

re:porter



The journal of Porter Airlines Le magazine de Porter Airlines



TAKE THE PLUNGE THIS SPRING! PASSEZ À L'ACTION CE PRINTEMPS

Issue Numéro

102

March/
April
Mars/
avril
2026

The Re:port
Le re:portage

FOOD FOR THOUGHT

Meet the farmers feeding bodies and minds
Ces fermiers qui nourrissent notre corps et notre esprit
- p. 36

The Destination
La destination

COOL BEANS

Where to get a good cuppa joe across North America
Où boire le meilleur café en Amérique du Nord
- p. 22

The Pursuit
L'aventure

COLD COMFORT

How to soak up the benefits of hydrotherapy
Découvrez les vertus de l'hydrothérapie
- p. 28

A Place I Love
Un coin que j'adore

STREET STYLE

A fashionable tour of Montréal's eclectic Mile End
En mode découverte dans le Mile End de Montréal
- p. 12

**The education
of children
will always
be a human
enterprise.**

Our mission is to challenge and inspire each boy to become the best version of himself. To be an inquirer, a problem solver, and a thinker. To engage in the full breadth of experience. To build authentic relationships with outstanding educators who are passionate about the things they teach as they are about the students they teach them to.

The Georgian experience has always transcended an outstanding academic education. Allow the humans to be more human. That's always been the work.

**We are Georgian.
Known. Loved. Outstanding.**



Boys | Grades 3–12 | Accessible by transit, a gateway to the world

120 Howland Ave | Toronto, ON | M5R 3B5
416-533-9481 | info@rsgc.on.ca
rsgc.on.ca



RSGC
Royal St. George's College

Contents

MARCH/APRIL 2026
MARS/AVRIL 2026



5 FROM THE FLIGHT DECK DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE

A message from our Chief Executive Officer, Michael Deluce
[Message de notre directeur général, Michael Deluce](#)

6 AROUND TOWN AUX ALENTOURS

An essential roundup of what's new and notable across Porter's destinations
[Tour d'horizon des nouveautés sur certaines destinations de Porter](#)

12 PLACE I LOVE UN COIN QUE J'ADORE

Montréal's fashionable Mile End
[Mile End, le quartier branché de Montréal](#)

14 A TALE OF TWO CITIES CONTE DE DEUX VILLES

Big adventures at mini attractions
[Grandes aventures en miniature](#)

15 MUST-HAVES LES INDISPENSABLES

Wet-weather gear made for spring days
[Parer pour la pluie](#)

17 THE DISH LE PLAT

A charming chowder recipe
[Une succulente chaudière](#)

18 THE WEEKEND LE WEEK-END

How to spend 48 hours in Hull
[Quoi faire à Hull en 48 heures](#)

22 THE DESTINATION LA DESTINATION

North America's best java joints
[La crème des cafés en Amérique du Nord](#)

28 THE PURSUIT L'AVEVENTURE

Dip a toe into the cold plunge trend
[Affrontez le froid](#)

36 THE RE:PORT LE RE:PORTAGE

Agritourism because you are what you eat
[De l'importance de l'agrotourisme](#)

42 THE BIGGER PICTURE VUE D'ENSEMBLE

Pour your art out in Winnipeg
[Découvrez la scène artistique de Winnipeg](#)

45 A DAY IN THE LIFE AU QUOTIDIEN

Putting people first at Porter
[Porter: les gens d'abord](#)

46 OUR PLANES NOS AVIONS

Everything onboard, from aircraft features and WiFi to in-flight menus
[Pour tout savoir sur les caractéristiques de l'appareil, le wifi et les menus à bord](#)

48 ROUTE MAP NOS AVIONS

Discover our destinations
[Découvrez nos destinations](#)

50 SPOT THE DIFFERENCE TROUVEZ L'ERREUR

Mr. Porter loves a rainy night
[M. Porter adore les soirées pluvieuses](#)



15

ON THE COVER: Harvesting sustainable seaweed with Dakini Tidal Winds off the coast of Victoria, B.C.

SUR LA COUVERTURE: Récolte d'algues avec Dakini Tidal Winds au large des côtes de Victoria, en C.-B.



Vegas AT PAR

NO EXCHANGE RATE. *ALL THE FUN.*

We're proud to invite Canadian residents to experience Las Vegas with At Par value across slots, hotel stays, and three bars at our Fremont Street properties. From the excitement of our casino floors to elevated accommodations and handcrafted drinks, this offer is our way of saying welcome, and sharing the unbeatable value, energy, and hospitality that makes Downtown Las Vegas unforgettable.

**CANADIANS RECEIVE
AT PAR VALUE ON:**

Slots

Hotel Stays

Bars



SCAN TO
LEARN MORE



MASTHEAD OURS

re:porter is edited and produced by Strategic Content Labs, a division of St. Joseph Communications
re:porter est édité et produit par Strategic Content Labs, une division de St. Joseph Communications

15 Benton Road,
Toronto, ON, M6M 3G2
contentlabs.ca
416-248-4868

Editor
Rédactrice
Kellie Davenport

Art Director
Directrice artistique
Cindy Lubinic

Translator
Traductrice
Karine Grenier

Production Manager
Directrice de production
Joycelyn Tran

Sales Director
Directrice des ventes
Karen Kahnert
karen.kahnert@stjoseph.com

Contributors
Collaborateurs
Corrina Allen
Lola Augustine Brown
Jennifer Campbell
Louis R. Carlozo
Erica Comisso
Erica Dutra
Wendy Helfenbaum
Cajsa Holgersson
Chanelle Nibbelink
Jeannie Phan
Nadine Robinson
Tracy Walker
Roger Yip

SJC

Chairman
Président
Tony Gagliano

Vice-Chairman
Vice-président
John Gagliano

Vice-President
Vice-président
Cameron Williamson

Vice-President, Branded & Custom Content
Vice-présidente, Contenu personnalisé et de marque
Sasha Emmons

Director, Editorial and Creative
Directeur, Rédaction et création
Paul Ferriss

PORTER

Director, Brand and Creative
Directeur, Marque et création
Michael Macaulay

Billy Bishop Toronto
City Airport, Toronto,
ON M5V 1A1 Canada
flyporter.com

Mi5 PRINT

Business Development
Développement des affaires
Andre Meurer
andre.meurer@mi5print.com



FROM THE FLIGHT DECK DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE

With the arrival of spring weather, I always start thinking about my summer travel plans. This year, I'm looking forward to exploring more of Canada and discovering some of the great experiences our country has to offer. With all of Canada's unique travel options, from exciting cities to amazing wilderness and beautiful beaches, it's hard to choose where I want to go. With Porter flying to all 10 provinces, I'm happy to be able to pick from so many great places.

In this issue of *re:porter*, you'll find a few fun Canadian experiences. Try jumping on a zipline to cross the Ottawa River and discover history, dining and nightlife in Hull, Que. Or, if you're looking for something a little different, try the cold plunge trend and submerge yourself in icy water to invigorate your body and stimulate your nervous system.

Whether you're looking for a relaxing weekend or a cool adventure, I hope you'll find a few interesting ideas to add to your travel itinerary.

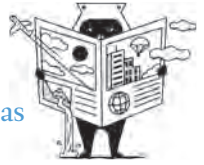
Avec le retour du printemps, l'envie de voyager renaît. Cet été, partez à la découverte du Canada et laissez-vous surprendre par la richesse des expériences qu'offre notre pays. Des villes vibrantes aux grands espaces sauvages, en passant par des plages spectaculaires, le Canada regorge de destinations uniques qui donnent envie d'explorer. Grâce à Porter, qui dessert les 10 provinces, un vaste choix de lieux exceptionnels s'offre à vous.

Dans ce numéro de *re:porter*, découvrez quelques expériences canadiennes incontournables. Traversez la rivière des Outaouais en tyrolienne et partez à la découverte de l'histoire, de la gastronomie et de la vie nocturne de Hull, au Québec. Pour vivre une expérience hors du commun et redonner un coup de fouet à votre corps et votre système nerveux, laissez-vous tenter par le bain polaire.

Que vous recherchiez une escapade détente ou une aventure hors du commun, j'espère que vous trouverez ici quelques idées inspirantes à ajouter à votre itinéraire de voyage.

Michael Deluce
Chief Executive Officer
Directeur général
Porter Airlines

AROUND TOWN



Essential events and obligatory openings: a jam-packed city roundup.

Événements et inaugurations à ne pas manquer: le tour des actualités.

Text by **Corrina Allen** and **Kellie Davenport**

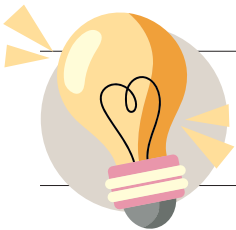
THE QUESTION

WHAT'S THE STORY OF PHOENIX'S PUNCHCARD BUILDING?

The Phoenix Financial Center opened at North Central Avenue and East Osborn Road in 1964, and soon became known locally as the Punchcard Building. Modernist architect Wenceslao Sarmiento built the edifice in grey concrete that let in the light via long, narrow windows resembling computer punch cards used for early data processing. Today the erstwhile office tower is set to undergo a reinvention.

In the coming years, it will be transformed into a mixed-use property with condos, retail, a hotel, spa, bars and event spaces. A pair of new restaurants will likely take up residence under the stained-glass roofs of the property's two whimsical rotundas.

Inauguré en 1964, le Phoenix Financial Center situé à l'angle de North Central Avenue et East Osborn Road, est rapidement devenu connu sous le nom de Punchcard Building en raison de sa ressemblance à une carte perforée utilisée pour le traitement des données à l'époque. Conçu par l'architecte moderniste Wenceslao Sarmiento, l'édifice en béton gris est ponctué de longues fenêtres étroites laissant filtrer la lumière. Aujourd'hui, l'ancienne tour de bureaux est sur le point de connaître une transformation. Elle sera convertie en propriété à usage mixte comprenant des appartements, des commerces, un hôtel, un spa, des bars et deux nouveaux restaurants.



The legendary Thomas Edison called **Sudbury** home for a short time. From 1901 to 1903, the inventor kept an office in the city while he was prospecting nickel for his electric car batteries. Le légendaire Thomas Edison a vécu brièvement à **Sudbury**. De 1901 à 1903, l'inventeur y a tenu un bureau tout en prospectant du nickel pour les batteries de ses voitures électriques.



ST. JOHN'S

WHALE OF A TIME

Captain Barry Rogers and his wife, Carol Anne Hayes, are the team behind Iceberg Quest, a family-run ocean tour operator that hosts iceberg- and whale-spotting expeditions along the wild Atlantic coastline. The couple consider themselves and their crew to be ocean ambassadors who welcome guests aboard with renowned Newfoundland hospitality. During a two-hour narrated tour, expect to see humpbacks and towering icebergs among other sights.

Le capitaine Barry Rogers et son épouse, Carol Anne Hayes, sont à la tête de Iceberg Quest, une entreprise familiale d'excursions en mer qui organise des expéditions pour observer les icebergs et les baleines le long de la côte sauvage de l'Atlantique. Le couple se considère, tout comme son équipage, comme des ambassadeurs de l'océan, accueillant les visiteurs avec l'hospitalité qui fait la réputation de Terre-Neuve.

135 Harbour Dr., Pier 6, icebergquest.com

VANCOUVER

A SMARTER STAY

Keefer House doesn't coast on the distinction of being Chinatown's only hotel. The new property goes the distance by welcoming guests with a carefully curated blend of design, technology and hospitality that removes the hassle from hotel stays via digital check-in while also making sure guests have the opportunity to immerse themselves in this unique neighbourhood. Sign up for expert-guided tours of the district's small shops and important landmarks.

Keefer House ne se contente pas d'être le seul hôtel de Chinatown. Cette nouvelle adresse se démarque en accueillant ses clients avec un mélange soigneusement pensé de design, de technologie et d'hospitalité qui simplifie le séjour grâce à un enregistrement en ligne tout en offrant la possibilité de s'immerger dans ce quartier unique. Inscrivez-vous à des visites guidées par des experts pour découvrir les petites boutiques et les lieux emblématiques du quartier. 123 Keefer St., keeferhouse.com





QUICKFIRE Q&A

YVES NAMAN

Founder and CEO of Namron Hospitality

Hotelier Yves Naman operates on a simple conviction: luxury doesn't require size, and scale doesn't mean sacrificing the details that make a place feel human.

