

re:porter

The journal of Porter Airlines Le magazine de Porter Airlines



Scan for a TOUCHLESS READ!
Lecture SANS CONTACT!



Issue Numéro

105

September/
October
Septembre/
octobre
2026

The Spotlight
En vedette

SUNNY SIDE UP

Porter takes you to the beach, jungle, desert and more sunny spots
Porter vous emmène vers les plages, la jungle et le désert
– p. 5

The Pursuit
L'aventure

WOMEN OF WAVES

Why female surfers flock to Tofino and other cool climates
L'engouement des surfeuses pour Tofino et le surf en eaux froides
– p. 30

The Weekend
Le week-end

MUCHO CHILL

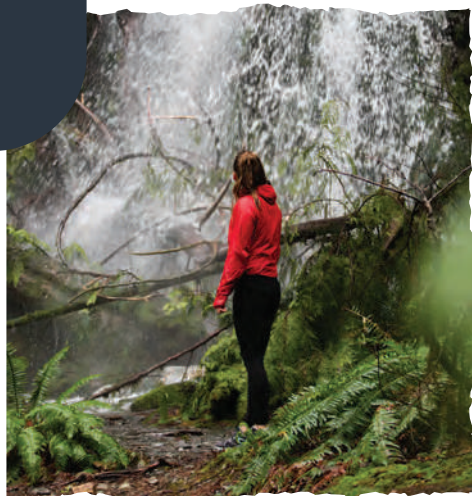
How to really kick back in style in Los Cabos
Se détendre en toute élégance à Los Cabos, au Mexique
– p. 20

The Re:port
Le re:portage

STRAW STRUCK

A look at the Bahamian tradition of straw weaving
La tradition bahamienne du tressage de la paille
– p. 37

Find Your Rhythm in Langford.



Slow down. Settle in. Stay a little longer.

Crisp mornings on forest trails. Cozy afternoons browsing local bookshops and boutiques. Coffee that turns into lunch. Evenings spent discovering chef-owned restaurants, craft distilleries and live music. With four uniquely different hotels, Langford is the perfect place to settle in and experience Vancouver Island at a slower pace. **Everything is just minutes away, so you can spend less time driving and more time lingering over the moments that make this season on the Island so memorable.**

WESTIN BEAR MOUNTAIN



A mountainside resort experience with championship golf, spa amenities and sweeping views.

Marriott.com/YYJWI

FAIRWAYS HOTEL



Scenic mountain living with easy access to a world class golf course and the outdoors.

FairwaysHotel.ca

SOLO SUITES



Modern, centrally located suites steps from cafés, shopping and local dining.

SoloSuites.ca

FOUR POINTS BY SHERATON



Comfortable central accommodation with easy access to trails, lakes and downtown Langford.

Marriott.com/YYJFP

Start planning your Island getaway at ExploreLangford.ca

EXPLORE
LANGFORD

SOUTHERN VANCOUVER ISLAND



4 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](#)

5 THE SPOTLIGHT EN VEDETTE

Porter takes you to the sun
[Envolez-vous au soleil
avec Porter](#)

7 AROUND TOWN AUX ALENTOURS

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

13 THE DISH LE PLAT

An ooey-gooley-good
Yemeni dessert
[Un dessert yéménite à
faire saliver](#)

14 A PLACE I LOVE UN COIN QUE J'ADORE

Say cheers to Langford, B.C.
[Étanchez votre soif à
Langford, C.-B.](#)

17 MUST-HAVES LES INDISPENSABLES

Tools to make chores chic
[Le ménage se fait chic](#)

19 A TALE OF TWO CITIES CONTE DE DEUX VILLES

A pair of living museums
[Un duo de musées interactifs](#)



20 THE WEEKEND LE WEEK-END

Get ore chill than thrill in
Los Cabos
[A Los Cabos, misez sur la
détente plutôt que l'adrénaline](#)

24 THE DESTINATION LA DESTINATION

Where to satisfy your hunger
in Hamilton
[Apaisez votre faim à Hamilton](#)

30 THE PURSUIT L'AVENTURE

Women making waves
in the Tofino surf scene
[Les femmes font des
vagues à Tofino](#)

37 THE RE:PORT LE RE:PORTAGE

Weaving history, heritage
and heart in the Bahamas
[L'art du tissage raconte
l'histoire, le patrimoine et
l'âme des Bahamas](#)

42 THE BIGGER PICTURE VUE D'ENSEMBLE

Happy birthday, Porter!
[Bonne fête Porter!](#)

45 A DAY IN THE LIFE AU QUOTIDIEN

Talking tech at Porter
[Les technos chez Porter](#)

46 OUR PLANES NOS AVIONS

Everything onboard, from
aircraft features and WIFI
to in-flight menus
[Pour tout savoir sur
nos avions, 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 turns 20!
[M. Porter a 20 ans!](#)

THE IMAGE CENTRE



RICHARD AVEDON

IMMORTAL

PORTRAITS OF AGING
1951–2004

Exhibition on view
September 9–December 5, 2026

33 Gould Street, Toronto
theimagecentre.ca

Toronto
Metropolitan
University

Richard Avedon, *Marian Anderson, singer, in the role of Ulrica in Un ballo in maschera*, New York, June 30, 1955, gelatin silver print © The Richard Avedon Foundation

Organized by The Image Centre at
Toronto Metropolitan University and
the Montreal Museum of Fine Arts

Lead Sponsor
FLORENCE MINZ

Media Sponsor
TORONTO STAR



FROM THE FLIGHT DECK DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE

As the weather starts cooling down, planning for warm winter vacations starts to heat up. Porter has choice sunny destinations for you, from the Caribbean and Central America, up through Mexico and into Florida and the Southwestern U.S.A. Or you can embrace winter across Canada, visiting a region you've not yet explored.

In this issue of *re:porter*, read about slow travel in the artsy Mexican coastal town of San José del Cabo; chill out with female cold-water surfers in Tofino, B.C.; weave your way through some Bahamian basketmaking; or dig into the fast-rising food scene in Hamilton, Ont.

And most importantly, a big thank you to you. We are celebrating our 20th birthday this October—made possible by you, our passengers. Because of the enthusiasm and support you have shown over the years, we've grown from two destinations to more than 55, flying with a growing group of Porter team members. We're proud to serve you, and we look forward to sharing more happy take-offs. Lorsque le mercure commence à chuter, l'envie de planifier des vacances d'hiver au soleil se fait de plus en plus sentir. Porter vous propose une sélection de destinations ensoleillées, des Caraïbes à l'Amérique centrale, en passant par le Mexique, la Floride et le sud-ouest des États-Unis. Laissez-vous également séduire par les plaisirs de l'hiver au Canada en découvrant une région que vous n'avez pas encore explorée.

Dans ce numéro de *re:porter*, découvrez le plaisir de prendre son temps dans la charmante ville côtière de San José del Cabo, au Mexique. Allez à la rencontre de surfeuses en eaux froides à Tofino, en Colombie-Britannique. Initiez-vous à l'art de la vannerie aux Bahamas, ou découvrez la scène gastronomique en pleine effervescence de Hamilton, en Ontario.

Surtout, je tiens à vous remercier chaleureusement! En octobre prochain, Porter célébrera son 20^e anniversaire. Cette étape n'aurait pas été possible sans vous, nos passagers. Grâce à votre fidélité et à l'enthousiasme que vous nous témoignez depuis toutes ces années, nous sommes passés de 2 destinations à plus de 45, tout en continuant à agrandir notre équipe Porter. Nous sommes fiers de vous servir et avons hâte de vous faire vivre de nombreux autres joyeux envols.

Michael Deluce
Chief Executive Officer
Directeur général
Porter Airlines

MASTHEAD OURS

re:porter is edited and produced by St. Joseph Communications
re:porter est édité et produit par 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
Ane Arzelus
Diana Ballon
Jim Bamboulis
Lola Augustine Brown
Bianca Bujan
Mary Charleson
Cherilyn Colbert
Chrissy Grrrl
Cajsa Holgersson
Jessica Huras
Abbey Lossing
Chanelle Nibbelink
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



SUNNY WAYS AHEAD

Porter takes you to the beach, jungle, desert and sunny city streets.

Ô soleil! Porter vous transporte vers les plus belles plages, les jungles luxuriantes et le désert.

Planning a winter escape? Porter's got you covered! We fly to your favourite southern destinations, from the white-sand shores of Caribbean islands and lush Costa Rican rainforest to Florida's top theme parks, U.S. southwest deserts and the chic resort towns of Mexico.

Vous planifiez une escapade cet hiver? Porter vous emmène vers vos destinations soleil préférées. Des plages de sable blanc des îles des Caraïbes aux forêts tropicales luxuriantes du Costa Rica, en passant par les grands parcs thématiques de la Floride, les déserts du Sud-Ouest américain et les élégantes villes balnéaires du Mexique.

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**



TORONTO

A NEW BOOK NOOK

Book Bar opened its doors in Mirvish Village this past summer, offering an opportunity for cocktails and good conversation without the typical backdrop of ear-splitting beats. Outfitted by Toronto's DesignAgency, the concept is bar-meets-bookshop with a serene and welcoming vibe.

It's a place to retreat with a new page-turner and cup of tea, or gossip over a glass of wine about the latest literary scandal.

Le Book Bar a ouvert ses portes dans le Mirvish Village l'été dernier, offrant un lieu où savourer des cocktails et avoir de bonnes conversations, sans musique assourdissante en toile de fond. Aménagé par DesignAgency, une firme de design torontoise, le concept allie bar et librairie dans une ambiance sereine et accueillante. C'est l'endroit idéal pour se retirer avec un nouveau roman captivant et une tasse de thé, ou pour échanger autour d'un verre de vin sur le dernier scandale du monde littéraire.

600 Markham St., bookbarto.ca



côte de la Colombie-Britannique?

J'ai grandi ici, dans une petite ferme d'une ville paisible et sans prétention, avec les montagnes d'un côté, de vastes terres agricoles de l'autre, et l'océan Pacifique à quelques minutes seulement. Ce paysage m'a façonné, et il continue de le faire aujourd'hui.

Most inspiring B.C. location?

There are so many! But if I had to choose, the Tatshenshini River. It originates in northwest B.C. and travels through the Yukon and Alaska. It remains largely untouched and always delivers that bold, expansive experience.

Quel est l'endroit le plus inspirant de la Colombie-Britannique?

Il y en a vraiment beaucoup! S'il fallait en choisir un, je dirais la rivière Tatshenshini. Elle prend sa source dans le nord-ouest de la Colombie-Britannique et traverse ensuite le Yukon et l'Alaska. Elle demeure en grande partie intacte et offre toujours cette expérience grandiose et immersive que l'on recherche en pleine nature.

Favourite animal to photograph?

I have a soft spot for my favourite ungulate: the caribou. They're gentle

creatures with stunning features and calm, passive natures—they still manage to surprise me every time we meet.

Quel animal préférez-vous photographier?

J'ai un faible pour le caribou, mon ongulé préféré. Ce sont des animaux doux, aux caractéristiques remarquables et à la nature calme et paisible. Pourtant, ils réussissent encore à me surprendre chaque fois que nous nous rencontrons.

Go-to camera shop?

The team at Vancouver's Prime Gear has had my back for decades. They consistently provide a level of service that's hard to find.

Quel est votre magasin d'appareils photo préféré?

L'équipe de Prime Gear, à Vancouver, veille sur mon équipement depuis des décennies. Elle offre un niveau de service hors pair, difficile de trouver ailleurs.

Favourite place to grab a bite in Vancouver?

Hugo's Mexican Kitchen. It's a small chain, and you can just blend in with the lively crowd. The food is fantastic.

Votre endroit préféré pour manger une bouchée à Vancouver?

Hugo's Mexican Kitchen. C'est une petite chaîne où l'on peut facilement se mêler à l'ambiance animée de la clientèle. La cuisine y est fantastique.

QUICKFIRE Q&A

JOHN BANOVICH

Director, cinematographer and nature photographer.

johnbanovich.naturefootage.com



ouest du Canada est mon chez-moi», raconte John Banovich. Originaire de la Colombie-Britannique, il a réalisé des documentaires et des longs métrages acclamés. *Banovich*, son premier ouvrage, est un recueil de photographies de nature soigneusement sélectionnées et d'anecdotes personnelles. Il nous parle ici de l'attrait de la Colombie-Britannique.

You've travelled the world. What keeps you coming back to coastal B.C.?

I grew up there on a small farm in a simple, quiet town with the Coast Mountains on one side, open farmland on the other, and the Pacific Ocean just minutes away. That landscape shaped me, and it still does.

