune. Âgés d’à peine 30 ans, le chef Brad Holmes et son associée en salle, Sahara Tamarin, ont déjà un sacré métier, appris dans les meilleures maisons vancouveroises (Feenie’s, West, Lumière et, récemment, Cibo). À l’Ulla (surnom de la mère du chef, Ursula), ils ont ciselé un bijou de resto de quartier (dans le quartier chinois, de surcroît).

Qui aurait cru qu’il y avait assez de jeunes en ville pour remplir une salle si radieuse (lustres blancs en forme d’anémones de mer, tables artisanales de sapin de la vallée de Cowichan, étagères de livres de cuisine, marines d’artistes de rue)? Pourtant, des tablées de beaux brins de filles aux épaules dénudées trouvent leur bonheur dans ce menu aux produits archi-locaux et pour la plupart bios. Holmes cueille aussi ses ingrédients au berceau. Des pois chiches frais, encore verts, frits dans leur gousse et légèrement salés, se grignotent comme des edamames. La soupe aux pois verts est d’une surprenante vitalité, enrichie de crème fraîche fumée plutôt que de bacon. La graine d’une plante andine, le qañiwa, est présentée comme le nouveau quinoa.

Dans l’île de Vancouver, où manger santé n’est pas ennuyeux et où l’élevage éthique (un autre dada de l’Ulla) est un sujet savoureux, la cuisine de la côte Ouest s’est trouvé une nouvelle adresse.



Pappardelle with
slow-cooked Bolognese.
Pappardelles servis avec
sauce bolognaise.



CORSO
32

EDMONTON

WHEN YOU'RE A TALENTED CHEF IN EDMONTON, EVERYONE HAS A STORY about how they knew you when. "The first time I saw Daniel Costa cook, it was at a barbecue and his hair caught fire," my dinner companion confides. "He continued on cooking, and the food was delicious."

That kind of determination comes in useful when launching a spunky start-up in the slowly rejuvenating downtown core, which after dark looks not unlike *Night of the Living Dead*. Despite the city's penchant for parking lots and booth seating, Corso 32, named for Costa's father's childhood address in Campania, is a sardine-can of a space - and routinely just as packed. Over sweating bottles of Verdicchio, eavesdropping is unavoidable: That's hometown Food Network celeb Roger Mooking saying, "some of the best food I put in my mouth all year!"

While the rustic-Italian trend rages on through the country - *basta*, already! - there's a bright, cocky energy at Corso 32. Ricotta may be easy to make in-house, but not every kitchen should; it's rare to find it as dreamily creamy as this whipped goat cheese with Maldon salt and crostini. Ribbons of toothsome pappardelle mingle with very correct Bolognese sauce. Alberta chuck steak, forgivably cooked sous vide, is bathed in *bagna càuda* and balanced by the unfettered flavours of chargrilled artichoke and barely softened stalks of wild garlic. Costa, 27, likes to show off, but he knows how to keep it simple - and his hair in place. ♦

WRITE TO US: LETTERS@ENROUTEMAG.NET

UN CHEF DOUÉ À EDMONTON? TOUT LE MONDE DIRA LE CONNAÎTRE DEPUIS DES lunes. « La première fois que j'ai vu Daniel Costa cuisiner, c'était à un barbecue, confie ma compagne de table. Ses cheveux ont pris feu, mais il est resté concentré. Un repas délicieux. »

Un tel entêtement (ou sens du drame?) est utile quand on fait le pari d'ouvrir un resto dans ce centre-ville au lent renouveau (le soir venu, c'est un peu *La nuit des morts vivants* par ici). Malgré le penchant local pour les parkings et les larges box, le Corso 32 (nom qui rappelle l'adresse où le père de Costa a grandi, en Campanie) est grand comme ma main, et l'on y est tassés comme des sardines. Autour d'une bouteille embuée de verdicchio, impossible de ne pas saisir quelques bribes: « ... ce que j'ai goûté de meilleur cette année », prononce la vedette de Food Network Roger Mooking, de passage dans la ville de son enfance.