His latest property, Le Particulier Miami, exudes South Beach style with a decidedly '80s glam twist—think art deco meets *Miami Vice*.

L'hôtelier Yves Naman agit selon une conviction toute simple: la grandeur ne détermine pas le luxe. La taille ne signifie pas sacrifier les aspects qui rendent un lieu accueillant. Son tout dernier hôtel, Le Particulier Miami, incarne l'esprit de South Beach avec une touche glamour des années 80, à mi-chemin entre l'art déco et le style *Miami Vice*.

Why did you choose Miami?

It has an energy that's

hard to find anywhere else. The city's creative pulse, architectural legacy and international vibe align with what we do.

Pourquoi avez-vous choisi Miami?

Miami dégage une énergie à nulle autre pareille. Le poulx créatif de la ville, son patrimoine architectural et son atmosphère internationale se marient parfaitement avec notre vision.

Describe Le Particulier in three words.

Energizing, artful, timeless.

Décrivez Le Particulier en trois mots.

Dynamique, artistique et intemporel.

Best part your location?

We're in the heart of the Faena Arts District with its mix of cultural institutions.

Quel est l'avantage de votre emplacement?

Nous sommes en plein

cœur du Faena Arts District réputé pour son mélange d'institutions culturelles.

Nearby gallery you recommend to visitors?

The Bass Museum of Art is a must. The programming is always thoughtful and unexpected.

Quelle galerie à proximité recommandez-vous aux visiteurs?

The Bass Museum of Art est un incontournable. Sa programmation est toujours réfléchie et inattendue.

Coolest cocktail spot in the neighbourhood?

Medium Cool, a subterranean speakeasy with a 1920s vibe.

Quel est le bar à cocktails le plus branché du quartier?

Medium Cool, un bar clandestin souterrain à l'ambiance des années 1920.

Favourite design detail of Le Particulier?

Our purple and yellow exterior with geometric motifs. It pops and channels that original Miami Beach optimism.

Qu'aimez-vous le plus dans le design de l'hôtel Le Particulier?

La façade extérieure lilas et jaune, ornée de motifs géométriques. Elle se démarque et reflète l'optimisme originel de Miami Beach.

Your go-to vintage shop in Miami?

El Antique Plaza. It's a hub for collectors, designers and anyone hunting for pieces with real character.

Où aimez-vous aller magasiner à Miami?

J'aime aller au Antique Plaza. C'est un véritable carrefour pour les collectionneurs, les designers et tous ceux qui recherchent des pièces de caractère.

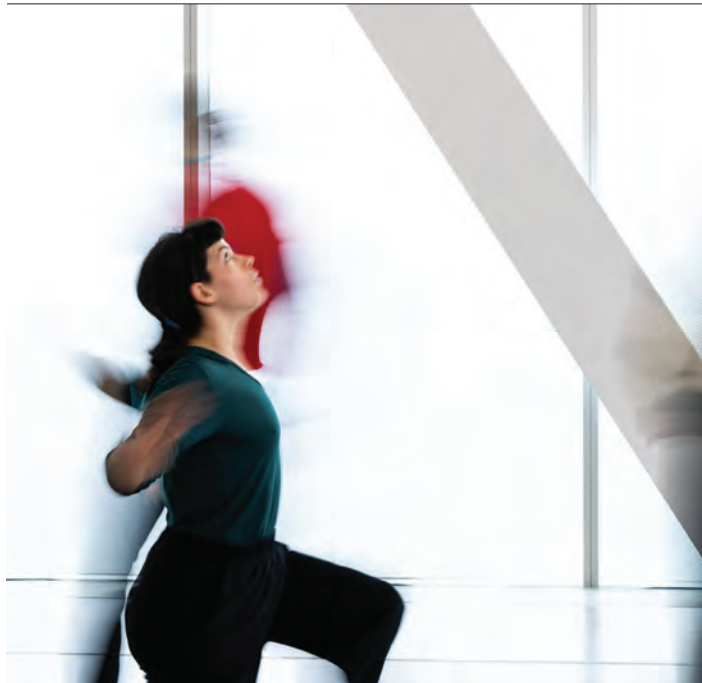
KELOWNA

WINE AND DESIGN

Gazing up at the riotous ruin that is Crown & Thieves Winery, you'll feel transported to a gothic French chateau. Firmly filed in the you-have-to-see-it-to-believe-it category, most of the winery's tasting room was built piece by piece from scraps of old buildings. Owner and winemaker Jason Parkes lovingly outfitted the interior with eclectic finds and antiques, from crumbling cherubs to a wooden confessional from Ireland. Sip a Dandy Prat pinot gris before slipping downstairs to the moody speakeasy for live jazz, comedy or magic shows.

En voyant les ruines exubérantes du Crown & Thieves Winery, vous vous sentirez transporté dans un chateau gothique français. Véritable curiosité, la salle de dégustation du domaine a été entièrement construite à partir de matériaux récupérés. Le propriétaire et maître de chai, Jason Parkes, a décoré l'intérieur avec des pièces éclectiques et des antiquités, allant des chérubins en ruine à un confessionnal en bois provenant d'Irlande. Dégustez un pinot gris Dandy Prat avant de descendre au bar voir un spectacle de jazz, d'humour ou de magie.

3887 Brown Rd. crownthieves.com



WOMAN: MNBQAQ, EMMANUELLE LETENDRE-LÉVESQUE

QUÉBEC CITY

THE ART OF SELF CARE

At the Musée National des Beaux-Arts du Québec, visitors young and old can take part in art classes, wellness activities and workshops designed to enrich any visit to the city. Experiences range from yoga and guided meditation sessions to exhibit-inspired, creative art classes and tarot readings.

Au Musée national des beaux-arts du Québec, les visiteurs de tous âges peuvent participer à des cours d'art, des activités de bien-être et des ateliers conçus pour enrichir leur visite de la ville. Les expériences proposées vont des séances de yoga et de méditation guidée à des ateliers d'art inspirés des expositions et des séances de tarot.

179 Grande Allée O. mnbqaq.org

THE ROUNDUP

BUCKET LIST BURGERS

Because when the bun's out, the fun's out.

Illustrations by **Chanelle Nibbelink**



Miami

EL MAGO DE LAS FRITAS

The *frita* (burger in Cuban slang) at El Mago de las Fritas is a well-seasoned pork and beef patty sandwiched in a soft roll and garnished with onions and potato matchsticks. Ortelio Cardenas, the man behind the burger, has a Miami street named in his honour.

Le *frita* (burger en argot cubain) chez El Mago de las Fritas est une galette de porc et de bœuf bien assaisonnée, servie dans un petit pain moelleux garnie d'oignons et de juliennes de pommes de terre. Ortelio Cardenas, à qui l'on doit ce burger, a même une rue à Miami qui porte son nom.

5828 S.W. 8th St.

elmagodelasfritas.com



Vancouver

BETWEEN 2 BUNS

In the heart of Vancouver's Chinatown, locals can't get enough of B2B's Big Cheeser. The ultimate smash burger is loaded with two beef patties, cheese, pickles and a creamy layer of house-made secret sauce. Add a fried egg to really up the flavour ante.

Au cœur du quartier chinois de Vancouver, les locaux raffolent du Big Cheeser de B2B. Ce smash burger suprême est garni de deux galettes de bœuf, de fromage, de cornichons et d'une couche de sauce maison secrète. Ajoutez-y un œuf frit pour rehausser encore davantage la saveur.

105 E. Pender St.

between2bunsburgers.ca



New York City

NOWON

Nowon's Legendary Cheeseburger is a Korean-American culinary creation with a double beef patty draped in orange cheese, coated in kimchi sauce and crowned with a generous heap of pickles and onions that cut perfectly through the rich, beefy flavour.

Le fameux cheeseburger de Nowon est une création culinaire coréano-américaine. Il se compose de deux galettes de bœuf haché recouvertes de fromage orange, de sauce au kimchi et d'une généreuse quantité de cornichons et d'oignons, qui contrastent à merveille avec le goût riche et prononcé du bœuf.

507 E. 6th St. nowonusa.com



The renowned wine cellar at **Nassau's** Graycliff Hotel began life 285 years ago as a pirate dungeon. Today it houses the world's third-largest wine collection.

La célèbre cave à vin de l'hôtel Graycliff à **Nassau** était, il y a 285 ans, un cachot de pirates. Aujourd'hui, elle abrite la troisième plus grande collection de vins au monde.

WINNIPEG

BURIED TREASURE

Beloved by locals, the Exchange District's Red River Book Store is a must-see for any bookworm visiting Winnipeg. Its cozy chaos welcomes buyers and browsers alike to sort through the stacks for their next favourite read, used record or second-hand video game. Treasure-finding is practically guaranteed.

Apprécié des habitants, le Red River Book Store du quartier Exchange est un passage obligé pour tout bouquinier visitant Winnipeg. Son désordre chaleureux accueille aussi bien les acheteurs que les curieux qui peuvent fouiller dans les piles à la recherche de leur prochain livre préféré, d'un disque d'occasion ou d'un jeu vidéo d'occasion. La découverte de petits trésors y est presque garantie.

92 Arthur St., facebook.com/Red-River-Book-Store





WASHINGTON

TO THE BARBER AND BEYOND

The design-forward Manifest is part barbershop, part boutique and part private members' club. It's an intoxicating blend of offerings that aims to be the city's next cultural hub (read: place to see and be seen). Drop in for a haircut, stay for a cocktail at the after-hours speakeasy, and pick up some Margiela or Marni in between. Espace au design audacieux, le Manifest est à la fois un salon de barbier, une boutique et un club privé. C'est un mélange enivrant de propositions pensé pour devenir le nouveau endroit branché de la ville (ç.-à-d. l'endroit pour voir et être vu). Passez pour une coupe de cheveux, restez pour un cocktail au bar, et achetez pièces articles signées Margiela ou Marni pendant que vous y êtes.

1242 3rd St. N.E., [manifest.us](#)



The footwear designer's stylish guide to Montréal's Mile End.



Le guide de la créatrice de chaussures pour découvrir le quartier Mile End de Montréal.

MILE END x MYRIAM BELZILE-MAGUIRE

Fashion label founder, couture connoisseur and entrepreneur.
Créatrice de marque de mode, passionnée de haute couture et entrepreneure.



The Place — Le coin Mile End, Montréal

When her teenage peers were wearing jeans, Myriam Belzile-Maguire sported zebra print. “I was always the eccentric one,” she says. Looking back, the Canadian designer says travel has contributed to her love of style. “It keeps me up to date with trends and fashion.” After living in London and Milan, Belzile-Maguire returned home to Montréal to launch her eponymous footwear label in 2017. Since co-founding Maguire with her sister, Romy, they’ve opened boutiques in Toronto, Brooklyn and Manhattan, as well as their flagship in Montréal’s Mile End neighbourhood.

À l’adolescence, alors que ses amis portaient des jeans, Myriam Belzile-Maguire arborait des imprimés zébrés. « J’ai toujours été l’excentrique », confie-t-elle. La créatrice canadienne affirme que les voyages ont nourri son amour du style. « Ils me permettent de rester à jour sur les tendances ». Après avoir vécu à Londres et à Milan, Myriam Belzile-Maguire est revenue à Montréal pour lancer sa marque de chaussures éponyme en 2017.

Depuis que Myriam et sa sœur ont cofondé Maguire, elles ont ouvert des boutiques à Toronto, Brooklyn et Manhattan, ainsi que leur boutique phare dans le Mile End à Montréal.

Text by Erica Dutra

Why did you set up shop in Mile End?

It's a very lively neighbourhood, with local designers, vintage stores, bakeries and bars. It's like a big community. Tourists often end up there on their last day in Montréal, and they're usually pleasantly surprised.

Where do you shop in the area?

Boutique Unicorn, which carries Canadian designers, including one that I love from Vancouver, A Bronze Age. I also really like a shop called Ruse for vintage clothing and accessories at reasonable prices.

Is there another neighbourhood visitors might overlook?

Little Burgundy has really local vibes. It's on the west side of Notre-Dame Street. If you start at the Atwater Market and walk on Notre-Dame, then you're also going to see a lot of independent shops. There's one called Silk Laundry that I really like.