Qu'est-ce qui vous incite à revenir sur la

"I've truly enjoyed photographing and filming in many parts of this amazing world, but the West Coast of Canada is home," says John Banovich. The B.C. native has shot acclaimed documentaries, feature films and his debut book, *Banovich*, is a thoughtfully curated collection of nature photography and personal anecdotes. Here, he explains the allure of British Columbia.

«J'ai eu beaucoup de plaisir à photographier et à filmer dans de nombreuses régions de ce monde extraordinaire, mais la côte

THE ROUNDUP

CREATURE FEATURES

Les animaux les plus inattendus
des aéroports d'Amérique du Nord.

Illustrations by [Chanelle Nibbelink](#)



SAN FRANCISCO

The star of San Francisco International Airport's Wag Brigade isn't a dog or a cat: it's LiLou, a small spotted pig who typically shows up to work with a fresh "hoofcure" and an outfit to match.

LiLou is the world's first certified airport therapy pig.

[La vedette de la Wag Brigade de l'aéroport international de San Francisco n'est ni un chien ni un chat : c'est LiLou, une petite truie tachetée qui se présente généralement au travail avec une nouvelle «pédicure de sabots» et une tenue assortie. LiLou est le premier cochon de thérapie certifié au monde à œuvrer dans un aéroport.](#)



CALGARY

Take off from YYC and you may be lucky enough to spot a cat in a stroller. That's Enzo, Calgary's very own airport therapy cat. Enzo patrols the gates and calms pre-flight jitters by trading pats on the head and a special souvenir: one of his own official trading cards.

[Décollez de YYC et vous aurez peut-être la chance d'apercevoir Enzo, le chat de thérapie attitré de l'aéroport de Calgary. Enzo parcourt les portes d'embarquement et apaise le trac des voyageurs en se laissant caresser la tête. Il leur offre aussi un souvenir spécial : l'une de ses propres cartes à collectionner officielles.](#)



TAMPA

Every day is a great day to wear pink at Tampa International Airport. Phoebe, the 21-foot-tall Floridian flamingo statue, is the work of artist Matthew Mazzotta. She's been welcoming vacationers in the airport's main terminal since 2022.

[À l'aéroport international de Tampa, chaque jour est une bonne occasion de voir la vie en rose. Phœbe, l'immense statue de flamant rose de 6,4 mètres de haut, est l'œuvre de l'artiste Matthew Mazzotta. Elle accueille les voyageurs dans le terminal principal de l'aéroport depuis 2022.](#)

WASHINGTON

ADVENTURE TIME

Explorers of all ages will be delighted by the new National Geographic Museum of Exploration, which highlights conservation and innovation through immersive, multi-sensory exhibits and installations. Get up close with the tools of exploration—telescopes, expedition vehicles, climbing gear—to feel like you're part of the action. Decode the language of sperm whales, learn how to protect fragile ecosystems, "uncover" little-known dinosaur species and more.

[Les explorateurs de tous âges seront émerveillés par le nouveau National Geographic Museum of Exploration, qui met en lumière la conservation et l'innovation grâce à des expositions et des installations immersives faisant appel à plusieurs sens. Découvrez de près les outils de l'exploration — télescopes, véhicules d'expédition, matériel d'escalade — comme si vous participiez à l'aventure. Décodez le langage des cachalots, apprenez à protéger les écosystèmes fragiles, «déterrez» des espèces méconnues de dinosaures et bien plus encore.](#)

1600 M St. N.W., moe.nationalgeographic.org





GRAND CAYMAN

SEE YOU IN HELL

In the Cayman Islands, telling someone to go to hell is simply a recommendation to check out one of the West Bay's most spectacular sites. Limestone and dolomite deposits dating back millions of years formed the area's unique landscape: patches of jagged black rocks surrounded by lush greenery. Swing by the local post office to mail a postcard stamped "from hell."

Aux îles Caïmans, dire à quelqu'un d'aller en enfer est simplement une invitation à découvrir l'un des sites les plus spectaculaires de West Bay. Des dépôts de calcaire et de dolomite datant de plusieurs millions d'années ont façonné ce paysage unique : des plaques de roches noires et déchiquetées entourées d'une végétation luxuriante. Faites un détour par le bureau de poste local pour envoyer une carte postale estampillée « en provenance de l'enfer ».

93 Hell Rd., West Bay,
visitcaymanislands.com



Get a martini, frozen not stirred, at **Le Germain Hotel Mercer Street** in Toronto. The Freezer Door Martini is stored at an icy temperature and poured tableside from artisan bottles. Try classic gin or vodka, or extra-dirty, Gibson, Vesper, Espresso and Cosmopolitan variations.

Dégustez un martini glacé à l'hôtel **Le Germain sur Mercer Street** à Toronto. Le Freezer Door Martini est conservé à une température polaire, puis servi à table à partir de bouteilles artisanales. Choisissez la version classique au gin ou à la vodka ou laissez-vous tenter par des déclinaisons extra-dirty, Gibson, Vesper, Espresso ou Cosmopolitan.

MONTEGO BAY

SUN, SAND, SCENE

Jamaica's best beach has a new boutique property. S Hotel Montego Bay sits alongside the white sand of Doctor's Cave Beach, looking out over an especially calm and cerulean section of the Caribbean, while also claiming a spot conveniently close to the Bay's bustling Gloucester Avenue, a.k.a. the Hip Strip. The resort was intentionally designed with Jamaican flair: bright colour flourishes, an open-air lobby for sipping rum punch and nearby life-size statues of hometown heroes Marcus Garvey and Usain Bolt.

La plus belle plage de la Jamaïque compte un nouvel hôtel boutique. Le S Hotel Montego Bay s'étend le long des sables blancs de Doctor's Cave Beach, surplombant une portion particulièrement calme aux eaux turquoise de la mer des Caraïbes. Il se trouve par ailleurs à proximité de la très animée Gloucester Avenue, aussi connue sous le nom de Hip Strip. Le complexe a été conçu avec une volonté affirmée de célébrer le style jamaïcain : touches de couleurs éclatantes, grand hall où savourer un punch au rhum, et statues grandeur nature de deux héros nationaux à proximité, Marcus Garvey et Usain Bolt.

7 Jimmy Cliff Blvd., shotelsjamaica.com





ARUBA

ISLAND EATS

A *cunucu* house is a thick-walled stone farmhouse built to keep the hot Aruban weather out while letting the cool trade winds blow through its open windows. One of these historic century-old structures is home to City Garden Bistro de Suikertuin, a restaurant serving Dutch-Caribbean fusion fare. Standout dishes include keshi yena, Aruban pulled chicken, and Dutch apple pie pancakes, but Saturday brunch with bottomless mimosas is also a must-do.

Une maison *cunucu* est une ferme traditionnelle arubaise aux murs de pierre épais conçue pour repousser la chaleur intense de l'île tout en laissant les alizés rafraîchissants circuler par ses fenêtres ouvertes. L'une de ces constructions historiques centenaires abrite aujourd'hui le City Garden Bistro de Suikertuin, un restaurant qui propose une cuisine fusion néerlandaise-caribéenne. Parmi les plats vedettes figure le keshi yena, un plat arubais de poulet effiloché, ainsi que les crêpes hollandaises à la tarte aux pommes. Le brunch du samedi, accompagné de mimosas à volonté, est également un incontournable.

Wilhelminastraat 64, citygardenbistro.com



SAN JOSÉ, COSTA RICA

SHOP LOCAL

Authenticity is at the heart—and on the shelves—of Tienda Eñe, where each piece sold at the neighbourhood shop is designed and produced by Costa Rica's talented artists and makers. Visitors will find covetable items ranging from textiles to ceramics to artwork inspired by local legends and lore. Think sloth earrings, handsome leather backpacks, colourful folk pottery and handcrafted wood decor. It's the place to shop for a souvenir with a story.

L'authenticité est au cœur (et sur les étagères) de la boutique de quartier Tienda Eñe. Chaque pièce vendue est conçue et fabriquée par les talentueux artistes et artisans du Costa Rica. Les visiteurs y trouveront des objets irrésistibles allant des textiles aux céramiques, en passant par des œuvres d'art inspirées des légendes et du folklore de la région. Pensez à des boucles d'oreilles en forme de paresseux, de magnifiques sacs à dos en cuir, des poteries artisanales colorées et des objets décoratifs en bois faits main. C'est l'endroit idéal pour choisir un souvenir qui raconte une histoire.

Av. 7 and Calle 11A,
tiendaenecr.com

CELEBRATING SIX YEARS OF SLOANE ON PORTER

SIX YEARS ABOVE THE CLOUDS.

Since 2020, every cup of tea poured on a Porter flight has been one of ours...
blended by hand, direct from origin, and made for the moment you finally sit
back. Six years on, from my cup to yours: enjoy the flight!

*- Hoda Paripoush, Founder &
Certified Tea Sommelier*



SLOANE

FINE TEA
MERCHANTS

Since 1879

@SLOANETEA
SLOANETEA.COM

Tuck into a decadent dessert at Vancouver's only Yemeni eatery.



Savourez un dessert décadent dans le seul restaurant yéménite de Vancouver.

CHEESE THE DAY!

Text by **Bianca Bujan**

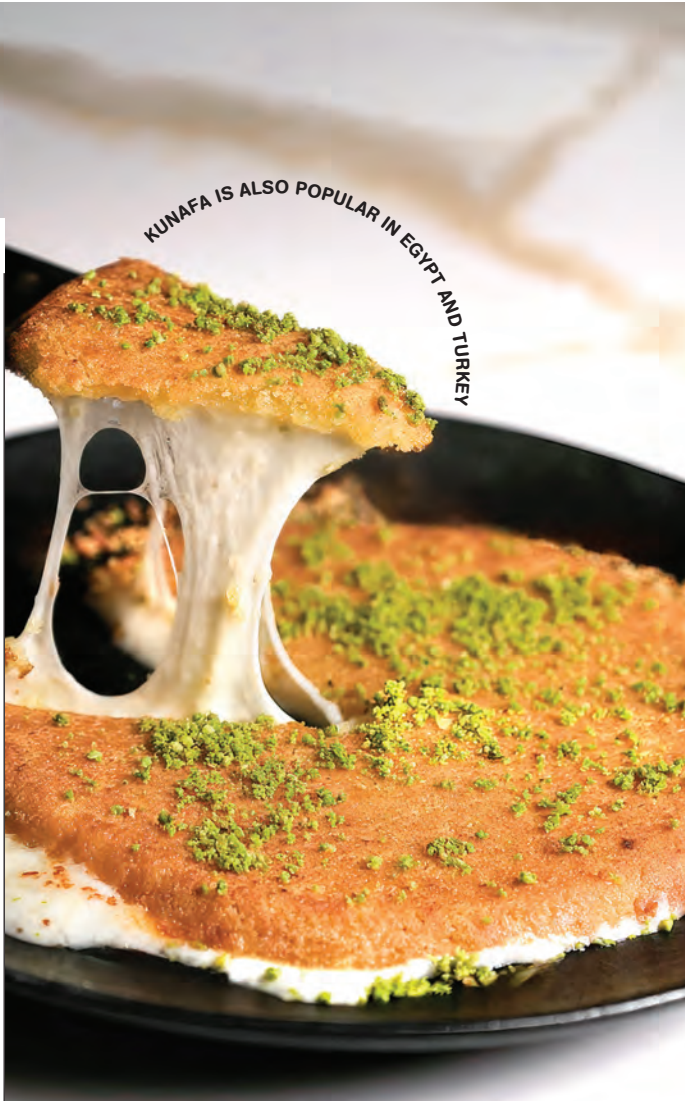


Founder and chef
Waleed Ogbah

Saba Foods' Cheese Kunafa, from \$12.
2881 Granville St.,
[sabafoods.ca](#)

The signature gooey cheese pull of the kunafa may draw diners to Saba Foods for a sample of the savoury dessert, but the family-owned halal spot—Vancouver's only dedicated Yemeni restaurant—is packed with delicious dishes that reflect the home recipes of founder and chef Waleed Ogbah. His tender lamb haneeth anchors the menu, but it's the crisp, syrup-soaked, cheesy dessert that quietly steals the spotlight.

C'est le célèbre fromage fondant et filant du knafeh qui attire les clients chez Saba Foods pour goûter ce dessert sucré-salé, mais ce restaurant familial halal, le seul restaurant yéménite de Vancouver, regorge de plats savoureux qui reflètent les recettes familiales du fondateur et chef Waleed Ogbah. Son agneau haneeth tendre est la pièce maîtresse du menu, mais c'est le croustillant knafeh, imbibé de sirop et riche en fromage qui vole discrètement la vedette.



