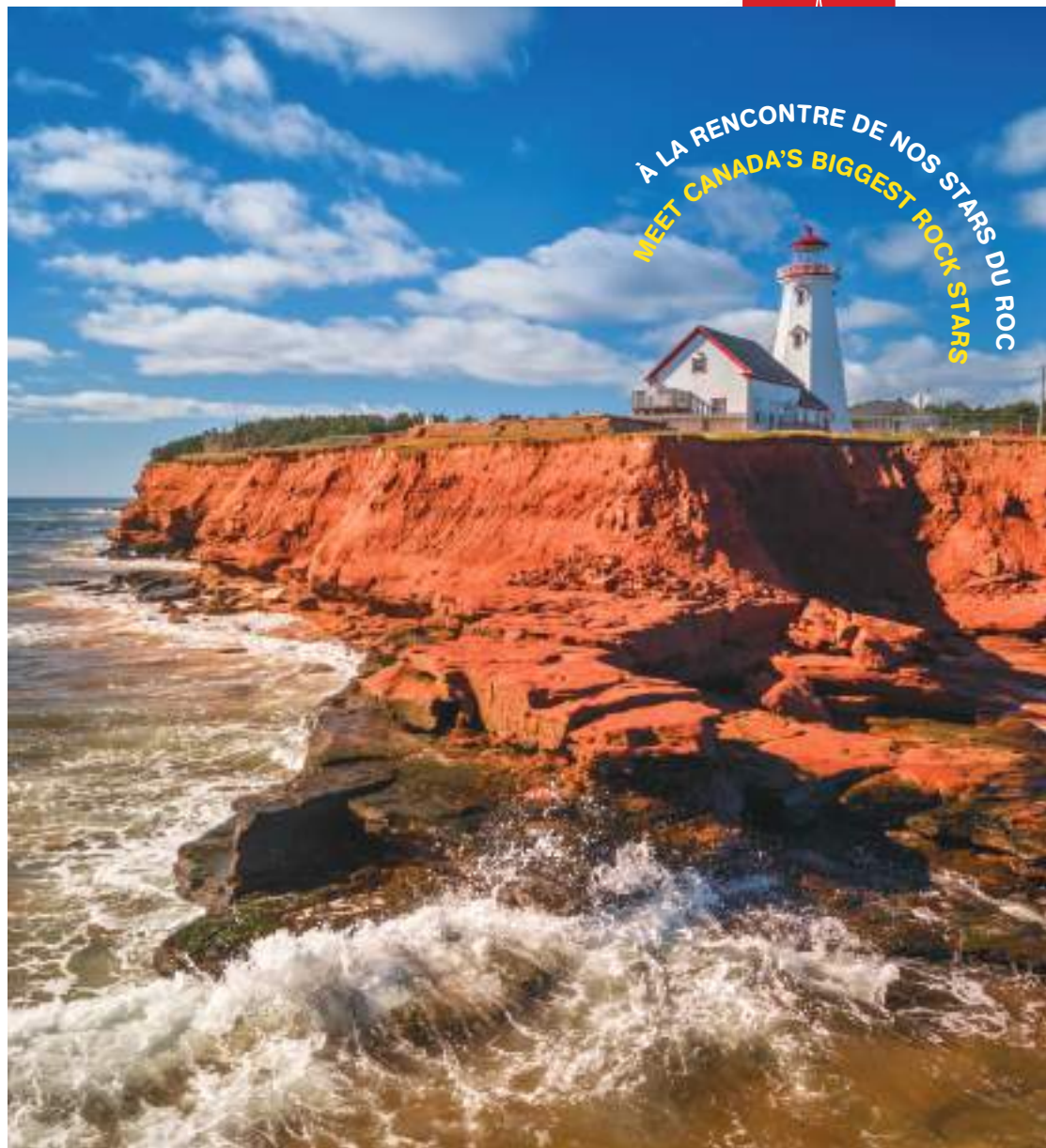


re:porter

Scan for a TOUCHLESS READ!
Lecture SANS CONTACT!