Alors que la mode italo-rustique fait rage au pays (*basta*, je dis), le Corso 32 dégage une énergie créative et irrévérencieuse. Oui, faire sa ricotta maison, c'est facile, mais on en trouve rarement d'aussi crémeuses que celle de chèvre qu'on sert ici sur des crostinis, fouettée au sel de Maldon. Une sauce bolognaise irréprochable épouse de succulentes pappardelles. Un bifteck de palette albertain, cuit sous vide (l'erreur est humaine) et nappé de *bagna càuda*, fait contraste avec les saveurs franches d'artichaut grillé au charbon de bois et d'ail des ours à peine chauffé. Costa, 27 ans, aime épater. Mais il sait aussi faire simple (et garder ses cheveux intacts). ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@ENROUTEMAG.NET

10345 JASPER AVE. 780-421-4622 CORSO32.COM

HOW WE CHOOSE CANADA'S BEST NEW RESTAURANTS

LE CHOIX DES MEILLEURS NOUVEAUX RESTOS CANADIENS

Each year, our food panelists across the country (see below) scout out the most interesting restaurant openings in their area. Based on these recommendations, we come up with a long list of those that show the most promise. (Restaurants that opened between June 2010 and July 2011 were considered for this year's survey.) Our writer, Sarah Musgrave, travels across the country, dining anonymously at each restaurant. *enRoute* pays for all restaurant bills. The final Top 10 list is chosen independently by the writer, based purely on merit, irrespective of where the restaurants are located. We look for chefs who are advancing the country's culinary identity and restaurants where the overall dining experience will have a significant impact on our restaurant culture.

Chaque année, les gourmets de notre équipe pancanadienne (ci-dessous) courent les ouvertures de restos les plus dignes d'intérêt dans leur région. Sur la base de leurs recommandations, nous faisons une sélection des tables les plus prometteuses. (L'enquête de cette année portait sur les restos qui ont ouvert leurs portes entre juin 2010 et juillet 2011.) Notre journaliste, Sarah Musgrave, se rend ensuite dans chaque resto retenu, incognito, *enRoute* réglant chaque addition. C'est elle qui établit la liste définitive, sur la seule base de la qualité, sans tenir compte de l'endroit où les 10 meilleurs restos sont situés. Nous recherchons des chefs qui font avancer l'identité culinaire du pays et des restos où l'expérience gastronomique aura une incidence appréciable sur notre culture de la restauration.

MARY BAILEY is an Edmonton-based food, wine and travel writer. Along with co-authoring two bestselling cookbooks on the food of Alberta, she is a certified sommelier. ► **MARY BAILEY** est une journaliste d'Edmonton spécialisée en bouffe, en vins et en voyages. En plus d'avoir coécrit deux populaires livres de cuisine albertaine, elle a sa certification de sommelier.

LINDA BRAMBLE is a Niagara-region wine educator and journalist who writes about wine and food travel. ► **LINDA BRAMBLE**, œnologue vulgarisatrice de la région du Niagara, écrit sur le tourisme gastronomique.

KEVIN BRAUCH, a wine, beer and spirits expert, appears on TV as the Thirsty Traveler and on *Iron Chef America*. ► **KEVIN BRAUCH**, expert international en vins, bières et spiritueux, anime *The Thirsty Traveler* et participe à *Iron Chef America*.

RÉMY CHAREST, who blogs on winecase.ca, has been writing about food and wine for over 10 years from his Quebec City home base. ► **RÉMY CHAREST** écrit sur le vin et les restos depuis plus de 10 ans à Québec et blogue sans façon à achacunsabouteille.wordpress.com.

CINDA CHAVICH is a Calgary-based culinary traveller whose work appears on CBC Radio One and in national newspapers and magazines, including *The Globe and Mail*. Read about her adventures on tastereport.com. ► **CINDA CHAVICH** est une voyageuse culinaire établie à Calgary. On peut l'entendre à CBC Radio One et la lire dans des journaux et magazines nationaux, dont le *Globe and Mail*. Elle raconte ses aventures à tastereport.com.

JENNIFER COCKRALL-KING (a.k.a. foodgirl.ca) splits her time between Edmonton and Naramata, B.C. Look for her book

on urban agriculture, *Food and the City*, due out February 2012.

► **JENNIFER COCKRALL-KING** (alias foodgirl.ca) partage son temps entre les villes d'Edmonton et de Naramata, en Colombie-Britannique. Son livre sur l'agriculture urbaine, *Food and the City*, paraîtra en février 2012.