The Pastry

Fine strands of kataifi-style pastry, crisped to perfection, add crunch.
De fins filaments de pâte phyllo frits à la perfection apportent un croquant irrésistible.

The Cheese

Soft, stretchy and slightly sweetened for that signature gooey pull.
Onctueux, filant et légèrement sucré pour cette texture fondante caractéristique.

The Syrup

It's poured warm over the pastry for aromatic sweetness.
Versé chaud sur la pâte pour une douceur parfumée.

The Extras

Sprinkled with crushed pistachios to add both colour and flavour.
Saupoudré de pistaches concassées pour ajouter de la couleur et de la saveur.



CHEESE, PLEASE!

More sweet and savoury dishes in Vancouver.

Autres plats sucrés et salés à goûter à Vancouver.

Desi Indian Lounge

Munch on motichur cheesecake, layered with motichur crumble and finished with crisp tuile and pistachio yogurt sauce.

Savourez un gâteau au fromage motichur, garni d'un crumble motichur, puis agrémenté d'une tuile croustillante et d'une sauce au yaourt à la pistache.

1355 Hornby St.,
[desilounge.ca](#)

Dosanko Restaurant

This Yoshoku-style Japanese restaurant serves onigiri, crunchy, seaweed-wrapped fried rice balls.

Ce restaurant japonais de style yōshoku sert des onigiri, des boulettes de riz frites croustillantes enrobées d'algue.

566 Powell St.,
[dosankorestaurant.ca](#)

A Victoria suburb proves
tasty things come to those that
drive beyond downtown.



Langford réserve de
délicieuses surprises à ceux qui
s'aventurent hors de Victoria.

LANGFORD x KELLY DARWIN

Chef, moonshine maker, spice lover.
Chef, artisan du moonshine et amoureux des épices.



The Place — Le coin Langford

Less than 20 minutes west of Victoria, Langford feels woven into the region's urban fabric yet distinctly removed from it. "Growing up here, I've watched our town grow from 10,000 to 50,000 residents," says Kelly Darwin, a chef-turned-marketer-turned-distiller. "Langford grew just outside the capital, so the businesses and people who came here did so with intention—and they've helped shape the city." In 2024, Darwin turned his pandemic-era hobby of making spirits into Ryes & Shine Craft Distillery, a lively cocktail lounge and eatery that produces and serves small-batch gin, vodka and moonshine.

À moins de 20 minutes à l'ouest de Victoria, Langford semble s'intégrer au tissu urbain de la région tout en se démarquant nettement. « Ayant grandi ici, j'ai vu notre ville passer de 10 000 à 50 000 habitants », raconte Kelly Darwin, ancien chef cuisinier devenu spécialiste du marketing, puis distillateur. « Langford s'est développée en périphérie de la capitale; les entreprises et les gens sont venus s'y installer dans un but précis, et ont contribué à façonner la ville. » En 2024, Darwin a transformé son passe-temps de la pandémie, la fabrication de spiritueux, en un bar à cocktails et restaurant animé. Le Ryes & Shine Craft Distillery produit et sert du gin, de la vodka et du moonshine en petites quantités.

Text by **Kellie Davenport**

Why did you set up shop in Langford?

When my wife and I decided to open a distillery, our number one requirement was that it be here in Langford. The city was really missing a craft cocktail bar, and I knew it would be a great way to showcase our spirits at the same time.

What is your signature spirit?

Apple Pie O'My Moonshine. It was our first spirit, and it set the direction for our products. All the grains are grown in the province, and we use apple juice from the Okanagan Valley, so it really tastes like B.C. in a glass.

Best all-around hangout spot in Langford?

Langford Station is an arts and culture district with eclectic shops and eateries in repurposed shipping containers. There are also food trucks. Don't leave town without trying an all-day breakfast wrap from The Hot Dog Guys.

Top venues in the city for live music?

Our featured cocktails are named after songs, so music is in my DNA! I love catching a gig on the Ryes & Shine patio, but in warmer weather, the Station also hosts music in the park sessions.

Go-to spot for a bite?

Next door to our distillery, the Loghouse Pub is a Langford landmark that's been around for nearly 40 years. I order the Smokehouse burger with jalapeño peppers and smoked gouda.

Langford's tastiest slice?

The wood-fired Carnivore at 900° Pizzeria. It's topped with house-made fennel sausage, pepperoni, crispy prosciutto bacon and hot salami. 🍕



From top/
De haut en bas:
Langford Station;
Loghouse Pub;
900° Pizzeria

Pourquoi avoir établi votre entreprise à Langford?

Lorsque ma femme et moi avons décidé d'ouvrir une distillerie, notre priorité absolue était de l'établir ici, à Langford. La ville manquait vraiment d'un bar à cocktails artisanal, et je savais que ce serait aussi une excellente façon de mettre nos spiritueux en valeur.

Quel est votre spiritueux emblématique?

Apple Pie O'My Moonshine.

C'était notre tout premier spiritueux, et il a donné le ton à toute notre gamme de produits.

Tous les grains sont cultivés dans la province, et nous utilisons du jus de pomme provenant de la vallée de l'Okanagan. C'est le goût de la Colombie-Britannique dans un verre.

Quel est votre lieu de prédilection pour passer du bon temps à Langford?

Langford Station est un quartier consacré aux arts et à la culture, où l'on trouve des boutiques éclectiques et des restaurants installés dans des conteneurs maritimes réaménagés. Le secteur accueille également plusieurs camions-restaurants. Ne quittez pas la ville sans goûter au sandwich pour le déjeuner, servi toute la journée, chez The Hot Dog Guys.

Quels sont les meilleurs endroits en ville pour des prestations musicales?

Nos cocktails portent des titres de chansons, alors la musique fait partie de mon ADN. J'adore assister à un spectacle sur la terrasse du Ryes & Shine, et lorsque la météo se réchauffe, Langford Station accueille aussi des concerts dans le parc.

Quel est votre resto coup de cœur pour une bouchée?

Juste à côté de notre distillerie, le Loghouse Pub est une véritable institution à Langford, établie depuis près de 40 ans. Je commande le burger Smokehouse, garni de piments jalapeños et de gouda fumé.

Où trouver la pointe de pizza la plus savoureuse de Langford?

La Carnivore cuite au four à bois de 900° Pizzeria. Elle est garnie de saucisse au fenouil maison, de pepperoni, de bacon de prosciutto croustillant et de salami épicé. 🍕



Created for | Créé pour

EXPLORE
LANGFORD

The Secret Season in Langford

La saison secrète à Langford

Salmon runs, quiet trails and a lively urban scene. Here's why southern Vancouver Island deserves a spot on your fall-and-winter itinerary.

Montaison des saumons, sentiers paisibles et scène urbaine vibrante : découvrez pourquoi le sud de l'île de Vancouver s'impose comme une destination incontournable à l'automne et en hiver.

Summer gets the headlines, but the fall and winter season on southern Vancouver Island has its own appeal. Langford, B.C., just 15 minutes from downtown Victoria and within easy reach of Sooke, Port Renfrew and the Cowichan Valley, is the ideal basecamp for exploring it all.

From mid-October to early December, Goldstream Provincial Park boasts one of the island's most spectacular wildlife events: chum, Chinook and coho salmon fighting their way upstream to spawn—and if you're lucky, you'll spot mink and otters along the way.

In fall and winter, hikers and cyclists can enjoy Mount Finlayson and the Sooke Hills Wilderness Trail with fewer crowds. The Sooke Hills trail follows a historic rail corridor and rewards visitors with forested scenery, a waterfall and a striking suspension bridge. View seekers will find plenty to love at Mill Hill and Mount Wells Regional Parks, where summit lookouts offer sweeping views across the region. For birdwatchers, migration season brings the chance to spot

warblers, Steller's jays, kinglets and bald eagles; follow the Langford Bird Trail for more details.

Back in town, craft distilleries, cozy cafés, a board game café and consignment boutiques sit alongside thrift shops and the Langford Station Cultural District: a treasure hunter's paradise. Come September, the Food Truck and Music Festival takes over; in December, Winter Festival brings impressive light installations, outdoor ice-skating and a holiday market.

L'été vole souvent la vedette, mais l'automne et l'hiver dévoilent un tout autre visage du sud de l'île de Vancouver, tout aussi séduisant. À seulement 15 minutes du centre-ville de Victoria, Langford, en Colombie-Britannique, constitue le point de départ idéal pour explorer la région, avec Sooke, Port Renfrew et la vallée de Cowichan facilement accessibles.

Chaque automne, le parc provincial de Goldstream est le théâtre d'un des spectacles naturels les plus impressionnants de l'île. De la mi-octobre au



début décembre, les saumons kéta, quinnat et coho remontent courageusement le courant pour frayer. Avec un peu de chance, vous pourriez apercevoir des visons et des loutres attirés par cette abondance.

À l'automne et en hiver, les randonneurs et cyclistes peuvent profiter des sentiers du mont Finlayson et du Sooke Hills Wilderness Trail dans une atmosphère beaucoup plus paisible. Les amateurs de panoramas seront comblés dans les parcs régionaux de Mill Hill et du mont Wells, dont les belvédères offrent des vues imprenables sur la région. Les amateurs d'ornithologie pourront profiter de la saison des migrations pour observer des parulines, des geais de

Steller, des roitelets et des pygargues à tête blanche. Pour en savoir plus, suivez le Langford Bird Trail.

Au cœur de la ville, les distilleries artisanales, les cafés chaleureux, le café de jeux de société et les boutiques de seconde main côtoient les friperies et le Langford Station Cultural District. Ce dernier est un véritable paradis pour les amateurs de trouvailles. En septembre, le Food Truck and Music Festival anime la ville avec ses camions-restaurants et ses spectacles musicaux. Puis, en décembre, le Winter Festival illumine la saison grâce à ses impressionnantes installations lumineuses, sa patinoire extérieure et son marché des Fêtes.

Off-season rates make it an affordable time to book. Plan your visit at [ExploreLangford.ca](https://www.explorelangford.ca).

La basse saison est aussi synonyme de tarifs plus avantageux, une excellente occasion de découvrir la région à moindre coût. Pour planifier votre séjour, visitez [explorelangford.ca](https://www.explorelangford.ca).

Design-minded goods
that instantly elevate household
chores and daily rituals.



Des objets au design soigné qui
rendent les tâches ménagères et les
rituels quotidiens plus agréables.

Text by **Kellie Davenport**



Made
from found
materials
Fabriqué à partir
de matériaux
récupérés

1. **Fogo Island doorstop** Butée de porte de Fogo Island, \$75. Fogo Island Workshops, 193 Main Rd., Joe Batt's Arm, Nfld., fogoislandworkshops.ca 2. **Mr. Lint brush** Brosse Mr. Lint, \$28. Bergo Designs, 28 Tank House Lane, Toronto, bergodesigns.ca
3. **Iris Hantverk long-handle brush and dustpan** Balayette et pelle à long manche d'Iris Hantverk, \$155. Goodee, 4820 Sherbrooke St. W., Montréal, goodeeworld.com 4. **Glass teacup with spoon** Tasse à thé en verre avec cuillère, \$16. Marigold Market, 1945 W. North Ave., Chicago, marigoldmarket.co 5. **Japanese mosquito coil holder** Porte-spirale antimoustiques japonais, \$88. Puebco, 640 Dufferin St., Toronto, puebco.ca 6. **Piave Capri toothbrush** Brosse à dents de Piave Capri, \$25. Old Faithful Shop, 320 W. Cordova St., Vancouver, oldfaithfulshop.com

TASTE THAT

WINS



CANADIANS SAY
THEY PREFER THE TASTE OF
JACKSON-TRIGGS*

*Survey says more wine drinkers in ON, BC, and AB said they prefer the taste of Jackson-Triggs Proprietors' Selection Cabernet Sauvignon over other leading same varietal ICB wines they had tried. Based on an online survey conducted between May 6 and June 3, 2026, of ON, BC, and AB wine drinkers who recall in the past 6 months drinking at least 2 of 3 leading International-Canadian blend wines. Leading wines were determined based on volume of sales over a 12-month period ending February 22, 2026, in ON, BC, and AB. Please enjoy responsibly.

Museums celebrating
people shed a light on the
human experience.



Deux musées canadiens
mettent en lumière
l'expérience humaine.