The journal of Porter Airlines Le magazine de Porter Airlines



Issue Numéro

97

May/
June
Mai-
juin
2025

The Pursuit
L'aventure

WALK THIS WAY

Scenic trekking
holidays across
Canada
Randonnées
panoramiques à
travers le Canada
– p. 34

The Weekend
Le week-end

MMM...MONCTON!

Savour the surprising
flavours of this
Maritime gem
Savourez les
saveurs de ce joyau
des Maritimes
– p. 22

The Re:port
Le re:portage

FOOD FOR THOUGHT

An inside look at
the evolution of
Indigenous cuisine
L'évolution de
la cuisine
autochtone
– p. 40

A Tale of Two Cities
Un conte de deux villes

BE-LEAF IT OR NOT

Trees and tea
at a pair of
Japanese gardens
Prendre le thé
dans des jardins
japonais
– p. 15

WESTSHORE

AT LONG BRANCH



DISCOVER DESIGN-FORWARD URBAN TOWNS IN ETOBICOKE

At Westshore, experience effortless living just steps from the lakeshore. This collection of design-forward Urban Towns includes The Sky Towns with rooftop terraces, The Flats with balconies, and The Gardens Towns with patios. Enjoy premier connectivity to charming shops and restaurants, convenient GO Transit, and waterfront parks.

REGISTER AT [WESTSHORETOWNS.COM](https://westshoretowns.com)



minto

70 YEARS. 100K+ HOMES.

CONDOS | TOWNHOMES | DETACHED HOMES

Renderings are artist's concept only and subject to change. Prices, sizes and specifications are subject to change without notice. E.&O.E. 2025.

Contents

MAY/JUNE 2025
MAI-JUIN 2025



40

5 FROM THE FLIGHT DECK DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE

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

7 AROUND TOWN EN VILLE

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

15 A TALE OF TWO CITIES CONTE DE DEUX VILLES

Japanese gardens to
cultivate your mind
[Des jardins japonais
pour cultiver l'esprit](#)

16 A PLACE I LOVE UN COIN QUE J'ADORE

A tasty tour of Ottawa by
an acclaimed local chef
[Une visite gourmande
d'Ottawa par une
cheffe réputée](#)

19 MUST-HAVES LES INDISPENSABLES

Gear up for summer sports
[S'équiper pour les sports d'été](#)

21 THE DISH LE PLAT

Spring asparagus,
Sault Ste. Marie style
[Asperges de printemps
façon Sault Ste. Marie.](#)

22 THE WEEKEND LE WEEK-END

There's more than bores
in Moncton
[L'irrésistible attrait de Moncton](#)

26 THE DESTINATION LA DESTINATION

Lights, curtains, Broadway!
[Quand le rideau se lève
sur Broadway](#)

34 THE PURSUIT L'AVENTURE

Take the long way round
[Par le chemin le plus long](#)

40 THE RE:PORT LE RE:PORTAGE

The evolution of
Indigenous cuisine
[L'évolution de la
cuisine autochtone](#)

46 THE BIGGER PICTURE LA VUE D'ENSEMBLE

Okanagan Valley vino
[Les vins de la vallée
de l'Okanagan](#)

49 A DAY IN THE LIFE AU QUOTIDIEN

Answering the call at Porter
[Répondre à l'appel](#)

50 OUR PLANES NOS AVIONS

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

52 ROUTE MAP ITINÉAIRES

Discover our destinations
[Découvrez nos destinations](#)

54 SPOT THE DIFFERENCE TROUVEZ L'ERREUR

Mr. Porter tries his paw
at pickleball
[M. Porter découvre le pickleball](#)



19

ON THE COVER: Built in 1867, P.E.I.'s East Point Lighthouse is known as Canada's Confederation Lighthouse.