RON EADE, the food editor of the *Ottawa Citizen*, writes a popular blog about his culinary adventures called Omnivore's Ottawa at roneade.com. ► **RON EADE**, responsable des pages gastronomie de l'*Ottawa Citizen* depuis 1998, publie ses aventures culinaires sur le blogue Omnivore's Ottawa à roneade.com.

PAUL FINKELSTEIN – high school culinary arts teacher, chef, host of *Fink* on Food Network Canada and father of three – believes in food as a tool for change and searches for unique opportunities to challenge the way we eat.

► **PAUL FINKELSTEIN** est prof de cuisine au secondaire, chef, animateur de *Fink* à Food Network Canada et père de trois enfants. Il croit que la nourriture est un outil de changement et cherche à redéfinir notre alimentation.

ALISON FRYER is the manager of Toronto's Cookbook Store, where she hosts chefs and authors from around the world. As well as judging cookbook awards, she is also a frequent contributor to radio and TV. ► **ALISON FRYER** gère le Cookbook Store, à Toronto, où elle reçoit des auteurs et des chefs des quatre coins du monde. En plus de siéger dans des jurys primant des livres de cuisine, elle passe souvent à la télé et à la radio.

JOHN GILCHRIST reviews restaurants for CBC Radio One in Calgary, writes about food for the *Calgary Herald* and is a contributing editor for *Avenue* and *Where Calgary* magazines.

► **JOHN GILCHRIST**, critique de restos à CBC Radio One, à Calgary, écrit sur la gastronomie pour le *Calgary Herald* et est rédacteur-collaborateur des magazines *Avenue* et *Where Calgary*.

GARY HYNES founded, edits and publishes British Columbia's bimonthly *EAT* magazine as well as eatmagazine.ca. ► **GARY HYNES** est éditeur fondateur et rédacteur du bimestriel britannico-colombien *EAT* et d'eatmagazine.ca.

CHRIS JOHNS is a food and travel writer whose work has been published in the *Best Food Writing* compilation. He has eaten his way across the country six times in search of Canada's best new restaurants for this magazine. ► **CHRIS JOHNS**, journaliste écrivant sur les restos et les voyages, a été publié dans l'anthologie *Best Food Writing*. À six reprises, il a fait le tour du pays pour trouver les meilleurs nouveaux restos canadiens pour ce magazine.

PIERRE JURY, the food columnist for Ottawa's *Le Droit*, picks travel destinations based on local cuisine rather than beaches or museums. ► **PIERRE JURY**, chroniqueur gourmand au *Droit* d'Ottawa, choisit ses destinations voyage selon ce qu'on y mange plutôt que ce qu'on peut y visiter.

CJ KATZ is the culinary host of CTV Saskatchewan's *The Wheatland Café*. She is currently writing her first cookbook about Saskatchewan food, to be published this spring. ► **CJ KATZ** anime l'émission culinaire *The Wheatland Café* à l'antenne de CTV Saskatchewan. Elle travaille à l'écriture de son premier livre sur la cuisine saskatchewanaise, à paraître au printemps.

BARTLEY KIVES writes about politics, food and travel for the *Winnipeg Free Press* and is the

author of *A Daytripper's Guide to Manitoba*. ► **BARTLEY KIVES** écrit sur la politique, la gastronomie et les voyages au *Winnipeg Free Press* et est l'auteur du *Daytripper's Guide to Manitoba*.

MARIE-CLAUDE LORTIE, a columnist and food critic at *La Presse*, writes the annual Restos Montréal guide to the city's restaurants. She also co-authored the bestseller *Mangez!* ► **MARIE-CLAUDE LORTIE**, critique gastronomique et chroniqueuse à *La Presse*, signe le guide annuel *Restos Montréal*. Elle est aussi coauteure du best-seller antirégime *Mangez!*

BARBARA-JO MCINTOSH, owner of Barbara-Jo's Books to Cooks in Vancouver, is the author of three books, including *Cooking for Me and Sometimes You: A Parisienne Romance with Recipes*. ► **BARBARA-JO MCINTOSH**, proprio de la librairie Barbara-Jo's Books to Cooks à Vancouver, a écrit trois livres, dont *Cooking for Me and Sometimes You: A Parisienne Romance with Recipes*.