LIGHT AT THE MUSEUM

Text by **Diana Ballon** Illustrations by **Abbey Lossing**



CANADIAN MUSEUM FOR HUMAN RIGHTS, WINNIPEG

The first museum in the world dedicated to “the evolution, celebration and future of human rights” is located on Treaty 1 territory, at the crossroads of the Red and Assiniboine rivers. The museum encourages people to learn from the past and link it to the ongoing evolution of human rights today, says Darrel Nadeau, vice-president of the museum’s visitor experience. The goal is for visitors to gain empathy and take action for human rights in their own communities. Exhibits explore human rights violations worldwide, from Canada’s LGBTQ purge in the 1960s to global genocides and anti-Semitism.

Le premier musée au monde consacré à «l'évolution, à la célébration et à l'avenir des droits de la personne» est situé sur le territoire du Traité n° 1, au confluent des rivières Rouge et Assiniboine. Selon Darrel Nadeau, vice-président de l'expérience des visiteurs, le musée encourage les gens à tirer des leçons du passé et à les relier à l'évolution continue des droits de la personne aujourd'hui. L'objectif est de faire en sorte que les visiteurs prennent conscience de l'importance des droits de la personne et agissent au sein de leurs propres communautés. Les expositions traitent des violations des droits de la personne dans le monde, allant de la purge des personnes LGBTQ au Canada dans les années 1960 aux génocides et à l'antisémitisme.

On the Ground Sur place

Pier 21 sits at the southern end of the four-plus-kilometre urban boardwalk bordering the Halifax waterfront. Do your weekend shopping at the **Seaport Farmers' Market** and kick back with a pint of Tall Ship Light at **Garrison Brewery**. Le quai 21 est situé à l'extrémité sud de la promenade urbaine de plus de quatre kilomètres qui longe le bord de l'eau d'Halifax. Profitez de votre fin de semaine pour faire vos achats au **Marché fermier du port**, puis détendez-vous autour d'une pinte de Tall Ship Light à la **Garrison Brewery**.

CANADIAN MUSEUM OF IMMIGRATION, HALIFAX

Located at Pier 21 of the Halifax seaport, the site of this museum was once the port of entry for nearly a million immigrants who landed in Canada between 1928 and 1971. Visit the Scotiabank Family History Centre, where researchers help trace your relatives' arrival and even locate their ship's original passenger list. Continue on to the museum's exhibitions and programs to see how your personal history sits within the context of our national immigration story. Watch and listen to vignettes and a multimedia film showcasing the contributions of immigrants through the decades.

Situé dans le port d'Halifax, au quai 21, le site du Musée canadien de l'immigration était autrefois le point d'entrée de près d'un million d'immigrants arrivés au Canada entre 1928 et 1971. Vous pouvez visiter le Centre d'histoire familiale Banque Scotia, où des chercheurs vous aideront à retracer l'arrivée de vos proches au Canada et tenteront même de retrouver la liste originale des passagers de leur navire. Poursuivez votre visite en découvrant les nombreuses expositions et activités proposées par le musée. Découvrez comment votre histoire personnelle s'inscrit dans le vaste récit de l'immigration canadienne. Visionnez et écoutez des témoignages ainsi qu'un film multimédia qui mettent en valeur la contribution des immigrants au fil des décennies.

More chill than thrill,
San José del Cabo proves good
things come in quiet packages.



Plutôt calme que trépidante, San José
del Cabo est la preuve que les bonnes
choses se font souvent discrètes.

While San José del Cabo is just 30 kilometres from the much-busier Cabo San Lucas (often referred to as simply Cabo), these two coastal towns offer completely different Baja experiences. The pace is slower in artsy San José, where surfing reigns supreme and cobblestone streets wind through a pretty mix of 18th-century colonial and traditional Mexican hacienda-style architecture. Bien que San José del Cabo ne soit qu'à 30 kilomètres de Cabo San Lucas (souvent appelée « Cabo »), une ville bien plus animée, ces deux villes côtières offrent des expériences de la Basse-Californie complètement différentes. Le rythme est plus lent dans la ville artistique de San José, où le surf est roi et les rues pavées serpentent à travers un charmant mélange d'architecture coloniale du 18^e siècle et d'haciendas traditionnelles de style mexicain.



Text by **Lola Augustine Brown**

48 Hours in San José del Cabo



**From left/
À partir de la
gauche :**
Flora Farms;
El Armario

déjeuner familial avec vos
camarades de classe.

LEARN

Ten minutes in a cab from downtown delivers you to **Flora Farms** (*Animas Bajas, flora-farms.com*), a dreamy destination that started as Cabo's first organic farm and now serves as a restaurant and cooking school. Classes begin with

a signature cocktail (try the Farmarita, a carrot-based margarita) and a tour of the farm gardens and mango and papaya groves. Learn to make tamales, tortillas—from grinding the corn to stuffing the finished product with homestyle Mexican dishes—and regional salsas before enjoying a decadent family-style lunch with your classmates.

APPRENDRE

Flora Farms (*Animas Bajas, flora-farms.com*) est située

à seulement dix minutes en taxi du centre-ville. Ce lieu enchanteur a d'abord été une ferme biologique de Cabo, puis est devenu un restaurant et une école de cuisine. Les cours débutent par un cocktail signature, la Farmarita, qui est une margarita à base de carotte. Ensuite, il y a une visite des potagers et des vergers de manguiers et de papayers. Vous apprendrez à préparer des tamales, des tortillas, ainsi que des salsas régionales, avant de savourer un somptueux

BROWSE

More than a dozen galleries make up San José's **Gallery District** (*Calles Morelos and Obregon, artcabo.com*), showcasing everything from fine art and folk paintings to sculpture and jewellery. Every Thursday from November through June, there's an evening art walk with entertainment throughout the district. You'll also find sweet little cafés and art shops like **El Armario** (*Calle Álvaro Obregon, facebook.com/armarioartandcoffee*) for fun, food, cocktails and live music.



DÉCOUVRIR

Plus d'une douzaine de galeries composent le **quartier des galeries** (*Calles Morelos and Obregon, [artcabo.com](#)*) de San José, où l'on trouve de tout, des beaux-arts et de la peinture folklorique à la sculpture et aux bijoux. Chaque jeudi, de novembre à juin, une visite artistique est organisée en soirée, ponctuée d'animations dans tout le quartier. Vous trouverez également de charmants petits cafés et des boutiques d'art comme **El Armario** (*Calle Álvaro Obregon, [facebook.com/armarioartandcoffee](#)*), qui proposent dans une ambiance conviviale des mets savoureux, des cocktails et des prestations musicales.

STAY

Drift San José (*Miguel Hidalgo 613, [drifthotels.co/sanjose](#)*) is a stylish boutique property with minimalist vibes nestled in the town's gallery district. The plunge pool deck offers a chic refuge, and the on-site restaurant and bar are top notch. The property offers locally crafted surfboards for guest use, along with morning yoga, mezcal tastings and chic desert-inspired rooms.

DORMIR

Le **Drift San José** (*Miguel Hidalgo 613, [drifthotels.co/sanjose](#)*) est un élégant hôtel-boutique au design minimaliste niché dans le quartier des galeries d'art de la ville. Sa terrasse avec son bassin de détente offre un refuge chic, et le restaurant et le bar sur place sont de premier ordre. L'établissement met à la disposition de ses clients des planches de surf

fabriquées localement. On y offre des séances de yoga matinales, des dégustations de mezcal et des chambres chics au décor inspiré du désert.

DRINK

Lab Playita (*Calle Delfin, [lab-baja.mx](#)*) is the second location of Coffee Lab, a local favourite that roasts premium Mexican beans. In the evening, swap the coffee for cocktails upstairs



at **Noroom Hi-fi Bar** ([lab-baja.mx/noroom-bar](#)), which boasts views over the marina. It's the perfect perch from which to listen to records, sip natural wines and enjoy collabs with local chefs and DJs when the sun goes down.

BOIRE

Lab Playita (*Calle Delfin, lab-baja.mx*) est le deuxième établissement de Coffee Lab, une adresse



From left/
À partir de la gauche:
Ruba's Bakery;
Drift San José;
Noroom Hi-fi Bar;
San José Gallery District



prisée des habitants qui torréfie des grains de café mexicains de qualité supérieure. En soirée, remplacez le café par un cocktail au **Noroom Hi-fi Bar** ([lab-baja.mx/noroom-bar](#)) qui offre une vue imprenable sur la marina. C'est l'endroit idéal pour écouter des vinyles, déguster des vins nature et profiter des collaborations avec des chefs et des DJ locaux à la tombée du jour.

EAT

Reservations are essential at San José's best brunch restaurant, **Ruba's Bakery**

(*Jose Maria Morelos, [instagram.com/rubasbakery](#).mx*). Situated in a beautifully restored 1940s casita, this Michelin-recommended spot serves inventive dishes like chilaquiles with roasted lamb, Valle de Guadalupe-style consommé with freshly baked bolillo rolls, braised short rib brioche and birria sandwiches. Wash it down with a mimosa, margarita or one of their delicious mocktails. 🗨

MANGER

Les réservations sont indispensables au meilleur restaurant de brunch



Travel Information Info voyage

Your Destination Votre destination

San José del Cabo International Airport (SJD) is 13.5 km/8 miles from downtown. L'Aéroport international de San José del Cabo (SJD) se trouve à 13,5 km du centre-ville. [loscabosairport.com](#)

In Transit En transit

Taxi to *el centro* costs about \$70. Un taxi vers le centre-ville coûte 70 \$.

de San José, **Ruba's Bakery** (*Jose Maria Morelos, [instagram.com/rubasbakery.mx](#)*). Installé dans une casita des années 1940 magnifiquement restaurée, cet établissement recommandé par le guide Michelin propose des plats créatifs, comme des chilaquiles à l'agneau rôti, un consommé façon Valle de Guadalupe accompagné de pains bolillo fraîchement cuits, des brioches aux côtes braisées et des sandwiches à la birria. Accompagnez le tout d'un mimosa, d'une margarita ou d'un délicieux mocktail. 🗨



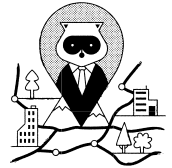
BITE INTO A FULLY LOADED BAGEL

{The New-School Bagel Shop}
La bagelerie nouvelle génération
JOSHY'S GOOD EATS

Though he began with a stand at the Hamilton farmers' market, Josh Charbonneau—formerly of Toronto bagel bastion Schmaltz Appetizing—picked up a permanent shop last spring. The space has a mom-and-pop charm, with relaxed counter service, trays of fresh bagels on display and a primarily grab-and-go format. The chewy, lightly crisp New York-style bagels are made in-house daily and are made for schmearing with gin-finished lox, house-smoked salmon, whipped cream cheese, capers or preserved-lemon tapenade. Charbonneau prepares the fish using a smoking technique he first learned from his grandfather in Scotland.

Après avoir démarré avec un simple kiosque au marché fermier de Hamilton, Josh Charbonneau — un ancien de Schmaltz Appetizing — a ouvert une boutique au printemps dernier. Le lieu séduit par son charme de petit commerce de quartier : un service décontracté au comptoir, des plateaux de bagels fraîchement préparés bien en vue et une formule axée sur les commandes à emporter. Préparés sur place chaque jour, les bagels de style new-yorkais, à la fois moelleux et légèrement croustillants, se dégustent garnis de saumon fumé (lox) affiné au gin, de saumon fumé maison, de fromage à la crème fouetté, de câpres ou encore d'une tapenade au citron confit. Charbonneau prépare lui-même le poisson selon une technique de fumage apprise de son grand-père, en Écosse.

1111 Cannon St. E., joshysgoodeats.com



Hungry for the Hammer

Text by **Jessica Huras**

A guide to the restaurants, bars, breweries and local makers shaping Hamilton's fast-rising food scene.

[Les restaurants, bars, brasseries et artisans locaux qui façonnent le paysage gastronomique en plein essor de Hamilton.](#)

LONG CAST AS A PIT STOP between Toronto dinner reservations and Niagara wine tastings, Hamilton is emerging as a food destination in its own right. In recent years, Steeltown's dining scene has matured around restaurants that reflect the city's creative independent streak. A few well-fed days here can move from feel-good French fare to Detroit-style pizza, then keep going with barrel-aged beer, smoked fish, playful cocktails and local goods that connect the city to the farms, fields and makers that call it home. Together, they give visitors every reason to arrive hungry and stay a while. 🍷

LONGTEMPS CONSIDÉRÉ COMME UNE HALTE EN ROUTE vers Toronto pour un dîner ou une dégustation de vins à Niagara, Hamilton est aujourd'hui devenu une destination gastronomique à part entière. Ces dernières années, le paysage culinaire de la «ville de l'acier» s'est développée autour de restaurants qui reflètent son esprit créatif et indépendant. On peut y savourer une cuisine française réconfortante, de la pizza à la mode de Detroit, des bières vieillies en fût, du poisson fumé, des cocktails ludiques et des produits locaux. Tout cela donne aux visiteurs toutes les raisons d'y arriver affamés. 🍷



{The Foodie's Taproom}

La buvette des passionnés de cuisine

BARREL HEART BREWING

This Dundas brewery housed in a former post office has earned Michelin Bib Gourmand recognition for a menu that goes beyond standard pub fare. Chef Mitchell Gatschuff and brewer Mark Horsley treat the kitchen and brewhouse as equal parts of the experience. Gatschuff's global menu changes regularly, but expect such dishes as char siu-glazed pork chop and Sichuan-style zucchini, built to match the acidity and depth of beers aged in oak barrels and fermented with local fruit. The creamy dulce de leche banana pudding is a rare menu mainstay that earns its keep.