SUR LA COUVERTURE: Érigé en 1867, le phare de l'Extrémité Est de l'Île-du-Prince-Édouard est désigné comme le phare de la Confédération.

night out.
 culinary journey.
 intimate soirée.
 art exhibit.
 designer drink.
 must try spot.
 innovative cuisine.
 happy hour.
 sensory experience.
 sushi spot.
 rooftop view.
The next unforgettable experience.
 awe-inspiring festival.
 event space.

by **INK**
 ENTERTAINMENT

AMAL

*chica

DAPHNE

BYBLOS

FIGO

Sofia Gotsville

PATRIA

KÖST

Alina Back

ULTRÀ

FRENCH
MADE

YUM
YORKVILLE MURALS

Anini

Margo

VELD

MISTER C.

Tagliatella
Galleries

CABANA
POOLBAR

REBEL

NOIR

D/PRMTNT

CHERRY
CHINESE

STORYS

BISHA
HOTEL

inkentertainment.com

MASTHEAD OURS

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

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

Editor
Rédactrice
Kellie Davenport

Art Director
Directeur artistique
Cindy Lubinic

Translator
Traductrice
Karine Grenier

Production Manager
Directrice, Production
Joycelyn Tran

Senior National Sales Executive
Gestionnaire principal des ventes nationales
Karen Kahnert
karen.kahnert@stjoseph.com

Contributors
Collaborateurs
Corrina Allen, Lucas Avkroyd,
Ari L. Bendersky, Lola Augustine
Brown, Jennifer Campbell,
Vanessa Chiasson, LeeAndra
Cianci, Alex Foster, Cajsja
Holgersson, Delphine Meier,
Nate Padavick, Andrea Perchotte,
Jeannie Phan, Renée S. Suen,
Roger Yip

STRATEGIC CONTENT LABS

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

ST. JOSEPH COMMUNICATIONS

Chairman
Président
Tony Gagliano

Vice-Chairman
Vice-président
John Gagliano

PORTER

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

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

Mi5 PRINT

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

FROM THE FLIGHT DECK DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE



It's been exciting to be part of the planning process for all of the new routes Porter has started flying in the last few years. I've been lucky enough to visit many of these destinations and see some amazing places. I'm proud of the Porter team that has worked hard to deliver so many great travel experiences to you, and I'm looking forward to seeing more new destinations firsthand as our network continues to grow.

In this issue of *re:porter*, discover some unique travel ideas for your spring getaway or add fun spots to your list of summer travel plans. On your next visit to Ottawa, visit taverns where you can enjoy a pint with great views of Canada's capital city. Make plans to visit The Soo soon for a meal at Ernie's Coffee Shop (don't let the name fool you—Ernie's elevated menu features gourmet twists on homecooked classics). Or plan for some peace and quiet on your trip to Vancouver or Edmonton, with a visit to their traditional Japanese gardens.

Thank you for flying Porter, and I hope you enjoy your time with us. J'ai adoré prendre part à la planification des nouveaux itinéraires que Porter a proposés au cours des dernières années. J'ai même eu l'occasion de visiter plusieurs de ces destinations et de découvrir de magnifiques endroits. Je suis fier des efforts déployés par l'équipe Porter pour vous offrir des expériences de voyage inoubliables. J'ai hâte de découvrir par moi-même d'autres nouvelles destinations à mesure que notre réseau continuera de s'étendre.