Montréal is known for bagels. What is something that might surprise visitors?

There's a famous ice cream place called Kem CoBa. The owners are a French man and a Vietnamese woman. Their ice cream is a mix of traditional French and Vietnamese flavours.

What's your go-to brunch spot?

I really like Larrys. It's all small plates that you can share, but everything is done to perfection. I order pikelets, which are really small pancakes. They're super light but crunchy on the outside. They're amazing!

How about a place for cinq à sept?

Taverne Atlantic is an excellent choice. It has a huge rooftop where you can play bocce. It feels a bit like Europe, with a good mix of people both young and old. Bar Cicchetti is also off the beaten path and has a lovely terrace.



From top/
De haut en bas:
Maguire ballet flats;
Atwater Market;
Larrys

Pourquoi avez-vous ouvert une boutique dans le Mile End?

C'est un quartier très animé, avec des créateurs locaux, des boutiques rétro, des boulangeries et des bars.

On y retrouve un véritable esprit de communauté. Les touristes s'y rendent souvent le dernier jour de leur visite à Montréal et ils sont généralement agréablement surpris.

Où magasinez-vous dans le coin?

La boutique Unicorn. On y trouve des créations canadiennes, dont une marque de Vancouver que j'adore, A Bronze Age. J'aime la boutique Ruse pour ses vêtements rétro.

Quel autre quartier les touristes devraient-ils visiter?

La Petite-Bourgogne a une atmosphère très locale. Le quartier se trouve du côté ouest de la rue Notre-Dame. Si vous partez du marché Atwater et que vous marchez sur Notre-Dame, vous découvrirez aussi de nombreuses boutiques indépendantes. Il y en a une que j'aime particulièrement, c'est Silk Laundry.

Montréal est reconnue pour ses bagels. Quoi d'autre pourrait surprendre les visiteurs?

La célèbre crèmerie Kem CoBa. Un Français et une Vietnamienne en sont propriétaires. Leurs glaces mêlent des saveurs traditionnelles françaises et vietnamiennes.

Où allez-vous bruncher?

J'aime beaucoup Larrys. Ce sont uniquement des petites assiettes à partager. Je prends des pikelets (petites crêpes). Elles sont très légères, mais croustillantes à l'extérieur.

Où allez-vous pour le 5 à 7?

La Taverne Atlantic est un excellent choix. Elle dispose d'un immense toit-terrasse où l'on peut jouer à la pétanque. Le Bar Cicchetti est également un peu hors des sentiers battus et possède une charmante terrasse.



BIG adventures in
the smallest of attractions
in Toronto and Victoria.



De GRANDES aventures
dans deux mondes miniatures,
à Toronto et à Victoria.

IT'S A SMALL WORLD

Text by **Nadine Robinson** Illustrations by **Jeannie Phan**



LITTLE CANADA, TORONTO

Feeling small in the big city? Flip the script at Little Canada. Built at a detailed 1:87 scale, this 45,000-square-foot marvel lets you appreciate Canada's iconic cityscapes and natural wonders. Loom over Toronto's CN Tower, visit Ottawa's Parliament Hill, experience Québec in the winter, and be awed by little Niagara Falls without getting wet. Jump from the east to west coast within seconds, or check out Little North, a tiny replica of Nunavut, Northwest Territories and Yukon. A passion project turned patriotic playground, it's a miniature love letter to the Great White North from coast to coast to coast—where the 40,000-plus figures may be tiny, but the pride is extra-large.

Vous vous sentez tout petit dans la grande ville? Visitez Little Canada. Construite à l'échelle 1:87, cette merveille de 4180 mètres carrés vous permet d'admirer les plus grandes villes du Canada et ses merveilles naturelles. Admirez la tour CN de Toronto, visitez la Colline du Parlement à Ottawa, découvrez le Québec en hiver et laissez-vous émerveiller par les chutes de Niagara tout en restant au sec. Passez de la côte est à la côte ouest en quelques secondes, ou explorez la réplique du Nunavut, des Territoires du Nord-Ouest et du Yukon. Projet passionné devenu terrain de jeu patriotique, ce monde miniature compte plus de 40 000 petites figurines et se veut une lettre d'amour au Canada.

On the Ground Sur place

Strike a pose and live in Little Canada! Step inside the "littlization station" to get shrunk into a tiny three-quarter-inch 3D printed version of your best self. Choose which city you want to call your forever home in the exhibit or take your mini me home.

(\$39 per person)

Prenez la pose et habitez à Little Canada! Entrez dans la « station de miniaturisation » pour être réduit à une version miniature de vous-même, imprimée en 3D et mesurant 2 cm. Choisissez la ville où vous souhaitez vivre dans l'exposition ou ramenez chez vous votre mini-vous.

(39\$ par personne)

MINIATURE WORLD, VICTORIA

With more than 85 detailed dioramas depicting everything from fairy tales and castles to space and Canadian history, Miniature World is both enchanting and educational. Dubbed "the greatest little show on Earth," highlights include the Great Canadian Railway (one of the world's largest model railways), the world's smallest operational sawmill, two antique dollhouses and circus scenes. Visitors explore themed worlds like Camelot, Frontier Land, WWII and Old London, all brought to life with lights, sound and mechanical animation. Be a Gulliver-like giant among the exhibits, without getting tied down. This long-running attraction has been delighting guests of all ages for over 50 years.

Comptant plus de 85 dioramas détaillés représentant tout, des contes de fées et des châteaux aux voyages spatiaux et à l'histoire canadienne, Miniature World est à la fois fascinant et éducatif. Surnommé « le plus grand petit spectacle au monde », il met en scène le Grand Chemin de fer canadien (et l'un des plus grands réseaux ferroviaires miniatures du monde), la plus petite scierie opérationnelle au monde, deux maisons de poupées anciennes et des scènes de cirque nostalgiques. Les visiteurs explorent des mondes thématiques, comme Camelot, Frontier Land, la Seconde Guerre mondiale et le vieux Londres, tous animés grâce à des lumières, des sons et des mécanismes en mouvement. Cette attraction émerveille grands et petits depuis plus de 50 ans.

What to wear to stay dry when it's raining cats and dogs.



Quoi porter pour rester au sec quand il pleut des cordes.

Text by Kellie Davenport

Blame it on the Rain



Waterproof and vegan-friendly.
Imperméables et véganes.



Made of nylon to repel water.
À base de nylon déperlant.

- 1. Reima kids' rain mittens Mitaines de pluie pour enfants de Reima, \$30. Tony Pappas, 1822 ave du Mont-Royal Est, Montréal, reima.ca
- 2. Kamik Stomp kids' rain boots Bottes de pluie pour enfants Stomp de Kamik, \$40. MEC, 366 Richmond Rd., Ottawa, kamik.com
- 3. Mernini raincoat Imperméable signé Mernini, \$325. Simons, 2450 Boul. Laurier, Québec City, mernini.com
- 4. Tilley T1 waxed bucket hat Chapeau bob ciré T1 de Tilley, \$120. CF Chinook Centre, 6455 Macleod Tr., Calgary, ca.tilley.com
- 5. Original Duckhead Matisse umbrella Parapluie à imprimé Matisse de Original Duckhead, \$65. Good Egg, 156 Augusta Ave., Toronto, goodegg.ca
- 6. Canada Pooch Torrential Tracker raincoat Imperméable Torrential Tracker de Canada Pooch, \$45. The Bone & Biscuit, Granite Centre, 21 Granite Dr., Moncton, ca.canadapooch.com
- 7. Colin Meredith waterproof computer bag Sac pour ordinateur imperméable de Colin Meredith, \$280. Neighbour Shop, 125-12 Water St., Vancouver, colinmeredith.com

LET YOURSELF BE CARRIED AWAY ON A COFFEE BREAK

Laissez-vous transporter dans une escale café

Learn more on Cafe Saint-Henri and speciality coffee if you scan the QR code here, and on the cup.

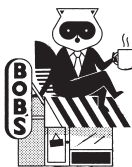
Découvrez Café Saint-Henri et le café de spécialité en scannant le code QR ici, et sur le verre.



The official coffee served
on all Porter flights

Le café officiel servi sur tous
les vols PorterAirlines

Seafood chowder gets a lobster upgrade in Halifax.



À Halifax, la chaudière de fruits de mer se mange avec du homard.

THE CLAWS ARE OUT

Text by Erica Comisso



Corporate chef
Jorge Fernando Fiestas

The Bicycle Thief's Seafood Chowder, \$24
1475 Lower Water St.
bicyclethief.ca

Perched on the edge of Halifax harbour, the Bicycle Thief is a city institution, and the lobster and corn chowder has long been a guest favourite.

"It's a dish that captures both place and passion," says chef Jorge Fernando Fiestas. "It celebrates the bounty of the Atlantic and the craftsmanship of Italian cuisine, embodying the restaurant's philosophy: Italian soul, Nova Scotia spirit."

Sur le front de mer de Halifax, le Bicycle Thief est une véritable institution et sa chaudière de homard et de maïs est depuis longtemps l'un des plats préférés des clients. «C'est un plat qui incarne à la fois un lieu et une passion. Il célèbre la générosité de l'Atlantique et le savoir-faire de la cuisine italienne, incarnant la philosophie du restaurant : l'âme italienne, l'esprit de la Nouvelle-Écosse», explique le chef Jorge Fernando Fiestas.



The Pork
Smoky, savoury pancetta imported from Italy lends warmth and complexity to ground the dish. Importée d'Italie, la savoureuse pancetta fumée apporte chaleur, complexité et structure au plat.

The Lobster
Delivered fresh daily, Nova Scotia lobster brings sweetness and depth to the vegetables. Livré frais chaque jour, le homard de la Nouvelle-Écosse apporte douceur aux légumes.

The Veggies
Annapolis Valley corn, P.E.I. potatoes, vidalia onions and seasonal vegetables add texture. Le maïs de la vallée d'Annapolis, les pommes de terre d'Î.-P.-É. et les oignons Vidalia apportent texture.

The Broth
The rich broth is built layer by layer from lobster shells, veggies, pancetta and cream. Le bouillon riche est élaboré couche par couche à partir de carapaces de homard, de légumes, de pancetta et de crème.



LOBSTER TALES

Two more reimagined lobster dishes in Halifax. Deux autres plats à base de homard à essayer à Halifax.

Evans' Fresh Seafoods

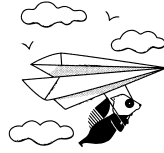
Creamed lobster replaces traditional poutine toppings. Le homard à la crème remplace les garnitures traditionnelles de la poutine.
2 Ochterloney St.,
evansfreshseafoods.com

The Stubborn Goat

Try mac and cheese with Nova Scotia lobster, ricotta and charred lemon.

Essayez le macaroni au fromage avec homard de la Nouvelle-Écosse, ricotta et citron grillé.
1580 Argyle St.,
stubborngoat.ca

The Québec side of Canada's National Capital promises eclectic dining with a side of history.



À deux pas de la capitale nationale, on trouve des restaurants avec une touche d'histoire.

48 Hours in Hull

Text by **Jennifer Campbell**

For decades, the Hull sector of Gatineau was a late-night spot for Ottawa scenesters who didn't want their evening to end. These days, Hull has become a relaxed oasis for in-the-know Ottawans seeking culture and eclectic dining. "Hull has a really nice mix of fine dining, small bistros and hole-in-the-wall places," says Véronique Rivest, owner of Soif Bar à vin. "It's also a multicultural city and definitely not cookie cutter, which only adds to its charm and authenticity."

Pendant des décennies, le secteur de Hull, à Gatineau, était l'endroit où les noctambules d'Ottawa se retrouvaient pour prolonger leurs soirées. Aujourd'hui, Hull est devenue une oasis de détente pour les Ottavien avertis en quête de culture et de cuisine éclectique. « Elle offre un beau mélange de restaurants raffinés, de petits bistros et d'endroits discrets », explique Véronique Rivest, propriétaire du Soif Bar à vin. « C'est aussi une ville multiculturelle qui ne ressemble à nulle autre, ce qui ajoute à son charme et à son authenticité. »



EAT

In Vieux-Hull, **Caméline** (51 Rue Saint-Jacques, restaurantcameline.ca) is a cozy neighbourhood eatery known for its house-made pasta. Chef/owner Simon Laroche uses authentic Old World techniques while showcasing local ingredients from Gatineau's unique terroir.