Installée dans un ancien bureau de poste à Dundas, cette brasserie a obtenu la distinction Bib Gourmand du Guide Michelin grâce à une cuisine qui dépasse largement les classiques de pub. Le chef Mitchell Gatschuff et le maître-brasseur Mark Horsley considèrent la cuisine et la brasserie comme deux volets indissociables de l'expérience. Le menu, d'inspiration internationale, évolue régulièrement. On peut s'attendre à des plats comme une côte de porc glacée au char siu ou des courgettes à la sichuanaise. Ces plats sont conçus pour s'harmoniser avec des bières élevées en fûts de chêne et fermentées avec des fruits locaux. Le pouding à la banane au dulce de leche, onctueux et décadent, est un incontournable en toute saison.

104 King St. W., [barrelheart.com](#)

{The Pizza Bar With Punch}

Le bar à pizzas tropicales

MAIPAÏ

Since its January 2020 debut, MaiPai has grown from quirky upstart to local institution. The tiki-themed restaurant goes all in on tropical kitsch, with thatched booths, vintage lamps and colourful Polynesian art collected by chef-owner Salar Madadi. The pies are Detroit style, baked in rectangular steel pans with crunchy-edged crust, a lacy crown of browned cheese and sauce spooned over the top. Toppings are as maximalist as the decor, from the pickles with bacon, roasted garlic mayo and fresh dill to 'nduja paired with fig jam, ricotta and basil.

Depuis son ouverture en janvier 2020, MaiPai est passé du statut de nouveau venu excentrique à celui d'institution locale. Ce restaurant au thème Tiki assume pleinement son esthétique tropicale kitsch : banquettes au toit de chaume, lampes rétro et œuvres d'art polynésiennes colorées, réunies par le chef propriétaire Salar Madadi. Les pizzas sont de style Detroit. Elles se distinguent par une croûte aux bords croustillants, du fromage gratiné et une sauce déposée à la cuillère sur le dessus. Les garnitures sont aussi généreuses et audacieuses que le décor.
631 Barton St. E., [maipai.ca](#)



All aboard to
HAMILTON



Travel Information
Information voyage

Your Destination
Votre destination

John C. Munro Hamilton
International Airport (YHM)
is 20 km/12 miles
from downtown.

L'Aéroport international
John C. Munro du Hamilton
(YHM) se trouve à 20 km
du centre-ville.
flyhamilton.ca

In Transit
En transit

Taxi to downtown
costs \$38.

Un taxi vers le centre-
ville coûte 38 \$.

{The Retro Snack Bar}
Le comptoir-lunch vintage
NANNY & BULL'S

This neighbourhood cocktail bar with basement-rec-room energy is named for owners Jeff and Brad Richards' grandparents. The Barton Street spot nods to the '70s with wood-paneled walls, thrifted pieces, offbeat art and a room kept pleasantly dim. The cocktail list has fun with familiar templates, with "if you like..." prompts that guide drinkers by flavour, mood and the classics they already know. Like a margarita? Try the Spa Day with gin, aloe and charred green chili. Add local beer, Ontario wine and a rotating selection of pretzels, oysters, olives and other snacky bites, and you've got Hamilton's most inviting little time warp.

Ce bar à cocktails de quartier, avec une ambiance de salle de jeux de sous-sol, tire son nom des grands-parents des propriétaires Jeff et Brad Richards. Situé sur Barton Street, l'endroit rend hommage aux années 70 avec ses murs en bois lambrissé, ses objets chinés, son art éclectique et une salle volontairement plongée dans une lumière tamisée. La carte des cocktails s'amuse avec des recettes familières, accompagnées de suggestions du type « si vous aimez... », qui guident les clients selon leurs goûts, leurs envies et les classiques qu'ils connaissent déjà. Vous aimez la margarita? Essayez le Spa Day, avec gin, aloe vera et piment vert grillé. Ajoutez de la bière locale, du vin de l'Ontario et une sélection tournante de bretzels, huîtres, olives et autres petites bouchées, et vous obtenez le plus charmant voyage dans le temps de Hamilton.

627 Barton St. E., nannyandbulls.ca

IF IT'S GOOD ENOUGH FOR DOLLY!





{The Pre-Game Public House}

Le pub d'avant-match

THE IRON COW PUBLIC HOUSE

Located inside TD Coliseum, this 9,500-square-foot restaurant from Matty Matheson's Our House Hospitality feels one part English pub, one part game-day den. Plaid booths and a wraparound bar give the room its pub bones, while walls filled with Tiger-Cats memorabilia and old-school concert posters add a local edge. The space is broken into cozy pockets, making it feel more like a neighbourhood watering hole than an arena-adjacent sports bar. The kitchen, led by chef Coulson Armstrong, is all about comfort food handled with care, from meat pies and fish and chips to a Sunday roast with all the fixings, plus pull-apart milk buns with honey butter.

Situé à l'intérieur du TD Coliseum, ce restaurant de 9 500 pieds carrés, signé Our House Hospitality, le groupe de restauration de Matty Matheson, marie l'ambiance d'un pub anglais traditionnel à celle d'un repaire de jours de match. Ses banquettes à carreaux, son long bar enveloppant et son décor ponctué de souvenirs des Tiger-Cats ainsi que d'affiches de concerts d'époque lui confèrent une personnalité résolument locale. Aménagé en une succession d'espaces intimes, l'endroit évoque davantage un pub de quartier chaleureux qu'un bar sportif attenant à un arène. En cuisine, le chef Coulson Armstrong revisite les grands classiques de la cuisine réconfortante avec un soin tout particulier : tourtes à la viande, poisson-frites, rôti du dimanche servi avec tous ses accompagnements, sans oublier de moelleux petits pains au lait servis avec du beurre au miel.

101 York Blvd., ironcowpublichouse.com

TAKE-HOME HAMILTON À EMPORTER

Grab-and-go options in Steeltown.
Des options gourmandes à emporter
de la ville de l'acier

For a closer look at Hamilton's deep agricultural roots, head to **Summit Station Dairy & Creamery**, the Loewith family's fourth-generation dairy farm. Pick up a bag of fresh cheese curds, which you can watch being made through a viewing window, or grab some chocolate, strawberry or coffee milk to sip before your flight.

Pour découvrir les profondes racines agricoles de Hamilton, faites un détour par **Summit Station Dairy & Creamery**, la ferme laitière familiale des Loewith, gérée par la quatrième génération.

Procurez-vous du fromage en grains frais, dont vous pourrez observer la fabrication à travers une fenêtre, ou repartez avec un lait au chocolat, à la fraise ou au café à savourer avant votre vol.

1399 Powerline Rd. W.,
summitstationdairy.com

Pack a little Hamilton heat to take home with **Dawson's Hot Sauce**, a family-owned company founded by Brodie Dawson in 2013. The small-batch sauces are prepared, cooked and packaged by hand in Hamilton, with more than a dozen varieties that turn fresh peppers, spices and fruit into flavours more complex than face-melting fire.

Ajoutez un peu de piquant de Hamilton dans vos bagages avec **Dawson's Hot Sauce**, une entreprise familiale fondée par Brodie Dawson en 2013. Préparées, cuisinées et embouteillées à la main à Hamilton en petites quantités, les sauces artisanales se déclinent en plus d'une douzaine de variétés. L'entreprise transforme des piments frais, des épices et des fruits en créations aux saveurs complexes qui vont bien au-delà d'un simple feu brûlant en bouche.

435 Barton St. E.,
dawsonshotsauce.com

Relay Coffee Roasters has spent more than 15 years working with fair trade, organic specialty coffee, roasting in small batches to bring out each bean's flavour and nuance. Origins and roasts rotate, but there's typically a light, medium and dark roast available.

Depuis plus de 15 ans, **Relay Coffee Roasters** se consacre au café de spécialité équitable et biologique, torréfié en petites quantités afin de révéler toute la richesse aromatique et les nuances de chaque grain. Les provenances et les profils de torréfaction évoluent au fil des saisons, mais on y trouve généralement des cafés aux torréfactions légère, moyenne et foncée.

27 King William St.,
relaycoffee.com

{The Neighbourhood Bistro}

Le bistro du quartier

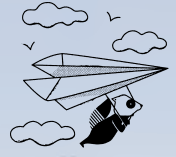
LE TAMBOUR TAVERN

Chef Teo Paul brings the French-ish sensibility of Toronto favourites Union and Côte de Boeuf to a storied Hamilton address. Set inside a 19th-century building, the restaurant feels warm and lived-in, with low lighting, exposed brick and a mural of drum-playing animals. Paul cooks over an open-fire grill, letting smoke and heat define dishes like roast Cornish hen and côte de boeuf. A short raw list, spanning from East Coast oysters to shrimp cocktail and seafood towers, gives the menu a coastal counterpoint. The wine list sticks to classic regions, backed by Hamilton craft beers and easy-drinking cocktails. Le chef Teo Paul apporte la touche française des restos torontois Union et Côte de boeuf à un lieu chargé d'histoire à Hamilton. Installé dans un bâtiment du XIX^e siècle, le restaurant dégage une atmosphère chaleureuse et animée, avec un éclairage tamisé, des briques apparentes et une fresque représentant des animaux jouant de la batterie. Teo Paul cuisine sur un grill à feu ouvert, laissant la fumée et la chaleur définir des plats comme le poulet de Cornouailles rôti et la côte de boeuf. Une courte sélection de produits crus, allant des huîtres de la côte est au cocktail de crevettes et aux plateaux de fruits de mer, apporte au menu une touche côtière. La carte des vins reste centrée sur les grandes régions classiques, complétée par des bières artisanales de Hamilton et des cocktails faciles à boire.

345 James St. N., letambourtavern.com



- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
| 1. LE TAMBOUR
345 James St. N. | 3. BARREL HEART BREWING
104 King St. W. | 5. MAIPAI
631 Barton St. E. | 7. SUMMIT STATION DAIRY
1399 Powerline Rd. W. | 9. RELAY COFFEE ROASTERS
27 King William St. |
| 2. NANNY & BULL'S
627 Barton St. E. | 4. JOSH'S GOOD EATS
1111 Cannon St. E. | 6. THE IRON COW
101 York Blvd. | 8. DAWSON'S HOT SAUCE
435 Barton St. E. | |



Why Tofino has become
the go-to spot for female surfers.
Pourquoi Tofino est devenu
le haut lieu des surfeuses.

Text by
Mary Charleson

THE DEMO- CRACY OF COLD WATER

The first thing you notice when you paddle out at Cox Bay is the cold. Even in late September, the water hovers around 10°C. It's cold enough that your face aches and you're grateful for five millimetres of neoprene. The second thing you notice is who is in the water: half the surfers are women.

This isn't what I expected. I've surfed in Costa Rica and the Dominican Republic, where women made up a quarter of those in the water. I've experienced surf culture in Hawaii and Australia, places where the sport skews heavily male, where bro culture dominates and bikinis draw gaze.

But here, on the west coast of Vancouver Island, something different is happening. In Tofino, women make up roughly 50 percent of the surf lineup on any given day. The gender parity is so unusual it demands explanation.

La première chose que l'on remarque en pagayant vers le large à Cox Bay, c'est le froid. Même à la fin de septembre, l'eau oscille autour de 10°C. Un froid assez mordant pour vous faire grimacer, mais qui vous fait aussi apprécier votre combinaison en néoprène. La deuxième chose qui frappe, c'est la composition du groupe dans l'eau : la moitié des surfeurs sont des femmes.

Ce n'est pas du tout ce à quoi je m'attendais. J'ai surfé au Costa Rica et en République dominicaine, où les femmes représentaient environ le quart des surfeurs. J'ai aussi découvert la culture du surf à Hawaï et en Australie, des endroits où ce sport demeure largement masculin, où la culture «bro» domine et où les bikinis attirent souvent les regards.