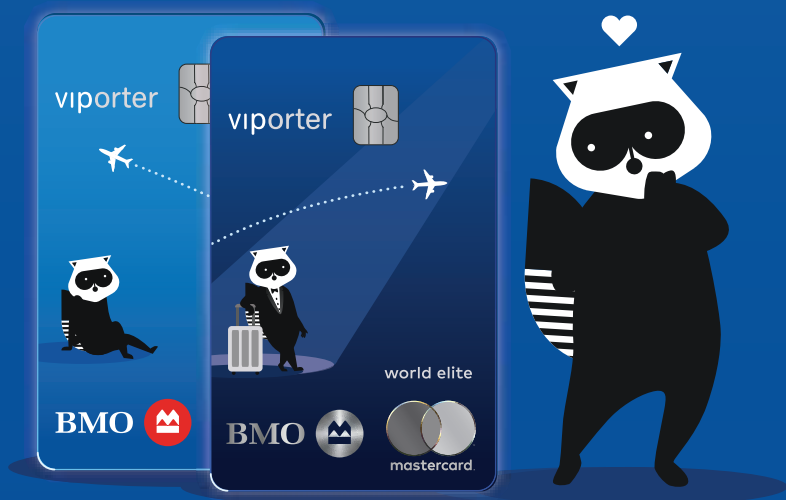
Dans ce numéro de *re:porter*, découvrez des idées de voyage uniques pour votre escapade printanière ou ajoutez des endroits amusants à visiter lors de vos déplacements estivaux. À Ottawa, arrêtez-vous dans des tavernes qui offrent des vues magnifiques pour prendre un verre entre amis. À Sault Ste. Marie, découvrez le menu raffiné du Ernie's Coffee Shop (ne vous laissez pas influencer par le nom), qui propose des versions gastronomiques de classiques cuisinés à la maison. À Vancouver ou à Edmonton, prévoyez des moments de calme dans vos déplacements en visitant leurs jardins japonais traditionnels.

Merci d'avoir choisi Porter. J'espère que vous passerez un bon moment avec nous.

Michael Deluce
Chief Executive Officer
Directeur général
Porter Airlines

Your ticket to more of the Porter you love!

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



bmo.com/inflight

*Limited-time offer - must apply during your flight to be eligible for the bonus 10,000 points.



porter

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**, **Ari L. Bendersky** and **Jennifer Campbell**



TORONTO

COURT DATE

Pickleball and padel players in Toronto have a new favourite hangout that offers court time without the stuffy country club vibes or restrictive membership rules. As the country's first public racquet club, Fairgrounds aims to deliver fun, social and interactive experiences that foster friendship and community—as well as a great place to work up a sweat.

À Toronto, les joueurs de pickleball et de padel ont trouvé un nouvel endroit où pratiquer leur sport préféré sans avoir à se plier aux règles plus strictes des clubs. À titre de premier club de raquette public du pays, Fairgrounds souhaite permettre à ses usagers de s'amuser et de socialiser tout en faisant de l'exercice.

Locations across Toronto, [visitfairgrounds.com](#)



MIAMI

DINNER, DRINKS, HADID

Miami's Design District is eye candy central, but there's nothing worth gawking at more than Zaha Hadid's *Elastika* sculpture in landmark building The Moore—especially when you're doing it from a plush banquette in the building's elegant new restaurant. *Elastika* (the restaurant) aims to compete with its namesake sculpture, serving up fine-dining dishes that will thrill both the eye and the palate.

Le Design District de Miami est un joyau pour les yeux. Rien ne vaut le ravissement qu'offre la sculpture *Elastika* de Zaha Hadid dans l'édifice The Moore, surtout si vous la regardez depuis une banquette cossue dans l'élégant nouveau restaurant de l'immeuble. *Elastika* (le restaurant) a pour ambition de rivaliser avec la sculpture du même nom en proposant des plats raffinés qui raviront l'œil et le palais.

191 N.E. 40th St., [elastikamiami.com](#)



ST. JOHN'S

INUIT ICON

After an injury made carving too difficult for artist Pudlo Pudlat, he turned to drawing and acrylic wash painting. Through this work, he cemented his place in Canadian art history as an early driver and developer of Inuit artistic expression. From July 12 to October 4, a touring exhibition of his work titled *Art Is Life* will be showcased at the English Harbour Arts Centre in Trinity, Nfld., about two and a half hours north of St. John's. The gallery is open daily, and admission is free.

Une blessure a obligé l'artiste Pudlo Pudlat à délaisser la sculpture au profit du dessin et de la peinture à l'acrylique. Il a réussi à se tailler une place au sein de l'histoire de l'art au Canada comme pionnier et développeur de l'expression artistique inuit. Du 12 juillet au 4 octobre, l'exposition itinérante «Art Is Life», mettant en vedette ses œuvres, sera présentée au English Harbour Arts Centre, à Trinity, à Terre-Neuve-et-Labrador, à environ 2,5 heures au nord de St. John's. La galerie est ouverte tous les jours et l'entrée est gratuite.