ANNIE MICHAUD offers readers a tasty snapshot of Montreal's restaurant scene on her blog, *2capricieux.com*. ► **ANNIE MICHAUD** rassasie l'appétit des lecteurs de son blogue, *2capricieux.com*, avec son survol des tables de Montréal.

ANDREW MORRISON edits and publishes scoutmagazine.ca, a website focusing on Vancouver food and culture. He also writes about the city's restaurant scene for *Vancouver Magazine*, *The Westender* and *Condé Nast Traveler*. ► **ANDREW MORRISON** est rédacteur et éditeur de scoutmagazine.ca, un site dédié à la culture culinaire de Vancouver. Il écrit aussi sur la scène gourmande de la ville pour *Vancouver Magazine*, *The*

Westender et *Condé Nast Traveler*.

HEIDI NOBLE and **MICHAEL DINN** are the proprietors and winemakers of JoieFarm Winery in Naramata, B.C. ► **HEIDI NOBLE** et **MICHAEL DINN** sont œnologues et proprios de JoieFarm Winery, à Naramata, en Colombie-Britannique.

CHARLENE ROOKE, a food and travel journalist, has written for *Western Living*, *Vancouver Magazine* and *enRoute*.

► **CHARLENE ROOKE**, journaliste écrivant sur les restos et les voyages, a été publiée dans *Western Living*, *Vancouver Magazine* et *enRoute*.

AMY ROSEN is a food columnist for the *National Post* and the food editor at *Canadian House & Home*. Her first novel, *Indigestion*, will be out soon. ► **AMY ROSEN** est chroniqueuse culinaire au *National Post* et rédactrice gastronomique à *Maison & Demeure*. Son premier roman, *Indigestion*, paraîtra bientôt.

MATHILDE SINGER heads up the food section of the Montreal weekly *Voir* along with the *Voir* restaurant guide, which covers over 800 restaurants across Quebec. ► **MATHILDE SINGER** est chef de la section Gastronomie au *Voir* de Montréal et dirige le *Guide Restos Voir*, qui recense plus de 800 restaurants au Québec.

MICHAEL SMITH, the host of Food Network Canada's *Chef at Home*, *Chef at Large* and *Chef Abroad*, is an award-winning cookbook author and PEI's food ambassador. ► **MICHAEL SMITH**, auteur primé de livres de recettes et ambassadeur culinaire de l'Île-du-Prince-Édouard, anime les émissions *Chef at Home*, *Chef at Large* et *Chef Abroad* à Food Network Canada.

BILL SPURR is the restaurant

critic for Halifax's *The Chronicle Herald* and a judge for Gold Medal Plates and the Canadian Culinary Championship. ► **BILL SPURR**, critique culinaire au *Chronicle Herald* de Halifax, est membre du jury du Championnat culinaire canadien et du concours Des chefs en or.

CHRIS MASON STEARNS is a Vancouver-based writer and photographer whose work can be found in *enRoute*, *Western Living* and *Vancouver Magazine*. ► **CHRIS MASON STEARNS**, journaliste et photographe établi à Vancouver, collabore à *enRoute*, à *Western Living* ainsi qu'à *Vancouver Magazine*.

MARGARET SWAINE is the weekly wine columnist at the *National Post* and pens the bimonthly Global Gourmet column for travelindustrytoday.com. ► **MARGARET SWAINE** tient une chronique hebdomadaire sur les vins au *National Post* ainsi que la chronique bimensuelle The Global Gourmet du site travelindustrytoday.com.

KARL WELLS is a restaurant critic for *The Telegram* in St. John's and host of Rogers TV's *One Chef One Critic*. He is also a judge for Gold Medal Plates and the Canadian Culinary Championship. ► **KARL WELLS** est critique gastronomique au *Telegram* de St. John's et anime *One Chef One Critic* à Rogers TV. Il est également membre du jury du Championnat culinaire canadien et du concours Des chefs en or.

GEORGE WYBOUW launched the Atlantic Canada World Wine Festival and initiated the Slow Food movement in New Brunswick. ► **GEORGE WYBOUW** a lancé le Festival des vins du monde du Canada atlantique et initié le Nouveau-Brunswick à l'écogastronomie.