Ici, sur la côte ouest de l'île de Vancouver, il y a quelque chose de différent. À Tofino, les femmes représentent environ 50% des surfeurs, peu importe la journée. Cette parité entre les genres est si rare qu'elle mérite qu'on s'y attarde.

Le nouveau sport

« Ce qu'il faut savoir sur le surf au Canada, c'est que c'est tout nouveau », me confie Krissy Montgomery. Elle est propriétaire de Surf Sister à Tofino, la première école de surf au Canada dédiée aux femmes, fondée en 1999. « Les premiers surfeurs de Tofino étaient quelques familles dans les années 60 et 70, dont certaines composées de personnes ayant fui la conscription », explique-t-elle. « Le surf a connu un véritable essor au milieu des années 2000 et, comme c'était relativement nouveau ici, lorsque les femmes ont voulu y prendre part, la réaction a été : pourquoi pas? Il n'y avait pas d'esprit de misogynie ancrée, parce que ce sport était nouveau pour tout le monde. »

Ce moment a joué un rôle déterminant. La technologie des combinaisons en néoprène a progressé au même rythme que l'essor du surf à Tofino, permettant enfin aux femmes d'avoir accès à des combinaisons adaptées à leur morphologie. « Quand j'ai commencé à surfer, je portais une combinaison pour homme, mais les choses ont changé à la fin des années 90. Soudainement, le surf en eau froide est devenu accessible », souligne Montgomery.

L'avantage de l'eau froide

Sous les tropiques, les femmes peuvent parfois se sentir gênées par leur tenue ou se poser la question redoutée : est-ce que tout restera bien en place si je tombe de ma planche? À Tofino, ces préoccupations n'existent pas.

A Sport Born New

“The thing about surfing in Canada is that it's new,” Krissy Montgomery tells me. She owns Surf Sister in Tofino, Canada's first women-focused surf school, founded in 1999. “The first surfers in Tofino were a handful of families in the 1960s and '70s, some of them draft dodgers,” she explains. “Surfing here really exploded in the mid-2000s, and because it hadn't been established for very long, when women wanted to participate, it was: why not? There was no entrenched history of misogyny because the whole thing was new to everyone.”

That timing mattered. Neoprene wetsuit technology evolved just as surfing gained momentum in Tofino, allowing women to finally access suits that fit their bodies. “I was wearing a men's suit when I started surfing, but that changed in the late '90s. Suddenly cold water surfing became accessible,” Montgomery notes.



The Cold Water Advantage

In the tropics, women may be self-conscious about what they're wearing or contemplate the dreaded question: will everything stay in place if I wipe out? There's none of that in Tofino. Neoprene levels the visual playing field. "When you're wearing five millimetres of rubber, everyone looks like a seal," Montgomery laughs. "You can't peacock in a full-body hooded wetsuit with boots and gloves."

My daughter and I discovered this ourselves after attending Queen of the Peak, an annual contest open to female surfers of all levels. We paddled out at Florencia Bay, in water colder than the temperature of most refrigerators, to join a mixed group of all ages and abilities. The waves were forgiving, the sandy bottom gentle. I felt protected in the bubble wrap of neoprene. Nobody cared that we crashed out, and I almost forgot that I couldn't feel my face.

"Cold water filters out the ego," Montgomery says. "The barrier to entry is high enough that the people who show up are genuine. It's not just gender parity that makes Tofino unique; it's also age diversity."

"It's pretty much been 50/50 as long as I've been involved with the club," notes University of Victoria Surf Club president Kathryn Meers. Tourism Tofino's 2024 records show that of 711,200 annual visitors, more than a quarter surfed or stand-up paddle boarded. The demographic breakdown: 58 percent female, 40 percent male. In most surf capitals worldwide, women comprise 20 to 30 percent at best.

Le néoprène met tout le monde sur un pied d'égalité. « Avec cinq millimètres de caoutchouc sur le corps, tout le monde ressemble à un phoque », lance Montgomery en riant. « On ne peut pas pavaner dans une combinaison intégrale à capuchon, avec des bottes et des gants. »

Ma fille et moi l'avons constaté par nous-mêmes lorsque nous avons participé à l'événement Queen of the Peak, une compétition annuelle ouverte à toutes les surfeuses, peu importe leur niveau. Nous avons payagé jusqu'à Florencia Bay, dans une eau plus froide que l'air dans un réfrigérateur, pour rejoindre un groupe mixte réunissant des personnes de tous âges et de toutes habiletés. Les vagues étaient indulgentes et le fond sablonneux, rassurant. Enveloppée dans ma combinaison de néoprène comme dans une couche protectrice de papier bulle, je me sentais en sécurité. Personne ne se souciait de nos chutes, et j'ai presque oublié que je ne sentais plus mon visage tant le froid était intense.

« L'eau froide filtre l'ego », explique Montgomery. « La barrière à franchir est suffisamment haute pour que les gens qui se présentent soient sincères. Ce n'est pas seulement la parité entre les genres qui rend Tofino unique; c'est aussi la diversité des âges. »

Kathryn Meers, présidente du University of Victoria Surf Club, souligne que « C'est pratiquement du 50/50 depuis aussi longtemps que je suis impliquée dans le club ». Les données de Tourism Tofino pour 2024 révèlent que, sur les 711 200 visiteurs annuels, plus du quart ont pratiqué le surf ou la planche à pagaie Superflu. La répartition démographique est révélatrice : 58 % de femmes, 40 % d'hommes. Dans la plupart des grandes destinations de surf dans le monde, les femmes représentent au mieux de 20 à 30 % des adeptes.

MOUNTAINS: MEGHAN READING; SURFERS: BRYANNA BRADLEY



It's just Canadians doing what we do—bundling up, heading outside and inviting everyone along for the ride.

Des Canadiens qui font ce qu'ils ont l'habitude de faire : s'emmitoufler, sortir et inviter tout le monde à les rejoindre.



Queen of the Peak

Lorsqu'une compétition internationale de surf masculin a été présentée à Tofino en 2010, les femmes n'avaient pas été invitées à y participer. À l'époque, les événements offraient généralement aux surfeuses une bourse équivalant à seulement 20 % de celle des hommes. Elles obtenaient aussi les moins bonnes plages horaires pour les vagues, et les juges ne les prenaient pas au sérieux.

En réaction à cette situation, Montgomery, en collaboration avec Jay Gildenhuis, propriétaire du Shelter Restaurant, a créé Queen of the Peak, une compétition de surf exclusivement féminine qui en est maintenant à sa 15^e année.

Le premier tournoi a attiré 30 femmes. Cette année, les 112 places disponibles se sont envolées en quelques minutes. Des compétitrices internationales venues de Californie, d'Hawaï, du Mexique et du Costa Rica y participent désormais chaque année. « Plusieurs de ces athlètes internationales nous ont dit : "J'ai cherché cette communauté toute ma vie", raconte Montgomery. Qui aurait pu l'imaginer? Elle est ici, dans une eau froide. »

En faisant appel à la photographe Brianna Bradley, Queen of the Peak a également contribué à transformer la représentation visuelle du surf féminin. La photographie sportive demeure largement dominée par les hommes, et la plupart des magazines de surf présentent principalement des images de surfeurs masculins, tandis que les rares représentations de femmes ont souvent tendance à les sexualiser en bikini. Avec Bradley derrière l'objectif, c'était la première fois que des surfeuses pouvaient se voir à travers un regard féminin : des photos d'action mettant en valeur des manœuvres propres à leur pratique, mais aussi des images qui témoignent du lien entre les femmes qui avancent ensemble vers l'eau.

Le facteur canadien

Cette notion de courtoisie et d'inclusion reflète un sentiment profondément canadien. Montgomery le résume plus simplement : « Les Canadiens sont résistants. Nous avons l'habitude de plonger dans des lacs froids. Passer du temps dehors en hiver fait partie de notre quotidien, alors cette barrière de l'eau froide nous paraît moins intimidante. »

Bien sûr, les combinaisons de plongée y sont aussi pour quelque chose. Elles offrent de la flottabilité, une certaine protection en cas de contact avec le fond, et rendent la pratique du surf plus accessible aux débutants.

Lors de mon dernier matin à Tofino, je me suis promené sur la plage de Cox Bay au lever du soleil. Quelques surfeurs étaient déjà dans l'eau : des silhouettes sombres flottant dans la lumière de l'aube, réunies par la même passion.

L'eau froide chasse les faux-semblants. Impossible de feindre son engagement lorsqu'on enfle des bottillons glacés à 7 h du matin ou qu'on se change à l'abri d'une portière de voiture ; impossible de jouer un rôle pour Instagram quand on ne sent plus son visage.

En quittant Tofino, en passant devant les embranchements menant à Chesterman et Cox Bay, je réfléchissais à ce qui rend cet endroit si particulier. Ce n'est pas seulement l'eau froide, le néoprène ou les spots de sable accessibles. C'est le fait que le surf soit arrivé ici sans a priori. Il n'y avait ni hiérarchie bien établie ni esthétique imposée. Juste des Canadiens qui font ce qu'ils ont l'habitude de faire : s'emmitoufler, sortir et inviter tout le monde à les rejoindre. ☕

Queen of the Peak

When a men's international surf event came to Tofino in 2010, women weren't invited to compete. Events at the time typically offered women prize money that was one-fifth of the men's. Women got poor wave times, and judges didn't take them seriously. In response, Montgomery, together with Jay Gildenhuis, the owner of Shelter Restaurant, launched Queen of the Peak, a women-only surf competition now in its 15th year.

The first tournament attracted 30 women. This year, 112 spots sold out in minutes. International competitors from California, Hawaii, Mexico and Costa Rica now attend annually. "Many of those international athletes told us, 'I've looked for this community my whole life,'" Montgomery says. "Who would have thought? Here it is, in cold water."

With the hiring of photographer Brianna Bradley, Queen of the Peak also helped shift the visual narrative around female surfing. Sport photography is dominated by men, and most surf magazines contain primarily images of guys, with the balance sexualizing women in bikinis. With Bradley, it was the first time women surfers got to see themselves through a female lens: action shots performing moves unique to women, but also images showing the bond between women walking out into the water together.

Sanoa Dempfle-Olin, who grew up in Tofino competing at Queen of the Peak, made history recently as the first ever Canadian Olympic surfer competing at the Paris 2024 Olympic Games in Tahiti. "Having Queen of the Peak is a big part of why the lineups in Tofino are usually half girls, if not more, on any given day," she says. "It's unlike anywhere else I have travelled."

The Canadian Factor

That notion of courtesy and inclusion is a distinctly Canadian sentiment. But Montgomery puts it more bluntly: "Canadians are hardy. We're used to jumping in cold lakes. Being outdoors in winter is part of life, so that cold water barrier isn't as daunting for us." Of course, wetsuits help, too. They provide flotation, some protection if you hit bottom, and make the sport more forgiving for beginners.

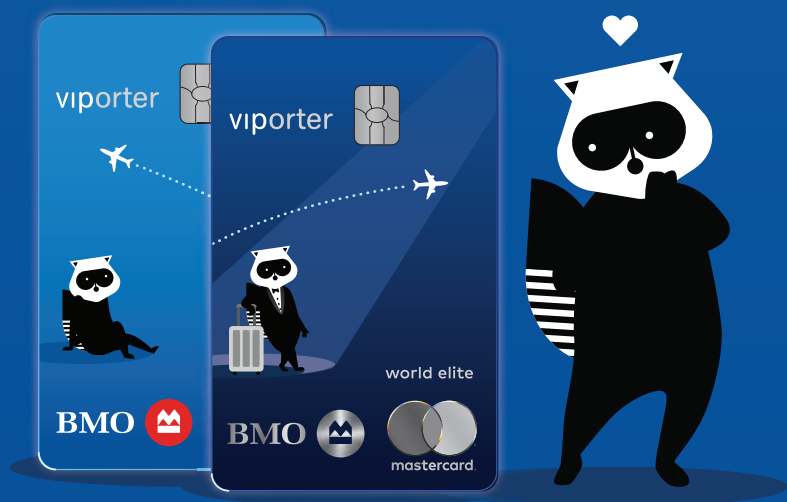
On my last morning in Tofino, I walked Cox Bay at sunrise. A few surfers were already in the water—dark shapes bobbing in the dawn, indistinguishable by gender but united in purpose.

Cold water strips away pretense. You can't fake commitment when you're pulling on frozen booties at 7 a.m. or changing behind a car door; you can't perform for Instagram when your face is numb.