For a decadent meal in a relaxed setting, check out **Clandestin** (45 Rue Laval, leclandestin.ca), a tiny eatery smack in the charming part of Old Hull. Expect comfort food like fried chicken and mac and cheese served with natural wines.

The district's newest dining experience,



From left/
À partir de
la gauche :
Interzip;
La Petite Primerose



MANGER

Dans le Vieux-Hull, **Caméline** (51, rue Saint-Jacques, restaurantcameline.ca) est un restaurant de quartier chaleureux, réputé pour ses pâtes maison. Le chef et propriétaire Simon Laroche utilise des techniques authentiques du Vieux Monde tout en mettant en valeur les ingrédients locaux issus du terroir unique de Gatineau.

Pour un repas gourmand dans une ambiance décontractée, rendez-vous

au **Clandestin** (45, rue Laval, leclandestin.ca). Ce petit restaurant situé au cœur du Vieux-Hull sert des plats réconfortants, comme le poulet frit et le macaroni au fromage, avec des vins naturels.

La Petite Primerose (60, rue Bégin, lapetiteprimerose.ca), le tout nouveau restaurant du quartier, est l'essence même de Hull : sans prétention, étonnante et délicieuse. Cocréé par un sommelier et un chef de grande réputation, le menu

est résolument saisonnier, ce qui signifie qu'il change souvent et promet une expérience culinaire différente à chaque visite.

SEE & DO

Hull is just a two-kilometre walk across the Ottawa River from downtown Ottawa, but there are more creative ways to travel. From May to October, **Interzip** (40 Rue Jos-Montferrand, interzip.ca) takes you from a departure tower in Ottawa to a platform in Hull with spectacular views of Parliament Hill along the way.

All aboard to
HULL



Travel Information
Info voyage

Your Destination
Votre destination

Ottawa International Airport (YOW) is 14.5 km/9 miles from Hull.

L'Aéroport international d'Ottawa (YOW) se trouve à 14,5 km de Hull.

In Transit
En transit

Rideshare to Hull costs about \$45. Le covoiturage jusqu'à Hull coûte environ 45\$.

The world-class **Canadian Museum of History** (100 Rue Laurier, historymuseum.ca) is worth a visit for its architecture alone. The building's elegant, curved design evokes the wind, rivers and glaciers that shaped the land, while exhibits inside tell the story of Canada, from Indigenous culture to contemporary art.

Gatineau Park, with its many nature trails, borders Hull and is stunning no matter the season, while **Old-Aylmer**, a historic village 10 kilometres west of Hull, is the perfect place to spend an early-spring afternoon.

VOIR ET FAIRE

De classe mondiale, le **Musée canadien de l'histoire** (100, rue Laurier, historymuseum.ca) vaut le détour, ne serait-ce que pour son architecture.

Son design élégant et courbé évoque le vent, les rivières et les glaciers qui ont façonné le pays, tandis que les expositions à l'intérieur racontent l'histoire du Canada, de la culture autochtone à l'art contemporain.

Le **parc de la Gatineau**, avec ses nombreux sentiers

de nature, borde Hull et est magnifique en toute saison, tandis que le **Vieux-Aylmer**, un village historique situé à dix kilomètres à l'ouest de Hull, est l'endroit idéal pour passer un après-midi au début du printemps.

Hull se trouve à seulement deux kilomètres à pied de la rivière des Outaouais

depuis le centre-ville d'Ottawa, mais il existe des façons plus originales de s'y rendre. De mai à octobre, **Interzip** (40, rue Jos-Montferrand, interzip.ca) vous emmène depuis une tour de départ à Ottawa jusqu'à une plateforme à Hull, offrant en chemin une vue spectaculaire sur la Colline du Parlement.



From left/ À partir de la gauche: Old-Aylmer/ Vieux-Aylmer; Gatineau Park; Canadian Museum of History; Soif Bar à vin; Minotaure



PATIO: MYRIAM-BARIL-TESSIER; PARK: LD LÉVY L; MORNING STAR - GAMBEH THEN/ALEX JANVIER



DRINK

In 2013, Véronique Rivest won second place in the World's Best Sommelier Competition in Tokyo. Shortly after, she returned to Hull to open **Soif Bar à vin** (88 Rue Montcalm, soifbarvin.ca). The wine bar stocks new bottles weekly and offers small

plates to pair with each vintage.

If you're more of a beer drinker, **Minotaure** (3 Rue Kent, minotaure.ca) features 21 taps showcasing the region's best microbreweries. It's also a quirky music venue that attracts some of Québec's rising stars. 🎶

BOIRE

En 2013, Véronique Rivest a remporté la deuxième place au concours du Meilleur Sommelier du Monde à Tokyo. Peu de temps après, elle est retournée à Hull pour ouvrir le **Soif Bar à vin** (88, rue Montcalm, soifbarvin.ca). L'établissement propose chaque semaine de nouvelles bouteilles et offre

de petites bouchées pour accompagner chaque vin.

Si vous êtes plutôt amateur de bière, le **Minotaure** (3, rue Kent, minotaure.ca) propose 21 pompes à bière mettant en valeur les meilleures micro-brasseries de la région. C'est aussi une salle de concert originale qui attire des étoiles montantes du Québec. 🎶



The Daily Grind



Get your java fix with a dash of cultural immersion at eight cafés across North America.

Faites le plein de café et d'une immersion culturelle dans huit cafés à travers l'Amérique du Nord.

Text by **Louis R. Carlozo**

*With his son, Chris, Lou Carlozo is the co-author of **Chicago Mug Shots**, a tour of 50 indie coffee shops, set for release later this year. Avec son fils Chris, Lou Carlozo est coauteur, de **Chicago Mug Shots**, un guide présentant 50 cafés et dont la publication est prévue cette année.*



WHILE SOME TRAVELLERS TREAT A COFFEE SHOP as a pit stop made between sightseeing points A and B, others hold them up as destinations unto themselves. The brew, the view and the mood commingle into one potent blend of caffeinated happiness. Indie shops and hyperlocal chains also offer privileged glimpses of the cities we visit. As much as these cafés reflect their local neighbourhoods, they influence them, as well. Take a seat in one and you're no longer just a witness to urban culture: you're steeped in it. We selected eight java joints that stand out for their hospitality, creativity and, in one case, its preferred anonymity. ☕

ALORS QUE CERTAINS VOYAGEURS considèrent le café comme une simple halte entre deux points touristiques, d'autres en font une destination à part entière. L'infusion, la vue et l'ambiance se mêlent en un puissant cocktail de bonheur caféiné. Les établissements indépendants et les chaînes ultralocales offrent aussi un regard privilégié sur les villes que nous visitons. Autant ces cafés reflètent leurs quartiers, autant ils les façonnent. En vous y installant, vous n'êtes plus un simple témoin de la culture urbaine: vous en faites partie. Nous avons sélectionné huit repaires de café qui se distinguent par leur sens de l'accueil, leur créativité et, pour l'un d'entre eux, leur penchant pour l'anonymat. ☕



{The Unnamed Coffee Shop}
Le café sans nom

A.K.A. RITUAL COFFEEHOUSE

Chicago is famous for speakeasies, and if there's a coffee equivalent, it sits by the Brown Line tracks on the North Side. Regulars know it as Ritual, but you won't find the moniker on any signage. The Irving Park El stop, an easy half-hour train ride from downtown, drops you a short walk from the door. "Ritual" pours a best-in-class mocha made with melted Belgian chocolate ganache. It also boasts the city's most eclectic coffee shop vinyl: Engelbert Humperdinck, Erykah Badu and Black Sabbath share the turntable. The café's amazing baked goods, including a cinnamon roll with enough frosting to coat a melon, are cooked in a phone booth-size kitchen. You'll marvel at how such a small space yields such big flavour.

Chicago est réputée pour ses bars clandestins et, si un équivalent pour le café existe, il se trouve le long des voies de la ligne Brown, dans le nord de la ville. Les habitués le connaissent sous le nom de Ritual, mais ne cherchez pas d'enseigne. La station Irving Park El, à une demi-heure de train du centre-ville, vous déposera à quelques pas de l'entrée. Le Ritual sert un moka exceptionnel, préparé avec une ganache de chocolat belge fondue, et possède aussi la collection de vinyles: Engelbert Humperdinck, Erykah Badu et Black Sabbath se succèdent sur la platine. Les incroyables pâtisseries du café, dont un roulé à la cannelle généreusement glacé, sont préparées dans une minuscule cuisine. On s'étonne qu'un si petit espace puisse offrir autant de saveur.

1821 W. Irving Park Rd., [instagram.com/ritualcoffeehouse](https://www.instagram.com/ritualcoffeehouse)

{All Greek to Me}
100 % grec

THE QUEEN B CAFÉ

Chicago's thriving indie coffee scene boasts hundreds, if not thousands of shops—truly a bottomless cup in this city of 2.7 million. The Queen B, which celebrated its first anniversary in October, is a slice of Athens in the Windy City, reflecting the pride its Greek owners take in maintaining a spotless, spacious Euro-flavoured space. Metropolis Coffee, a popular local brand, is served here, and pastries—including cinnamon rolls the size of small frisbees and banana espresso cake—are baked in-house. Glass runs the entirety of the exterior walls, likely making the Queen B Chicago's sunniest café. La scène florissante du cafés indépendants à Chicago compte des centaines, voire des milliers d'établissements. C'est une tasse véritablement sans fond dans cette ville de 2,7 millions d'habitants! Le Queen B, qui a célébré son premier anniversaire en octobre, est un petit peu d'Athènes dans la ville des vents, reflet de la fierté de ses propriétaires grecs à maintenir un espace impeccable et aux accents européens. On y sert le café Metropolis, une marque locale très appréciée, et les desserts, notamment de généreux roulés à la cannelle et un gâteau aux bananes et à l'espresso, sont préparés sur place. Avec ses murs extérieurs entièrement vitrés, le Queen B est sans doute le café le plus ensoleillé de Chicago.

3072 N. Lincoln Ave.
thequeenbcafe.com/tourismo/sector-pailas





L'HISTOIRE ET LA CAFÉINE SE RENCONTRENT

{The Co-Working Café}
Le café du cotravail

CREW COLLECTIVE

With a stunning, cavernous grandeur, Crew Collective feels like a caffeine cathedral. Housed in the former Royal Bank of Canada building, it's that rare example of a space that tries to be all things to everyone—and succeeds. Book a private workspace, plant yourself in a plush chair or pull up an intimate counter seat and revel in the utter luxury of the place. Just don't do it on an empty stomach, lest you miss the hot and cold espresso-based drinks crafted by way of Montréal roaster Traffic Coffee, or the white chocolate pistachio and pecan dulce de leche biscuits. Pile it on, even if you have to break the bank. Crew Collective donne l'impression d'une cathédrale dédiée à la caféine grâce à son impressionnante superficie. Aménagé dans l'ancien bâtiment de la Banque Royale du Canada, le lieu est un rare exemple d'espace qui cherche à plaire à tous, et qui réussit. Réservez un espace de travail privé, installez-vous dans un fauteuil moelleux ou prenez place à un comptoir plus intime et savourez le luxe absolu des lieux. Évitez d'y aller le ventre vide, au risque de passer à côté des boissons chaudes et froides à base d'espresso préparées par le torréfacteur montréalais Traffic Coffee, ou des biscuits au chocolat blanc, à la pistache et au dulce de leche aux pacanes. Laissez-vous tenter, même si ça vous coûte les yeux de la tête.