As I drove away from Tofino, past the turnoffs for Chesterman and Cox Bay, I thought about what makes this place different. It's not just the cold water, the neoprene or the accessible sandy breaks. It's that surfing arrived here without baggage. There was no entrenched hierarchy or aesthetic. Just Canadians doing what we do—bundling up, heading outside and inviting everyone along for the ride. ☕

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!

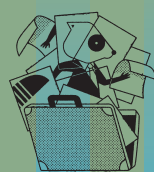


bmo.com/inflight

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



porter



Text by
Jim Bamboulis

WOVEN STORIES

In the cultural fabric of the Bahamas, straw weaving is more than an art form—it's a living archive of resilience, identity and adaptation.
Dans le tissu culturel des Bahamas, le tressage de la paille est bien plus qu'une forme d'art : c'est une mémoire vivante de la résilience, de l'identité et de l'adaptation.



Growing up in multi-ethnic Toronto, I was privy to the rich cultural flavours, aromas and traditions that permeated my community. It wasn't unusual for neighbours to drop by and share nostalgic stories from their homeland while borrowing a cup of sugar to make their rum cake or bread pudding. Sharing food was always the preferred language of belonging.

But one visit from a Bahamian "auntie" stood out. She didn't arrive with a dish but, instead, a handwoven straw basket. It was a cultural exchange that was meant to be kept and cherished rather than consumed.

Years later, that childhood memory was reignited during a visit to the Bahamas, where I watched aunts patiently, rhythmically weave straw in real time, linking past and present in a way that suddenly made a small woven basket feel like the start of a much bigger story, beyond a simple souvenir.

A National Tradition

Burgeoning in the post-emancipation era, straw craft in the Bahamas provided newly freed African-descended communities with a way to gain more economic independence by using what they had on hand. Culturally, it was also a way to preserve creative traditions and expression rooted in West African textile knowledge.

Within families, young girls learned not through formal instruction but by watching their elders, with skills and techniques often passed down. "As a teen mom growing up, I had to do what I know, and that was working with my hands," says Christine Davis, a straw vendor of 22 years. "So doing straw work for my livelihood is what I became accustomed to." Splitting fibre, twisting strands and tightening patterns are largely influenced by cultural respect, intergenerational values and family traditions—rhythm and repetition refined over the centuries.

Ayant grandi dans la ville multiculturelle de Toronto j'ai eu la chance d'être exposé aux riches saveurs, aux arômes et aux traditions culturelles de ma communauté. Il n'était pas rare que des voisins viennent emprunter une tasse de sucre pour préparer leur gâteau au rhum ou leur pouding au pain et en profitent pour partager des récits empreints de nostalgie de leur pays d'origine. Le partage de la nourriture a toujours été le langage privilégié de l'appartenance.

Mais la visite d'une « tante » bahamienne est restée particulièrement marquante. Elle n'est pas arrivée avec un plat, mais plutôt avec un panier de paille tressé à la main. Ce fut un échange culturel destiné à être conservé et chéri, plutôt qu'à être consommé.

Des années plus tard, ce souvenir d'enfance a refait surface lors d'un séjour aux Bahamas. J'ai pu y observer des « tantes » qui tressaient patiemment la paille, créant ainsi un lien entre le passé et le présent. Ce lien m'a soudain donné l'impression qu'un petit panier tressé marquait le début d'une histoire bien plus grande, bien plus qu'un simple souvenir.

Une tradition nationale

L'artisanat de la paille aux Bahamas est né dans la période qui a suivi l'abolition de l'esclavage. Il a offert aux communautés d'ascendance africaine nouvellement affranchies un moyen d'accroître leur autonomie économique en utilisant les ressources dont elles disposaient. Sur le plan culturel, il constituait également une façon de préserver des traditions créatives et des formes d'expression ancrées dans les savoirs textiles de l'Afrique de l'Ouest.

Au sein des familles, les jeunes filles apprenaient non pas par un enseignement formel, mais en observant leurs aînées, les savoir-faire et les techniques étant souvent transmis de génération en génération. « Quand j'étais une jeune mère adolescente, j'ai dû faire appel à ce que je savais faire et c'était travailler de mes mains », raconte Christine Davis, vendeuse de produits de paille depuis 22 ans. « C'est ainsi que le travail de la paille est devenu mon moyen de subsistance et ce à quoi je me suis habituée. » Fendre les fibres, torsader les brins et resserrer les motifs sont des gestes profondément influencés par le respect de la culture, les valeurs transmises entre générations et les traditions familiales. Un rythme et une répétition perfectionnés au fil des siècles.

Alliant utilité et expression artistique, les créations vont de simples paniers fonctionnels à des pièces complexes réalisées pour la vente. Au-delà de leur attrait

Blending utility and artistry, designs range from simple, functional baskets to intricate pieces created for sale. Beyond their visual appeal, each piece carries a story born from a craft often practiced in communal settings where knowledge, conversation and cultural continuity naturally intertwine. Straw plaiting remains deeply woven into the lives of Bahamian women, evolving into both a vital livelihood and an enduring legacy where land, labour, memory and community converge.

Nature's Role

Bahamian straw work and the country's natural environment go hand in hand. An abundance of palmetto palm, sisal and native grasses provide artisans with durable, flexible fibres. Harvesting these materials requires knowledge of seasons, plant cycles and preparation techniques.

Once collected, and before weaving, fibres are dried under the sun, stripped and dyed using natural pigments. The result is a material that reflects both the island nation and the resilient spirit of its people.

Artisans have even developed distinct regional styles that depend on the availability and treatment of these natural resources. This symbiotic relationship between the Bahamian environment and local artistry means that straw weaving isn't separate from geography; it's an extension of it. Every patient, meticulously nuanced manoeuvre and carefully designed product acts as a dialogue between human ingenuity and island ecology.

Markets as Museums

In smaller communities throughout the island nation, straw weaving remains a central component of daily life, combining income generation with cultural expression.

visuel, chacune raconte une histoire issue d'un artisanat souvent pratiqué dans des contextes communautaires, où les connaissances, les échanges et la continuité culturelle s'entrelacent naturellement. Le tressage de la paille demeure profondément ancré dans la vie des femmes bahamiennes. Il évolue à la fois en un moyen de subsistance essentiel et en un héritage durable, où se rejoignent la terre, le travail, la mémoire et la communauté.

Le rôle de la nature

L'artisanat de la paille aux Bahamas et l'environnement naturel du pays vont de pair. L'abondance de palmiers nains, de sisal et de graminées indigènes fournit aux artisans des fibres durables et souples. La récolte de ces matériaux exige une connaissance des saisons, des cycles de croissance des plantes et des techniques de préparation.

Une fois récoltées, et avant le tressage, les fibres sont séchées au soleil, effilées et teintées à l'aide de pigments naturels. Le résultat est un matériau qui reflète à la fois l'archipel et l'esprit résilient de son peuple.

Les artisans ont même développé des styles régionaux distincts, qui dépendent de la disponibilité et du traitement de ces ressources naturelles. Cette relation symbiotique entre l'environnement bahamien et la créativité locale signifie que le tressage de la paille n'est pas dissocié de la géographie : il en est une prolongation. Chaque geste patient, minutieusement nuancé, et chaque objet soigneusement conçu témoignent d'un dialogue continu entre l'ingéniosité humaine et l'écologie insulaire.

Quand les marchés deviennent des musées

Dans les petites communautés de l'archipel, le tressage de la paille demeure un élément central de la vie quotidienne, alliant source de revenus et expression







Featured on Bahamian postage stamps, straw weaving is a powerful emblem of national identity honouring a handmade ancestral tradition that's alive and well across the Bahamas.

Figurant sur les timbres-poste bahamiens, le tressage de la paille à la main est un puissant symbole de l'identité nationale, qui rend hommage à une tradition artisanale ancestrale, toujours bien vivante à travers les Bahamas.

Straw markets often act as a town square, uniting artisans, locals and visitors in vibrant exchanges of conversation and culture.

For visitors, Nassau's world-renowned straw market on Bay Street offers the most memorably exuberant Bahamian experience. I meander, navigating what feels more like a living museum. Dozens of aisles brim with hundreds of vendors and thousands of items, including intricately woven hats, bags, mats and dolls. Here, commerce meets storytelling, and each interaction with an artisan carries a deeper meaning. Creation stories

are eagerly shared, all of which explain the origin of the patterns, their textured process and personal connections with their craft.

Preservation and Pride

Expanded tourism brought global exposure, transforming everyday Bahamian straw-woven household items into iconic cultural exports. With that came both opportunity and tension. While increased demand has opened new economic pathways for artisans, it has also introduced the pressure of mass production. Machine-made goods often compete with handmade originals, putting craftspeople in a challenging position between balancing livelihood and integrity.

“One of the reasons straw work is an important part of our culture is because it is truly a part of our identity,” Davis notes. “Making straw is a way of life for my husband and me. We make straw bags together and sell them.”

Despite technological advancements and propelled by pride of place, many locals remain passionately and patriotically committed to preserving traditional methods, unapologetically choosing craftsmanship over convenience and authenticity over imitation. “I am proud to know that this is one of the only places you could get authentically made straw items, and it feels good when you see a tourist walk off with one of your bags, knowing that it will be there for them to pass down to their kids,” Davis says.

As global competition intensifies and manufacturing trends evolve, the Bahamian Tourism Authority is working alongside cooperatives and cultural organizations nationwide to ensure straw work remains rooted in community-led traditions. School programs have introduced initiatives encouraging a hands-on approach, demonstrating the connection between national heritage, creativity and livelihood.

After all these years, I think back to my childhood neighbour and the way she placed that woven basket in my mom's hands. In hindsight, it was more than a gift; it was a piece of who she was and where she came from. 🍷

culturelle. Les marchés de la paille jouent souvent le rôle d'une place publique, réunissant artisans, habitants et visiteurs dans des échanges animés où se mêlent conversations et découvertes culturelles.

Pour les visiteurs, le célèbre marché de la paille de Nassau, sur Bay Street, offre l'une des expériences bahamiennes les plus mémorables et les plus foisonnantes. Je déambule entre les étals, avec l'impression de parcourir davantage un musée vivant qu'un simple marché. Des dizaines d'allées regorgent de centaines de vendeurs et de milliers d'articles, dont des chapeaux, des sacs, des nattes et des poupées aux tressages soigneusement travaillés. Ici, le commerce et la transmission d'histoires vont de pair, et chaque échange avec un artisan revêt une signification plus profonde. Les récits sur la création des pièces sont partagés avec enthousiasme; les artisans expliquent l'origine des motifs, le processus de création et les liens personnels qui les unissent à leur art.

Préservation et fierté

L'essor du tourisme a apporté une visibilité internationale, transformant des objets du quotidien bahamien tressés en paille en produits culturels emblématiques exportés à travers le monde. Cette évolution s'est accompagnée à la fois d'occasions nouvelles et de tensions. Si l'augmentation de la demande a ouvert de nouvelles avenues économiques pour les artisans, elle a également créé une pression liée à la production de masse. Les articles fabriqués à la machine rivalisent souvent avec les pièces originales réalisées à la main, plaçant les artisans devant un défi de taille : trouver l'équilibre entre assurer leur subsistance et préserver l'intégrité de leur savoir-faire.

« L'une des raisons pour lesquelles l'art de la paille occupe une place importante dans notre culture, c'est qu'il fait véritablement partie de notre identité », souligne Davis. « Travailler la paille est un mode de vie pour mon mari et moi. Nous fabriquons ensemble des sacs en paille et nous les vendons. »

Malgré les avancées technologiques, de nombreux habitants demeurent passionnément et fièrement engagés dans la préservation des méthodes traditionnelles, choisissant sans compromis le savoir-faire artisanal plutôt que la commodité, et l'authenticité plutôt que l'imitation. « Je suis fière de savoir que c'est l'un des rares endroits où l'on peut se procurer des articles en paille fabriqués de façon authentique. Et cela me fait plaisir de voir un touriste repartir avec l'un de mes sacs, en sachant qu'il pourra le conserver et le transmettre un jour à ses enfants », explique Davis.

Alors que la concurrence mondiale s'intensifie et que les tendances de fabrication évoluent, l'Autorité du tourisme des Bahamas collabore avec des coopératives partout au pays afin de veiller à ce que l'art de la paille demeure ancré dans des traditions portées par les communautés. Des programmes scolaires ont également mis en place des initiatives favorisant une approche pratique, mettant en lumière le lien entre le patrimoine national, la créativité et les moyens de subsistance.

Après toutes ces années, je repense à ma voisine d'enfance et à la façon dont elle a déposé ce panier tressé dans les mains de ma mère. Avec le recul, je comprends que c'était bien plus qu'un cadeau : c'était une part de son identité et de ses origines. 🍷

We are celebrating our 20th birthday this October and couldn't have done it without you - our passengers! Thank you from our entire team here at Porter. We promise to keep bringing you more travel choices and more destinations. Happy flying.