360 Rue Saint-Jacques, crewcollectivecafe.com



SIP SAINT-HENRI ABOARD PORTER

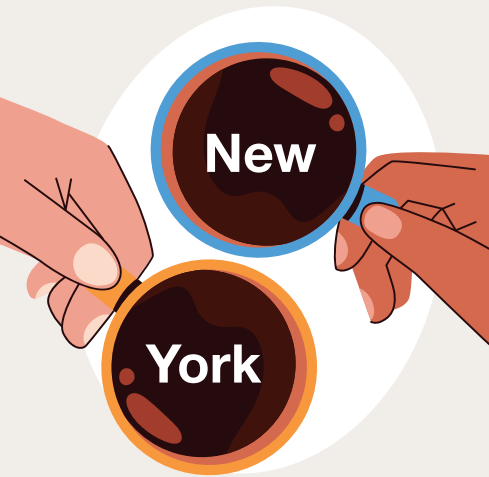
{The Inventive Roastery}
La brûlerie ingénieuse
CAFÉ SAINT-HENRI

After a morning of shopping at Montréal's famed Jean-Talon Market, a stop at Café Saint-Henri is a must. The quaint brick storefront opens up into an inviting, vibrant space, and the coffee drinks bear the stamp of the store's boutique micro-roastery. Wonderfully inventive flavours include Godshot Espresso, a Burundian blend redolent of green apple, jasmine and honey. The store also serves a popular iced coffee known as the Café Colada, made with coconut milk and pineapple juice.

Après une matinée d'emplettes au célèbre marché Jean-Talon de Montréal, un arrêt au Café Saint-Henri s'impose. La coquette façade de brique s'ouvre sur un espace accueillant et dynamique, tandis que les boissons au café portent la signature de la micro-torréfaction artisanale de la maison. Parmi les saveurs délicieusement inventives, on trouve le Godshot Espresso, un assemblage burundais aux notes de pomme verte, de jasmin et de miel. Le café propose également le Café Colada, un café glacé très apprécié préparé avec du lait de coco et du jus d'ananas.

260 Place du Marché Nord, sainthenri.ca





{The Local Chain}

La chaîne locale

GROUND CENTRAL

Imagine a café that blends street soul and bookish smarts and you get Ground Central, a Manhattan chain with 10 locations.

The Little Brazil outpost gets high marks for coziness; the padded bench seat by the book wall is tailor-made for curling up with a hot cappuccino on a damp day.

The espresso tonic is a particularly exotic concoction, and you can dress it up with turmeric or a peanut butter shot if you're feeling especially adventurous.

Imaginez un café qui marie l'âme de la rue à la culture littéraire et vous obtenez le café Ground Central, une chaîne de Manhattan comptant dix adresses.

L'établissement du quartier Little Brazil se distingue par son ambiance chaleureuse; la banquette rembourrée près du mur de livres est idéale pour se lover avec un cappuccino bien chaud par temps pluvieux. L'espresso tonic est une création particulièrement exotique auquel vous pouvez ajouter du curcuma ou du beurre d'arachide, si ça vous dit.

1166 6th Ave., groundcentral.com



{Coffee With a View}

Un café à la vue imprenable

%ARABICA

If New York is the city that never sleeps, the caffeine cranked out by some amazing coffee shops must have something to do with it. Taking the prize for the most scenic view in the Big Apple, %Arabica in Dumbo has about a dozen counter seats that face the Brooklyn Bridge, looming so close you can count the bricks in the towers. The coffee is fairly spectacular, too, as this Japanese chain nails it with a series of assertive lattes: matcha, dark, Spanish and Kyoto style, with strong aromatics and subtle sweetness.

Si New York est la ville qui ne dort jamais, la caféine servie par certains cafés d'exception n'y est sans doute pas pour rien. Remportant la palme de la vue la plus spectaculaire de la Grosse Pomme, %Arabica dans le quartier DUMBO propose une douzaine de places au comptoir face au pont de Brooklyn, si proche qu'on peut compter les briques de ses tours. Le café est tout aussi remarquable: cette chaîne japonaise fait mouche avec une série de cafés lattes affirmés (matcha, dark, Spanish et style Kyoto) aux arômes puissants et à la douceur subtile.

20 Old Fulton St., Brooklyn, arabicacoffeeus.com



{The Perfect Croissant}

Le croissant parfait

CARBONIC COFFEE

Just steps from the Art Gallery of Ontario, Carbonic is a sleek exemplar of caffeine-meets-cozy, decked out in minimalist white and dotted with potted plants. Grab one of the four comfy seats near the window while you kick back with a pour-over, hojicha green tea or sweet-tart yuzu peach latte. Patrons rave about the croissants, with such unique flavours as Nutella banana and raspberry almond. Carbonic's atmosphere can be summed up in its one-time WiFi password: GOODVIBES.

À quelques pas du Musée des beaux-arts de l'Ontario se trouve Carbonic, un café à la fois élégant et douillet dont le décor blanc minimaliste est parsemé de plantes en pot. Installez-vous sur l'un des sièges confortables près de la fenêtre et détendez-vous avec un café filtre, un thé vert hojicha ou un latte yuzu-pêche à la douceur acidulée. Les clients ne tarissent pas d'éloges sur les croissants, aux saveurs originales, comme Nutella-banane ou framboise-amande. L'atmosphère de Carbonic se résume parfaitement par son mot de passe wifi unique: GOODVIBES.

37 Baldwin St.
carbonic-coffee.res-menu.com



{Sin Sippin'}

Oubliez vos péchés

VESTA COFFEE ROASTERS

Yes, Vegas has an arts district: three miles due north of The Strip and a world away thanks to its lack of glitz and wealth of hipster funk. A short stroll from the district's vintage stores and tattoo parlours, you'll find Vesta, a place frequented by only the most in-the-know tourists. In look and feel, it's more Seattle than Sin City. The on-site roastery produces options like Boomer Blend, a half-caffeinated brew, and Wush Wush, with notes of strawberry, watermelon and peach tea. Grab a window seat and there's no telling who will sidle up next to you. Vesta is said to be a favourite haunt of author Malcolm Gladwell when he's in town.

Oui, Vegas possède un quartier des arts. Situé à cinq kilomètres au nord de la Strip, c'est un autre monde, loin du clinquant, avec une ambiance funk. À quelques pas des boutiques rétro et des salons de tatouage du quartier, on trouve Vesta, un lieu fréquenté uniquement par les touristes les plus avertis. Par son esthétique et son atmosphère, on se croirait davantage à Seattle qu'à Sin City. Sur place, on propose des mélanges tels que le Boomer Blend, un mélange à demi caféiné, et le Wush Wush, aux notes de fraise, de pastèque et de thé à la pêche. Installez-vous près de la fenêtre et attendez de voir qui viendra s'asseoir à vos côtés. On dit que Vesta est l'un des repaires favoris de l'écrivain Malcolm Gladwell lorsqu'il est en ville.

1114 S. Casino Center Blvd., vestacoffee.com

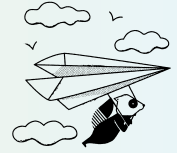


Plunging into icy water has become a hot travel and wellness trend.
Dip into these bracing adventures across Canada.

COULD *Comfort*



Plonger dans l'eau glacée est devenu une activité de bien-être populaire.
Laissez-vous tenter par cette expérience revigorante aux quatre coins du pays.

Text by **Wendy Helfenbaum**

“

The key is to breathe through the shock,” says the woman next to me at Balnea Spa in Bromont, about an hour from Montréal. Stepping into the outdoor pond, I feel the frigid water biting my feet.

Yoga, pilates and thermotherapy instructor Éloïse Lacroix encourages us to submerge our bodies—except our hands, which we either tuck under our armpits or hold together in prayer position above the water. “Inhale through your nose for four seconds; exhale through your mouth for six,” she advises. Breathwork prepares the body for cold immersion by calming the nervous system, stabilizing cardiac rhythms and signalling to the brain that there’s no danger.

By breathing slowly, my limbs adjust to the water, and I manage about 90 seconds before heading for hot tea.

Thermal circuits begin with a good sweat to eliminate toxins and promote blood circulation. Your body reacts immediately to cold water: blood vessels near your skin constrict and rush blood to your organs. As you rest and warm up, blood returns to your skin, hands and feet, restoring the nervous system’s balance.

After three hot-cold-rest cycles, staying in the freezing water a tad longer each time, I felt fantastic. Could I already be hooked on this hot *#coldplunge* ritual with more than four billion views on TikTok?

From Nordic spas along rivers, lakes and oceans to indoor thermal circuits with frigid pools, rain showers and ice buckets, here’s what I learned during my cold plunge quest across Canada.*

« Le secret, c’est de respirer pour surmonter le choc », me dit la femme à côté de moi au spa Balnea, à Bromont, à environ une heure de Montréal. En entrant dans le bassin extérieur, j’ai l’impression que l’eau glaciale me mord les pieds.

Institutrice de yoga, de la méthode Pilates et de thérapie thermique, Éloïse Lacroix nous encourage à immerger notre corps, à l’exception des mains, que nous glissons sous nos aisselles ou joignons en position de prière au-dessus de l’eau. « Inspirez par le nez pendant quatre secondes et expirez par la bouche pendant six », dit-elle. Le travail respiratoire prépare le corps à l’immersion en eau froide en apaisant le système nerveux, en stabilisant le rythme cardiaque et en signalant au cerveau qu’il n’y a aucun danger.

En respirant lentement, mes membres s’adaptent à l’eau, et je tiens environ 90 secondes avant d’aller boire un thé chaud.

Le circuit thermal commence par une bonne séance de transpiration afin d’éliminer les toxines et de favoriser la circulation sanguine. L’eau froide provoque une réaction instantanée : les vaisseaux sanguins proches de la peau se contractent et redirigent le sang vers les organes internes. Après une période de repos et de réchauffement, le sang revient à la peau, aux mains et aux pieds, rétablissant l’équilibre du système nerveux.

Après trois parcours alternant entre le chaud, le froid et le repos, et en restant chaque fois un peu plus longtemps dans l’eau glacée, je me sentais merveilleusement bien. Serais-je déjà accro à ce rituel du *#bainfroid*, qui a cumulé plus de quatre milliards de vues sur TikTok?

Des spas nordiques en bordure de rivières, de lacs et d’océans aux circuits thermaux intérieurs équipés de bassins glacés, de douches à effet pluie et de seaux de glace, voici ce que j’ai découvert dans ma quête du bain polaire à travers le Canada.*

**Left/
De gauche :**
Balnea Spa

*Cold plunging is not recommended if you’re pregnant or have hypertension, cardiovascular issues, severe asthma, migraines or epilepsy.
Les bains froids sont déconseillés si vous êtes enceinte ou si vous souffrez d’hypertension, de troubles cardiovasculaires, d’asthme sévère, de migraines ou d’épilepsie.

The Iceman Cometh

“Cold plunge caught on about 15 years ago when Dutchman Wim Hof, a.k.a. the Iceman, combined cold exposure with breathwork,” says Dave Gu, program director at AetherHaus, Vancouver’s new sauna and plunge studio.

Gu suggests finding a temperature that creates an eight out of 10 stress level in your body. “It should feel uncomfortable but not immediately invoke a response of ‘I want to get out of here.’ Then, slow down your breathing.”

“Stepping into the outdoor pond, I feel the frigid water biting my feet.”
« En entrant dans le bassin extérieur, j’ai l’impression que l’eau glaciale me mord les pieds. »

I love the studio’s communal cold plunge pools, which are set at different temperatures for newbies and diehards, and the variety of classes ranging from social dips to intense silent challenges.

“We’re not a space of performative wellness and flashy trends,” Gu notes. “We draw inspiration from Eastern European traditions of sauna and cold plunge. It’s not about holding perfect postures; it’s a safe, authentic space for people to gather.”

Pacific Performance

Hotels and resorts are embracing the Viking swim trend by adding cold pools and/or guided activities. As part of Fairmont Waterfront’s winter wellness program, I joined CEO (Chill Experience Officer) Jodi Francks on Vancouver’s Third Beach for one of several polar plunges hosted by the hotel.

“Listen to your body. If it’s uncomfortable and you choose not to take the plunge, that’s okay. You get street cred just for showing up today,” Francks tells us. “For those who

L’homme de glace arrive

« Le bain froid a gagné en popularité il y a une quinzaine d’années, lorsque le Néerlandais Wim Hof, alias “Iceman”, a combiné l’exposition au froid avec des techniques de respiration », explique Dave Gu, directeur des programmes chez AetherHaus, le nouveau studio de sauna et de bains froids de Vancouver.

Dave Gu suggère de trouver une température qui provoque un niveau de stress de huit sur dix dans votre corps. « Vous devriez ressentir un inconfort, mais sans avoir immédiatement envie de sortir de là. Ensuite, ralentissez votre respiration. »

J’adore les bassins froids communs du studio, réglés à différentes températures pour les débutants et les habitués, ainsi que la variété des cours, allant des trempettes conviviales aux défis silencieux et intenses.

« Nous ne sommes pas un lieu de bien-être ostentatoire ni de tendances tape-à-l’œil. Nous nous inspirons des traditions d’Europe de l’Est en matière de sauna et de bains froids. Il ne s’agit pas de tenir des postures parfaites, mais d’offrir un espace sûr et authentique où les gens peuvent se retrouver », précise Dave Gu.

Performance du Pacifique

Les hôtels et les complexes touristiques adoptent la tendance du bain viking en ajoutant des bassins froids et/ou des activités encadrées. Dans le cadre du programme de bien-être hivernal du Fairmont Waterfront, j’ai rejoint Jodi Francks, la CEO (*Chill Experience Officer*), sur la Third Beach de Vancouver pour participer à l’une des nombreuses séances de baignade polaire organisées par l’hôtel.

« Écoutez votre corps. Si c’est inconfortable et que vous choisissez de ne pas plonger, ce n’est pas grave. Vous gagnez du respect rien qu’en étant présent aujourd’hui. Pour ceux qui veulent s’immerger dans l’inconfort du froid, restez près de moi : je peux vous aider à respirer pour réguler votre système nerveux », nous dit Jodi Francks. Elle préfère les bains froids en eau libre, qu’elle pratique partout dans le monde.

« Ne restez pas plus de deux fois la température de l’eau. Aujourd’hui, l’eau est à environ huit degrés, donc nous ne dépasserons pas 16 minutes », met-elle en garde. Je tiens environ dix minutes, ce qui me vaut amplement les serviettes chaudes et le peignoir moelleux qui m’attendent sur la plage.

Au sud du centre-ville de Calgary, je suis intriguée par les parcours Kneipp chaud-froid



**Clockwise from left/
Dans le sens horaire à
partir de la gauche :**
David Gu at
AetherHaus; Mysa
Nordic Spa & Resort;
Fairmount Waterfront,
Third Beach



BEAVER LAKE
BRAVE THE COLD AT SIBÉRIA SPA



want to lean into the discomfort of the cold, hang around me and I can help you breathe to help regulate your nervous system.” Francks prefers cold plunging in open water, which she’s done all over the world.

“Don’t stay in past double the water’s temperature,” she cautions. “Today the water is about eight degrees, so we won’t go past 16 minutes.” I manage about 10 minutes, which more than earned me the warm towels and plush robe waiting on the beach.

Calm and Cold in Calgary

South of downtown Calgary, I’m intrigued by the six-foot-long hot-and-cold Kneipp Paths at the new Drift Away Wellness Spa. Named for Sebastian Kneipp, a 19th-century German priest and hydrotherapy pioneer, the foot baths stimulate blood flow and improve circulation, while the river stone base underfoot provides gentle reflexology. The spa also has cold plunge pools, a cold-water bucket and European-inspired beer or seaweed baths for those wanting a unique hot option during the thermal circuit.

“Contrast therapy is part of my Ukrainian heritage,” explains director Oleg Grygoryev, a former marine engineer who operated cargo ships and worked in Alberta’s oil and gas industry before pivoting to wellness. “Kneipp Paths are popular in Europe but mostly ignored in North America.”

Grygoryev suggests I walk through each path for 30 to 60 seconds over 10 minutes; it felt amazing. “We wanted to bring something different to Calgarians wanting to unwind from day-to-day life. That’s why we called it Drift Away.”

Chill Out in Charlottetown

Convincing my sister to take the plunge on a recent girls’ weekend in P.E.I. took some doing. Sitting on St. Peters Bay, the 18-acre Mysa Nordic Spa & Resort is the province’s first Nordic facility. “Overlooking mussel beds and potato farms offers a true island experience,” says owner Isaac Murphy.

Mysa’s silent zones were easy enough for two chatty sisters to manage in the eucalyptus steam bath, the waterfront barrel sauna and under the outdoor thermal bath’s waterfall. However, everyone’s serenity was shattered when my sister screamed upon stepping into the Nordic pool.

“We encourage guests who are new to cold plunging to try 10- to 15-second spurts to get their bodies used to it,” Murphy says. “By the end of the day, most first-timers

de six pieds de long, au nouveau Drift Away Wellness Spa. Nommés d’après Sebastian Kneipp, prêtre allemand et pionnier de l’hydrothérapie au XIX^e siècle, ces bains de pieds stimulent la circulation sanguine, tandis que le sol en pierres de rivière sous les pieds offre une douce réflexologie. Le spa dispose également de bassins froids, d’un seau d’eau glacée et de bains de bière ou d’algues d’inspiration européenne pour ceux qui souhaitent profiter d’une option chaude originale lors du circuit thermal.

Calme et froid à Calgary

« La thérapie par contraste fait partie de mon héritage ukrainien », explique le directeur Oleg Grygoryev, ancien ingénieur maritime ayant exploité des cargos et travaillé dans l’industrie pétrolière et gazière de l’Alberta avant de se tourner vers le bien-être. « Les parcours Kneipp sont populaires en Europe, mais largement méconnus en Amérique du Nord. »

Oleg Grygoryev me suggère de parcourir chaque sentier pendant 30 à 60 secondes sur une durée totale de dix minutes; c’était absolument génial. « Nous voulions offrir quelque chose de différent aux Calgariens souhaitant se détendre après une journée de travail. C’est pourquoi le spa s’appelle Drift Away. »

Relaxer à Charlottetown

Convaincre ma sœur de se jeter à l’eau lors d’un récent week-end entre filles à l’Î.-P.-É. n’a pas été une mince affaire. Situé à St. Peters Bay, le Mysa Nordic Spa & Resort, d’une superficie de 18 acres, est le premier spa nordique de la province. « La vue sur les bancs de moules et les champs de pommes de terre offre une véritable expérience insulaire », explique le propriétaire Isaac Murphy.

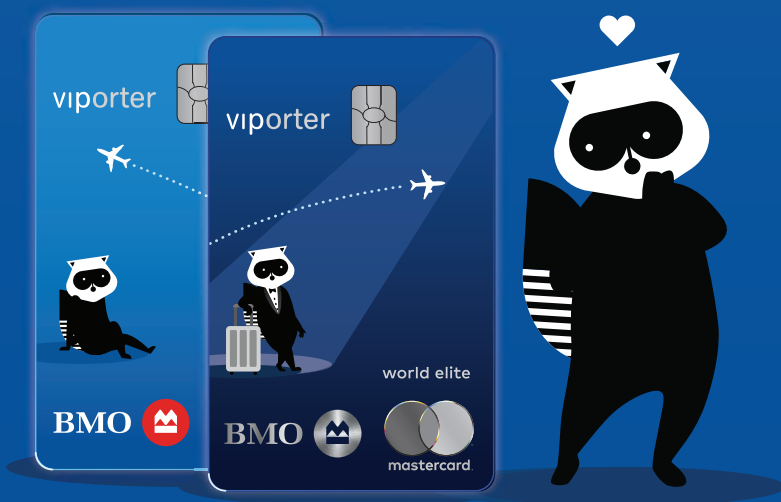
Les zones silencieuses du Mysa étaient suffisamment faciles à respecter pour deux sœurs bavardes, que ce soit dans le bain de vapeur à l’eucalyptus, le sauna-baril au bord de l’eau ou sous la cascade du bain thermal extérieur. Cependant, le moment de sérénité de tout le monde a été interrompu lorsque ma sœur a poussé un cri en entrant dans la piscine nordique.

« Nous encourageons les clients qui découvrent le bain polaire à commencer par des séances de 10 à 15 secondes pour habituer leur corps. À la fin de la journée, la plupart des débutants peuvent tenir jusqu’à 30 secondes et ressentent les bienfaits même plusieurs jours après, avec une meilleure circulation, un sommeil amélioré et une réduction du stress », explique Isaac Murphy.

**Opposite/
Ci-contre:**
Sibéria Spa

Your ticket to more of the Porter you love!

Earn up to ~~70,000~~ 80,000* bonus points when you apply on board now.
Enough for up to 16 flights!



bmo.com/inflight

*Apply anytime while on board or in the next 24 hours using this link to be eligible for the in-flight bonus.



porter

can last up to 30 seconds, and they feel the benefits even days after, with improved circulation, sleep and reduced stress.”

My sister eventually manages one minute of cold immersion. We loved Mysa’s relaxation rooms, including a greenhouse lounge packed with fragrant herbs and produce for the spa’s onsite restaurant.

How Cold Is Cold in Québec City?

My husband, son and I exit the warmth of the Finnish sauna at Sibéria Spa, which is tucked in a forest along the banks of the Rivière Jaune. Heading down the slope towards a caged-in part of the river, I slow down my breathing in anticipation of the icy-cold current.

Ma sœur parvient finalement à rester une minute dans l’eau froide. Nous avons adoré les salles de relaxation du Mysa, y compris un salon-serre rempli d’herbes aromatiques et de produits frais destinés au restaurant du spa.

À quel point fait-il froid à Québec?

Mon mari, mon fils et moi sortons de la chaleur du sauna finlandais au Sibéria Spa, niché dans une forêt au bord de la rivière Jaune. En descendant la pente vers une partie clôturée de la rivière, je ralentis ma respiration en prévision du courant glacé.

Mon mari, dont la « thérapie par le froid » consiste à faire cinq pas du sauna au jacuzzi, évite complètement la rivière. Mon fils trempe un orteil et le suit. Jusqu’à la taille,

From left/
À partir de la
gauche:
Sibéria Spa;
Balnea Spa



My husband—whose idea of cold therapy involves taking five steps from the sauna to the hot tub—avoids the river entirely. My son dips in a toe and follows him. Waist-deep, my legs feel like cement, and no amount of mindful breathing can keep me there longer than 45 seconds.

Instead, I try the other cold pools dotting the property, including one with a shiver-inducing waterfall, and gratefully lounge in cozy yurts. “What makes Sibéria unique is its deep connection to nature and community,” says spokesperson Myriam Dumont. “Our guests are surrounded by the soothing sounds of flowing water and forest trails that invite them to slow down and reconnect.”

Whichever spa you choose across Canada, you’re bound to keep your cool in the pool. So go ahead...take the plunge! 🌊

mes jambes ressemblent à du ciment, et aucune technique de respiration consciente ne peut me maintenir plus de 45 secondes dans l’eau.

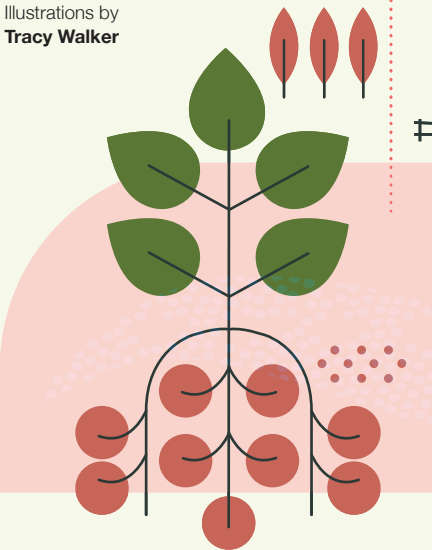
Je préfère essayer les autres bassins froids de l’établissement, dont un avec une cascade qui donne des frissons, et je me prélasse ensuite avec gratitude dans les yourtes confortables. « Ce qui rend Sibéria unique, c’est son lien profond avec la nature et la communauté. Nos invités sont entourés par les sons apaisants de l’eau qui coule et des sentiers forestiers qui les invitent à ralentir et à se reconnecter », explique la porte-parole Myriam Dumont.

Quel que soit le spa que vous choisirez à travers le Canada, vous êtes sûr de garder votre sang-froid dans la piscine. Alors allez-y... plongez! 🌊



Field Trips for Grown- Ups

Text by
Lola Augustine Brown
Illustrations by
Tracy Walker

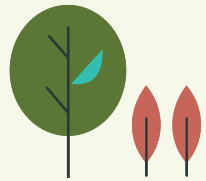


A look at how agritourism connects us to our food and to each other.

L'agrotourisme nous reconnecte à notre alimentation et à notre communauté.