Nous célébrons notre 20^e anniversaire en octobre, et nous n'y serions jamais parvenu sans vous, nos passagers ! Toute l'équipe de Porter vous dit merci. Nous nous engageons à continuer de vous offrir davantage de choix de voyages et de destinations. Bon vol !

**Happy
birthday to us!**
**Bonne fête
à nous!**





porter

Feel very European this fall.

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. Redemptions to Paris, London, Amsterdam, Barcelona and Rome are now available for as little as 25,000 VIPorter points.

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



 **Air transat** flyporter.com

Renée Régimbal

It's 20 years and counting for the Senior Specialist of Reservation and Airport Systems.

Depuis plus de 20 ans, cette spécialiste principale des systèmes aéroportuaires et de réservation met à profit son expérience.



3 p.m.

Night Owl Oiseau de nuit

I've been with Porter for 20 years—even before our call centre opened—and I still love the fast pace of the job. I work the nightshift, so I start with coffee and a word game to fire up my brain.

Je travaille depuis 20 ans chez Porter. J'étais là avant même l'ouverture du centre d'appels, et je ne me lasse toujours pas du rythme de travail trépidant. Je travaille le soir, alors je commence chaque quart par un café et un jeu de mots pour bien réveiller mes neurones.



3:30 p.m.

Tech Talk Parlons techno

Our Enterprise Technology team are product keepers and subject matter experts for many of Porter's core functional systems. We develop and maintain systems for reservations, airport passenger processing, loyalty, scheduling and fares. I start my workday with meetings across these departments.

L'équipe des Technologies d'entreprise veille au bon fonctionnement de plusieurs systèmes essentiels de Porter et agit comme équipe de référence pour ces outils. Nous concevons et maintenons les systèmes qui soutiennent les réservations, le traitement des passagers, le programme de fidélité, la planification des horaires et la tarification. Je commence ma journée par des rencontres avec les équipes de ces différents secteurs.

5 p.m.

User Friendly Convivialité

A big focus is our audit process and control implementation for system users, so I review our existing accounts and processes to ensure the right people have the right access.

L'un de mes principaux rôles consiste à superviser le processus de vérification et les contrôles d'accès aux systèmes. Je détermine notamment les accès dont chaque employé a besoin en fonction de son rôle et de ses responsabilités au sein de l'entreprise.

7:30 p.m.

Turkey Trot La balade de Turkey

I work from home, so I usually take a break to walk our little chihuahua, Turkey, or at least spend a few minutes with him outdoors.

Comme je travaille de la maison, je profite généralement d'une pause pour aller promener mon petit chihuahua, Turkey.

9 p.m.

VIP Section Section VIP

I'm the point team member for our loyalty program system. I've been with VIPorter from the start, so I've steered it through several updates and new partnerships like our co-branded credit card with BMO. It's interesting to follow a product from inception to maturity.

Je suis la personne-ressource principale pour notre système de programme de fidélité. Je suis impliquée dans le programme VIPorter depuis ses débuts, j'ai donc pris part à plusieurs mises à jour et à la mise en place de nouveaux partenariats, comme notre carte de crédit co-marquée avec BMO. C'est intéressant de suivre l'évolution d'un produit.

11 p.m.

Start-Up Mode L'esprit «jeune pousse»

When I started at Porter 20 years ago, we focused on building our tech infrastructure. Now we're moving into refinement, which is exciting for me. But the start-up mentality never really goes away. Lorsque je suis arrivée chez Porter il y a 20 ans, nous nous concentrons sur la mise en place de notre infrastructure technologique. Aujourd'hui, nous passons à la phase de perfectionnement, ce qui me passionne. Mais l'esprit «jeune pousse» nous habite toujours.



12 a.m.

Paper Trail Quand le papier prend vie

I channel my extra energy into art. Paper is my medium, and I love to upcycle, turning scraps into journals and notepads. Je transforme mon énergie débordante en créations artistiques. Le papier est mon matériau de prédilection, et j'adore lui donner une seconde vie en recyclant des retables pour en faire des carnets et des blocs-notes.

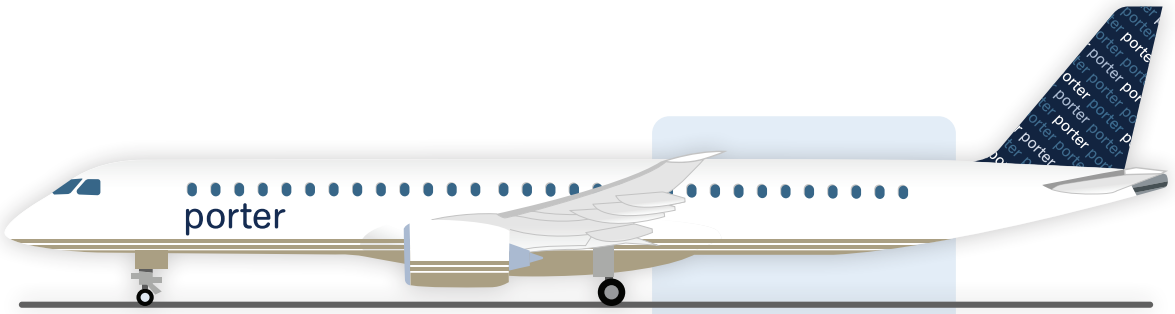


Join our team! Discover the perks of working with Porter. **Joignez-vous à l'équipe!** Découvrez les avantages de travailler chez Porter. careers.flyporter.com

The Long...

Our Embraer E195-E2 jet airplane is optimized to be quiet, environmentally conscious and fuel efficient.

Notre avion à réaction Embraer E195-E2 est optimisé pour être silencieux, respectueux de l'environnement et économe en 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.

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.

Restez connecté

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 CONNECTER :

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.

PorterCafé

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

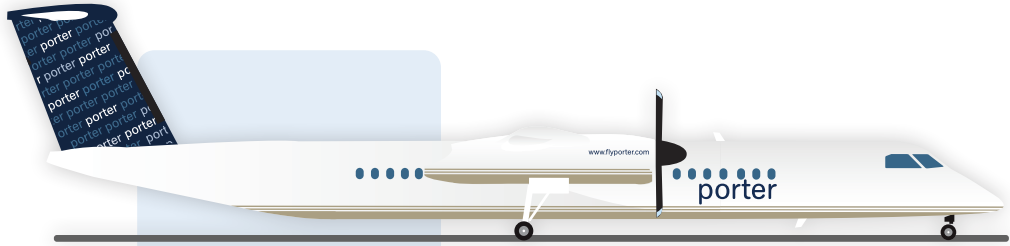
Une petite faim en vol?
Porter vous propose des collations et des boissons gratuites.*

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

...and Short of It

Our De Havilland Dash 8-400 turboprop airplane is built in Toronto, with a synthesis of speed and noise suppression—inside and out—with high fuel efficiency and low emissions.

Notre avion à turbopropulseur De Havilland Dash 8-400, construit à Toronto, allie vitesse et réduction du bruit—tant à l'intérieur qu'à l'extérieur—à une grande efficacité énergétique et à 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.



In October, Porter pilots and flight attendants wear pink epaulets and pins to raise awareness about breast cancer. FlyPink is a global aviation initiative to fuel awareness and funds for breast cancer research.

En octobre, les pilotes et les agents de bord de Porter porteront des épaulettes et des épinglettes roses. FlyPink est une initiative mondiale de l'aviation visant à recueillir des fonds pour la recherche sur le cancer du sein.

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 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

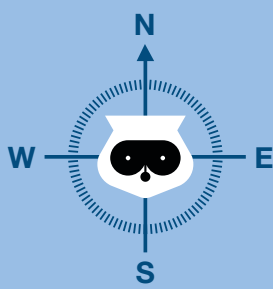
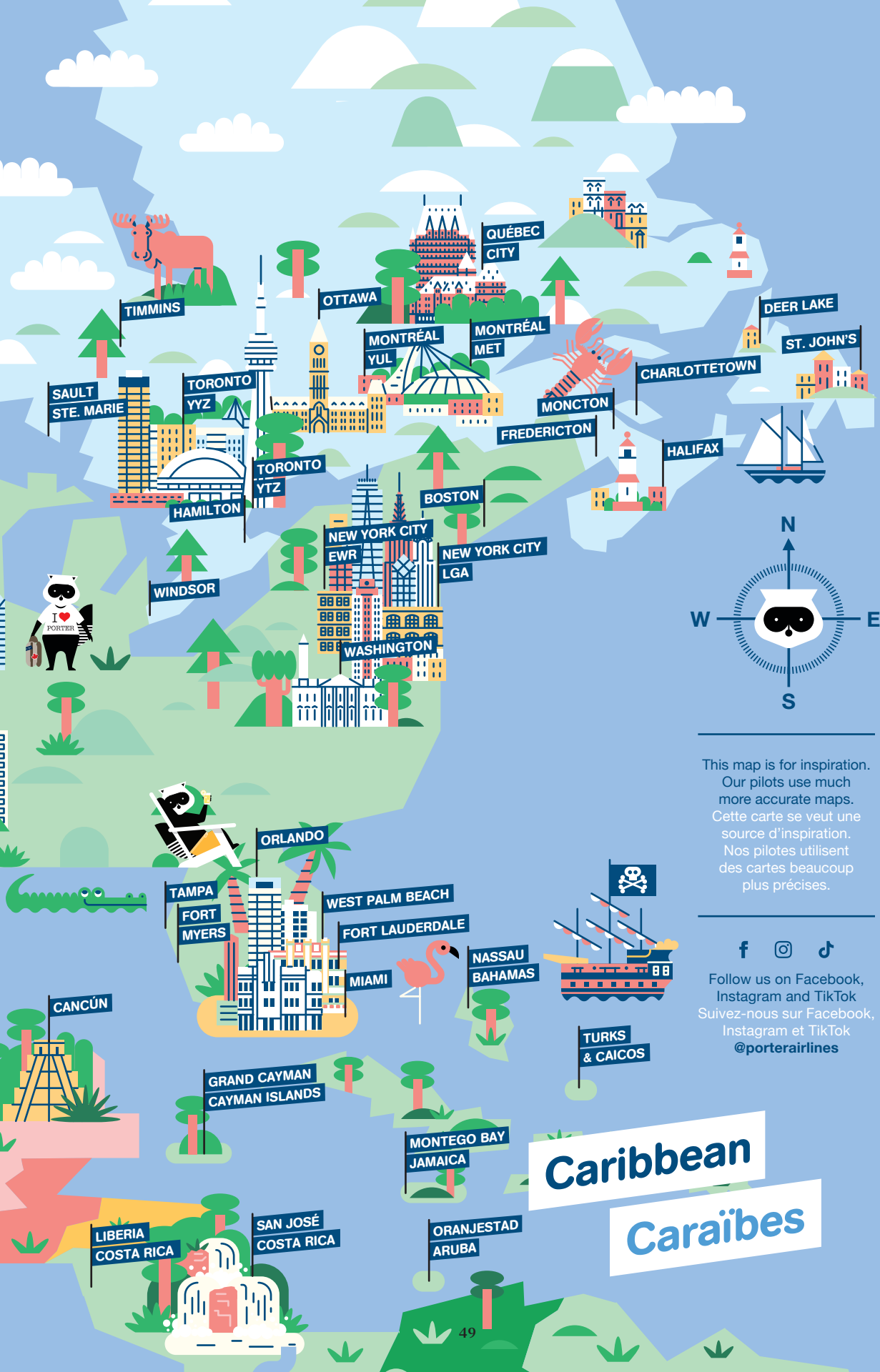
Collations

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.



Illustration by John Devolle



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](#)

Caribbean
Caraïbes

Our Roaring Twenties!

Though he doesn't look a day over 19, Mr. Porter is turning the big 2-0! See if you can spot the differences as he celebrates.

M. Porter a 20 ans, même s'il n'en a pas l'air! Essayez de repérer les différences pendant qu'il fait la fête.



Toronto's stage for ALL sounds and stories

KOERNER
HALL



**The Royal
Conservatory®**
The finest instrument is the mind.

Learn more:



TELUS centre
for performance and learning

416-408-0208

273 Bloor Street West (Bloor Street & Avenue Road), Toronto

THE GAMES ARE OVER BUT THE FIELD IS STILL TILTED AGAINST **SMOKE-FREE** OPTIONS.



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

Learn about why
burning is the problem at

UNSMOKE.ca

Smoking and vaping are strictly prohibited on all Porter flights.