Excursions pour adultes



To end his tours in Kinkora, P.E.I., third-generation potato farmer Peter Roberts uses his bright red 1950s tractor to haul guests around the fields in a trailer. Seated on hay bales and bouncing around in the sunshine, it was a perfect end to a surprisingly entertaining few hours learning about potato farming.

Tours start in his huge old barn full of vintage equipment, where you can try cutting seed potatoes on clunking restored machines. Then it's on to the massive modern machinery, irrigation ponds and storage facilities. "There's not a whole lot of difference in what we do now and what we did then. It's just a matter of scale," he explains. Roberts started helping on the farm as a 10-year-old, and his love for the land still shines through decades later.

Consumer interest in agritourism has grown significantly in recent years, with more of us visiting farmers' markets and buying directly from farms and other food producers. In April last year, Ontario's Minister of Agriculture, Food and Agribusiness stated that agritourism is driving growth across Ontario. The province launched a study into how the government can support farmers in developing agritourism products.

A Craving to Learn

Roberts started offering tater tours in 2018 and says that post-pandemic, he has seen a 100-percent surge in bookings, largely owing to the increased interest in food production. His tours often sell out and he's hosted tourists from all over the world. "We have had visitors from as far away as China and Australia, including a group of 40 Australian farmers," he says, though plenty of locals take part, as well. Roberts notes how many P.E.I. residents come to learn about potatoes, despite having grown up surrounded by them.

Pour clore ses visites à Kinkora, à l'Île-du-Prince-Édouard, Peter Roberts, producteur de pommes de terre de troisième génération, utilise son tracteur rouge vif des années 1950 pour emmener les visiteurs dans une remorque à travers les champs. Assis sur des bottes de foin et ballottés sous le soleil, c'est la fin parfaite d'une visite guidée étonnamment divertissante consacrée à la culture de la pomme de terre.

Les visites commencent dans sa vaste vieille grange remplie de matériel d'époque où l'on peut essayer de couper des pommes de terre de semence à l'aide de machines restaurées qui font beaucoup de bruit. On passe ensuite à l'énorme machinerie moderne, aux bassins d'irrigation et aux installations d'entreposage. « Il n'y a pas énormément de différence entre ce que nous faisons aujourd'hui et ce que nous faisons autrefois. C'est surtout une question d'échelle », explique-t-il. Peter Roberts a commencé à aider à la ferme à l'âge de 10 ans et son amour pour la terre transparait encore, des décennies plus tard.

L'intérêt des consommateurs pour l'agrotourisme a considérablement augmenté ces dernières années, et de plus en plus de personnes achètent directement auprès des producteurs alimentaires. En avril 2025, le ministre ontarien de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Agroentreprise a déclaré que l'agrotourisme stimule la croissance dans toute la province. L'Ontario a lancé une étude visant à déterminer comment le gouvernement peut soutenir les agriculteurs dans le développement de produits agrotouristiques.

Une soif d'apprendre

Peter Roberts a commencé à proposer ses « tater tours » en 2018 et affirme qu'après la pandémie, il a constaté une hausse de 100 % des réservations, en grande partie grâce à l'intérêt accru pour la production alimentaire. Ses visites affichent souvent complet et il a accueilli des touristes venus du monde entier. « Nous avons reçu des visiteurs d'aussi loin que la Chine et l'Australie, notamment un groupe de 40 agriculteurs australiens », précise-t-il, tout en soulignant que de nombreux habitants de la région y participent également. Peter Roberts remarque d'ailleurs que beaucoup de résidents de l'Î.-P.-É. viennent s'informer sur la culture des pommes de terre, même s'ils ont grandi entourés de celles-ci.



In 2003, when Amanda Swinamer started her sustainable seaweed harvesting business, Dakini Tidal Winds in Victoria, tours were never part of the plan. One of the high-end restaurants she supplies asked her to take guests to the beach and show them edible seaweeds. It proved to be such a satisfying experience that Swinamer started offering regular tours. “Teaching people stimulated my natural curiosity to keep educating and learning more. People always have great questions that would lead me down paths to discover the answers,” she explains. “So now, when I’m not out harvesting, I get to share my enthusiasm for seaweed with others.”

Swinamer meets guests in gorgeous James Bay, a pretty Victoria neighbourhood, where she takes them to the beach at low tide. Her workshops educate guests on the ecosystems of seaweed, the growing interest in it as a food source, and the health benefits of each variety (there are a staggering 650 different types in the Pacific Northwest).

For many of the seaweeds she highlights, Swinamer prepares samples to taste. “People are usually enthusiastic. Seeing seaweed just growing in the wild and then learning you can taste it in the moment is pretty thrilling,” Swinamer says, “and they’re often surprised at the different flavour profiles, as well.”

Finding Your Roots

Lori McCarthy runs Food, Culture, Place cultural residency programs in Mobile, a coastal Newfoundland community just south of St. John’s. Her residencies teach a variety of traditional methods of finding, preserving and preparing food. One day, you might be bottling moose meat and curing a side of bacon; another, you’re picking edible plants on the beach and baking sourdough.

En 2003, lorsque Amanda Swinamer a lancé son entreprise de récolte durable d’algues, Dakini Tidal Winds, les visites guidées ne faisaient absolument pas partie du projet. L’un des restaurants haut de gamme qu’elle approvisionnait lui a demandé d’emmener des clients à la plage pour leur faire découvrir les algues comestibles. L’expérience s’est révélée si enrichissante qu’Amanda a commencé à proposer des visites guidées régulières. « Enseigner aux gens a stimulé ma curiosité naturelle et m’a poussée à continuer d’apprendre et à me former. Les gens posent toujours d’excellentes questions qui m’amènent à explorer de nouvelles pistes pour trouver des réponses. Aujourd’hui, lorsque je ne suis pas en train de récolter, je partage mon enthousiasme pour les algues avec les autres », explique-t-elle.

Amanda accueille ses clients dans le magnifique quartier James Bay, à Victoria, en C.-B., pour les emmener à la plage à marée basse. Ses ateliers permettent d’en apprendre davantage sur les écosystèmes des algues, l’intérêt croissant qu’elles suscitent comme source alimentaire ainsi que les bienfaits pour la santé de chaque variété (il existe pas moins de 650 espèces différentes dans le Nord-Ouest du Pacifique).



Pour bon nombre des algues qu'elle met en valeur, Amanda prépare des échantillons à déguster. «Les gens sont généralement enthousiastes. Voir des algues pousser à l'état sauvage, puis apprendre qu'on peut les goûter sur-le-champ, c'est assez exaltant et ils sont souvent surpris par la diversité des profils de saveurs».

Retrouver ses racines

Lori McCarthy est responsable du programme de séjours culturels *Food, Culture, Place* à Mobile, une communauté côtière de Terre-Neuve située juste au sud de St. John's. Elle y enseigne diverses méthodes traditionnelles pour trouver, conserver et préparer la nourriture. Un jour, vous pouvez vous retrouver à mettre en conserve de la viande d'original et à fumer du bacon; le lendemain, vous cueillez des plantes comestibles sur la plage et préparez du pain au levain.

«Beaucoup de ces compétences sont en train de se perdre», dit-elle, ajoutant qu'elle pense que les pénuries que nous avons vécues au début de la pandémie ont été un signal d'alarme. Beaucoup d'entre nous ont pris conscience de notre déconnexion de notre alimentation.

Farm-Fresh Fun Plaisir à la ferme

At **Paynter's Fruit Market** in West Kelowna, pick your own peaches, pears and apples. Or opt for a tour of the fourth-generation family farm for an intimate look at 10 acres of fruits and vegetables.

Chez **Paynter's Fruit Market** à West Kelowna, vous pouvez cueillir vos propres pêches, poires et pommes. Vous pouvez aussi opter pour une visite de la ferme familiale de quatrième génération pour découvrir de près les dix acres de fruits et légumes.

3687 Paynter Rd.,
payntersfruitmarket.ca

Just outside Calgary, **Granary Road** offers hands-in-the-dirt educational experiences complete with animals to pet, trampolines and a huge farm market that showcases Alberta's abundant agricultural offerings.

Juste à l'extérieur de Calgary, **Granary Road** propose des expériences éducatives pratiques, avec des animaux à caresser, des trampolines et un immense marché fermier qui met en valeur l'offre agricole abondante de l'Alberta.
226066 112 St. W., Foothills County, granaryroad.com

Located an hour southeast of Winnipeg, the gorgeous **Masagana Flower Farm & Studio** offers workshops where you pick botanicals on-site, turn them into dyes and learn how to use them to create silk scarves and other stunning objects to take home.

Situé à une heure au sud-est de Winnipeg, le magnifique **Masagana Flower Farm & Studio** propose des ateliers où vous pouvez cueillir des plantes sur place, les transformer en teintures et apprendre à les utiliser pour créer des foulards en soie et d'autres objets magnifiques à emporter chez vous.

38459 43E Rd., Ste. Anne,
masaganaflowerfarm.com

**100%
CANADIAN
SINCE 1867.**



**NOW AVAILABLE ON
PORTER AIRLINES**

MUST BE LEGAL DRINKING AGE. PLEASE ENJOY RESPONSIBLY.

“Many of these are considered endangered skills,” she says, adding that she believes the scarcities we faced during the early part of the pandemic were a wake-up call. Many of us realized how disconnected we were from our food.

People often return to do multiple workshops—not just to learn, but because they’re searching for that human connection we’ve lost in an age of convenience. “They just want to be around other people who are excited about something. People are so engaged in the human-ness of what we’re doing that nobody picks up their phone while they are here,” McCarthy says. “There’s awe and wonder in being able to feed yourself, to feel like you’re participating in feeding your family and community.”

Eating and preparing food together has always been a fundamental part of human connection, and that’s something we’ve lost in recent years. We might come together to eat at holidays, but it wasn’t so long ago that family meals, community celebrations and church suppers were the fabric of life. “That loss makes us sad, lonely and unhealthy,” she adds. “People recognize that, and it’s why they seek out these kinds of opportunities.”

Supporting agritourism leans into supporting local in a big way, whether it’s your own community or one you’re visiting. It feels good to make authentic connections with those who feed us. Food is community, and it’s a real privilege to spend time with those who’ve dedicated their lives to feeding others. 🍄

Beaucoup de personnes reviennent pour suivre plusieurs ateliers, non seulement pour apprendre, mais aussi parce qu’elles recherchent cette connexion humaine que nous avons perdue à l’ère de la commodité. «Elles veulent simplement être entourées d’autres personnes qui s’enthousiasment pour quelque chose. Les gens sont tellement pris par l’aspect humain de ce que nous faisons que personne ne touche à son téléphone pendant qu’il est ici. Il y a de l’émerveillement et de l’admiration à pouvoir se nourrir soi-même, à avoir le sentiment de participer à l’alimentation de sa famille et de sa communauté», explique Lori McCarthy.

Soutenir l’agrotourisme, c’est soutenir les acteurs locaux de manière significative, que ce soit dans votre propre communauté ou dans celle que vous visitez. Il est agréable de nouer des liens authentiques avec ceux qui nous nourrissent. La nourriture, c’est la communauté, et c’est un véritable privilège de passer du temps avec ceux qui ont consacré leur vie à nourrir les autres. 🍄



Art

in the





place

right

Since opening in 2017, Remai Modern has become a cornerstone of the thriving Saskatoon arts scene. As a gallery, it's dedicated to local and international contemporary art that connects, inspires and challenges onlookers. The building itself, designed in the Prairie Modern style to mirror the flat topography of the Saskatoon landscape, was conceived to be an inclusive community gathering space. The permanent collection focuses on art produced from 1900 to present day, including the world's largest collection of Picasso linocuts. 🎨

Depuis son ouverture en 2017, le Remai Modern est devenu un pilier de la scène artistique florissante de Saskatoon. En tant que musée, il est dédié à l'art contemporain local et international qui cherche à créer des liens, inspirer et interpeller le public. Le bâtiment lui-même, conçu dans le style Prairie moderne pour refléter la topographie plane du paysage de Saskatoon, a été pensé comme un lieu de rassemblement communautaire inclusif. La collection permanente met l'accent sur des œuvres produites de 1900 à aujourd'hui et comprend notamment la plus grande collection au monde de linogravures de Picasso. 🎨

porter

Feel very European.

Explore Europe with Porter and Air Transat

Good news! When you book Air Transat flights to Europe on flyporter.com, you can both earn **and** redeem VIPorter points.

Fly to Europe from cities all across Canada including Vancouver, Calgary, Edmonton, Toronto, Montreal or Halifax!



 **Air transat** flyporter.com

Shirli Li

The People Systems Analyst who builds connections and cooks a mean stir-fry.

L'analyste des systèmes de gestion des talents, qui tisse des liens et prépare de délicieux sautés.



8 a.m.

Think Tank En réflexion

I take transit to Porter's downtown Toronto office. It's become my moving thinking space, where I untangle problems in my head or explore solutions during the hour-long commute.

Je prends les transports en commun pour me rendre au bureau de Porter, au centre-ville de Toronto. Je profite de ce trajet d'une heure pour démêler les problèmes dans ma tête ou pour explorer des solutions.



9 a.m.

All Systems Go Tout est prêt

As an analyst on the People Systems and Service team, I help build, maintain and improve systems that support team members through their entire journey with Porter, from hiring and onboarding to day-to-day support and assistance for former team members.

En tant qu'analyste au sein de l'équipe des services et des systèmes de gestion des talents, je contribue à concevoir, à maintenir et à améliorer les systèmes qui soutiennent les membres de l'équipe tout au long de leur carrière chez Porter. Cela comprend le recrutement, l'intégration, le soutien quotidien et l'accompagnement d'anciens membres d'équipe.

9:30 a.m.

That's the Ticket! Précieux soutien

My workday is a mix of solo work and collaborative moments. I start by reviewing system performance and our online ticketing system, making sure team member questions are being handled thoughtfully.

Ma journée de travail est un mélange de tâches individuelles et de moments de collaboration. Je commence par examiner la performance des systèmes et notre système de suivi des tickets en ligne, afin de m'assurer que les questions des membres de l'équipe sont dûment traitées.



4,000+

Porter team members supported by the People Systems and Service.

Nombre d'employés Porter que soutient l'équipe des services et des systèmes de gestion des talents.

11 a.m.

No "I" in Team En équipe

One of the highlights of my week is a fun team meeting. We keep it light, sometimes playing simple games or answering themed questions. It builds connection and balance in a very systems-driven world.

Un des moments forts de ma semaine est une réunion d'équipe conviviale. Nous gardons l'atmosphère légère, parfois en jouant à des jeux ou en répondant à des questions thématiques. Ça renforce les liens et ça maintient l'équilibre dans un univers très axé sur les systèmes.

12:30 p.m.

Keep Calm and Lunch On Rester zen et savourer son repas

I bring my lunch and eat at my desk or in our beautiful kitchen. It's a small ritual, but it gives me a sense of calm during a fast-moving day.

J'apporte mon lunch et je mange à mon bureau ou dans notre belle cuisine. C'est un petit rituel, mais il m'apporte un sentiment de calme dans une journée bien remplie.

2 p.m.

If You Build It... De l'abstrait au concret

We have regular meetings with our People and Culture team, vendors and other Porter departments, where I help translate business needs into system solutions.

Nous avons des réunions régulières avec notre équipe de gestion des talents et de la culture, nos fournisseurs et les autres services de Porter où j'aide à transformer les besoins opérationnels en solutions système.



6 p.m.

Noodle Around En cuisine

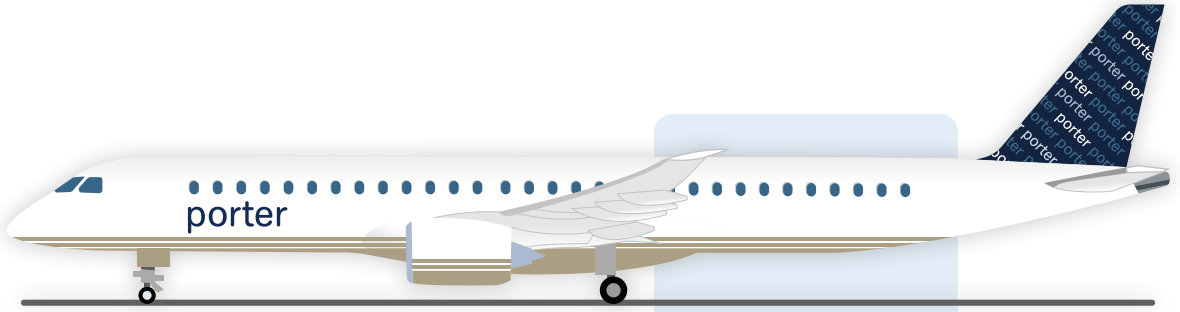
At the end of the day, my brain is happily spent, so evenings are about switching off. Cooking is my favourite way to decompress. I like making comfort food, like noodles or stir-fry.

À la fin de la journée, mon esprit est comblé, mais fatigué; je profite donc de mes soirées pour faire le vide. La cuisine est mon refuge où je prépare des plats réconfortants, comme des nouilles ou des sautés.

The Long...

Our Embraer E195-E2 jet airplanes service our longer routes for you. The plane is optimized to be environmentally conscious and has aerodynamic qualities that make it fuel efficient.

Nos avions à réaction Embraer E195-E2 desservent nos itinéraires les plus longs. Ils sont plus écologiques et dotés de qualités aérodynamiques qui réduisent leur consommation de carburant.



Length Longueur: 41.6 m
Wingspan Envergure: 35.1 m

Max. cruise speed Vitesse de croisière maximale: Mach 0.82

Service ceiling Plafond: 41,000 ft

Stay Connected

Travelling on the E195-E2 also means free, fast WiFi—with full access to web surfing and streaming.

Battery running low? Charge all your devices with in-seat power at every seat.

HOW TO CONNECT:

1. Turn on your laptop, tablet or smart-phone and activate airplane (flight) mode.
2. Enable Wi-Fi on your device and choose Porter-WiFi from available networks.
3. Open your browser and type porterwifi.com in the search bar.
4. Sign-in or sign-up for VIPorter to enjoy uninterrupted Wi-Fi access for your whole flight. Or choose and watch a sponsored offer to get each 30 minutes of free Wi-Fi.

Restez branché

À bord des avions E195-E2, le wifi gratuit et rapide vous donne accès au Web et à la diffusion en continu.

Votre batterie est presque à plat? Chargez-la à même votre siège.

COMMENT SE BRANCHER :

1. Allumez votre ordinateur portable, votre tablette ou votre téléphone intelligent et activez le mode Avion.
2. Activez le wifi et choisissez le réseau Porter-WiFi.
3. Ouvrez votre navigateur et tapez porterwifi.com dans la barre de recherche.
4. Inscrivez-vous à VIPorter pour profiter d'un accès wifi ininterrompu ou visionnez une offre commanditée pour obtenir chaque 30 minutes de wifi gratuit.

The most fuel-efficient single-aisle jet in the skies with its low fuel consumption per seat. L'avion à réaction monocouloir qui consomme le moins de carburant par siège.

Currently the quietest single-aisle aircraft in production, its low noise levels are backed by ICAO. L'appareil monocouloir le plus silencieux actuellement produit. L'OACI confirme son faible niveau sonore.

PorterCafé

Flying can be a hungry business, so Porter offers you complimentary snacks and drinks.*

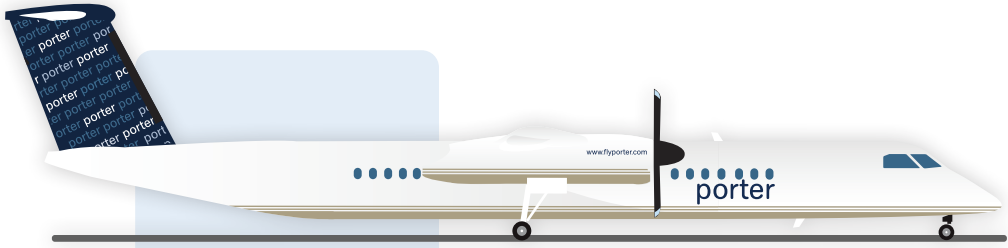
Une petite faim en plein vol? Porter vous propose des collations et des boissons gratuites.*

© Sloane is a registered trademark used under license.
© Sloane est une marque de commerce déposée utilisées sous licence.

...and Short of It

Our De Havilland Dash 8-400 turboprop airplanes service our shorter routes for you. Built in Toronto, this aircraft is a synthesis of speed and noise suppression—inside and out—with high fuel efficiency and low emissions.

Nos avions turbopropulseurs De Havilland Dash 8-400 desservent nos itinéraires les plus courts. Construits à Toronto, ces appareils combinent vitesse et réduction du bruit, à l'intérieur comme à l'extérieur, avec un haut rendement énergétique et de faibles émissions.



Length *Longueur*: 32.8 m | Wingspan *Envergure*: 28.4 m

Max. cruise speed *Vitesse de croisière maximale*: Mach 0.54

Service ceiling *Plafond*: 25,000 ft

With a low fuel burn per seat, our planes are greener than any comparable aircraft. Avec une faible consommation par siège, nos avions sont plus verts que tout autre appareil comparable.

Industry-leading turboprop aircraft produces minimal noise emissions. À la fine pointe de l'industrie, notre moteur à turbopropulseur produit une émission sonore minimale.

Hot drinks

Brewed coffee:
Mr Porter's Blend by
Café Saint-Henri

A selection of premium
teas: Sloane™ Fine Tea
Merchants

Boissons chaudes

Café infusé:
Mélange de M. Porter
de Café Saint-Henri

Choix de thés grands
crus de Sloane™ Fine
Tea Merchants

Red wine

Jackson-Triggs
Cabernet Sauvignon,
Niagara Peninsula

Vin rouge

Cabernet Sauvignon
Jackson-Triggs,
Péninsule
du Niagara

White wine

Jackson-Triggs
Pinot Grigio or
Sauvignon Blanc,
Niagara Peninsula

Vin blanc

Pinot Gris ou
Sauvignon Blanc
Jackson-Triggs,
Péninsule
du Niagara

Beer

Moosehead
Canadian Lager,
Cracked Canoe
Ultra Premium
Light Lager

Bières

Lager
Canadienne
Moosehead,
Lager légère
ultra premium
Cracked Canoe

Cold drinks

A variety
of juices and
Coca-Cola
beverages

Boissons fraîches

Choix de
jus de
fruits et de
boissons
Coca-Cola

Snacks

A selection
of quick-bite
premium
snacks for you

Collations

Une sélection
de collations
de premier
choix pour
vous

**Not all items may be available on U.S. flights.
Certains articles peuvent ne pas être disponibles sur les vols aux États-Unis.



Canada

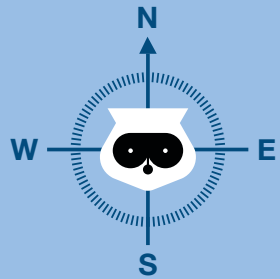
U.S.A.

É.-U.

Mexico

Mexique

More destinations are coming—details soon!
Nouvelles destinations bientôt offertes. Précisions à venir.



This map is for inspiration.
Our pilots use much more accurate maps.
Cette carte se veut une source d'inspiration.
Nos pilotes utilisent des cartes beaucoup plus précises.



Follow us on Facebook,
Instagram and TikTok
Suivez-nous sur Facebook,
Instagram et TikTok
[@porterairlines](https://www.instagram.com/porterairlines)

Caribbean

Caraïbes

LIBERIA
COSTA RICA

Singin' in the Rain

Mr. Porter doesn't let a little rain dampen his spirits. Grab your galoshes and try to find the 20 differences while he sings in the rain.

M. Porter ne laisse pas la pluie assombrir son humeur. Faites pareil et trouvez les 20 erreurs pendant qu'il chante sous la pluie.





LEGENDARY

STORIES ARE ABUNDANT HERE

In St. Andrews by-the-Sea, the history of Canada is on full display everywhere you look! With more than six National Historic Sites, the 1604 French settlement at Isle Ste. Croix, and a town-wide historic district, the stories we can tell here are legendary.

Plan your visit by the sea today.

explorestandrews.ca

Put Your Lighter Down, **Canada.**



Fire free, lighter free,
smoke-free options exist.

LEARN MORE AT **UNSMOKE.ca**