Site 15 Church Rd., [English Harbour artsassociation.com](#)

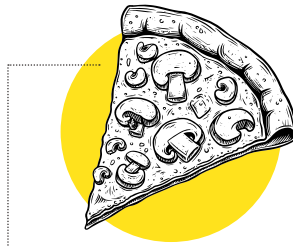


Housing more than 20,000 live winged wonders, **Butterfly World** near Fort Lauderdale is the world's largest butterfly park. **Butterfly World**, près de Fort Lauderdale, abrite plus de 20 000 papillons vivants et est le plus grand parc de papillons au monde.

20 BUCKS IN...

WINDSOR

Sip and savour a warm welcome to Whiskytown for under \$20.



\$19.50

Pizza: Windsor is known for it. Locals who've left the city return to visit family...and eat pizza. Pop by any **Armandos** location for a classic Windsor-style pie: crispy crust topped with spicy-sweet sauce, oregano, julienned pepperoni, canned mushrooms and mozzarella.

Windsor est reconnue pour sa pizza.

*Les gens y reviennent pour voir leur famille... et pour la pizza. Allez chez **Armandos** pour une pizza classique façon Windsor : une croûte croustillante garnie de sauce épicée sucrée, d'origan, de pepperoni en julienne, de champignons en conserve et de mozzarella.*



\$12.50

Order a flight at the **Walkerville Brewery** to sample award-winning Windsor lagers, ales and ciders. Standouts include Honest Lager, a clean, crisp Oktoberfest-style brew, and Argyle cider made with Ontario apples.

*Découvrez les lagers, les ales et les cidres primés de la **Walkerville Brewery**, comme la Honest Lager, une bière franche et rafraîchissante de style Oktoberfest, et le cidre Argyle à base de pommes de l'Ontario.*



\$6.50

Windsor's cup overfloweth with fascinating stories and relics from the city's Prohibition-era past, when it became a boozy hub for Detroit rum-runners. The whisky trade made distiller Hiram Walker, for whom the Walkerville neighbourhood was named, an extremely wealthy man. Tour the opulent 36-room **Willistead Manor**, the Edwardian home of Walker's second son. Tours operate in July and December.

*Windsor regorge d'histoires fascinantes et de vestiges de l'époque de la Prohibition, lorsque la ville est devenue une plaque tournante pour le trafic du rhum de Detroit. Le commerce du whisky a rendu le distillateur Hiram Walker très riche. Le quartier Walkerville porte même son nom ! Visitez l'opulent manoir **Willistead** de 36 pièces, la demeure édouardienne du second fils de Walker. Les visites ont lieu en juillet et en décembre.*

QUICKFIRE Q&A

BRETT BOLTON

Audiovisual artist, designer and musician.

Interactive audiovisual designer and performer Brett Bolton has worked on shows for global pop stars including Megan Thee Stallion, Bruno Mars and Harry Styles, while his largest canvas, Sphere Las Vegas, has displayed his otherworldly graphics for U2, Dead & Company and Phish.

Artiste et concepteur audiovisuel interactif, Brett Bolton a travaillé sur les spectacles de vedettes mondiales de la pop, comme Megan Thee Stallion, Bruno Mars et Harry Styles, tandis que son plus grand canevas, Sphere, à Las Vegas, a présenté ses images à couper le souffle pour U2, Dead & Company et Phish.

Name an artist who inspires you.

Daito Manabe, a Japanese audiovisual artist. Back in 2010, he was making his own software and doing visuals in real time along with music. I realized I wanted to follow a similar path.

Nommez un artiste qui vous inspire.

Daito Manabe, un artiste audiovisuel japonais. En 2010, il a créé son propre logiciel et présenté des images en temps réel accompagnées de musique. J'ai réalisé que je voulais suivre une voie similaire.

Must-visit spot in Vegas?

The Arts District. People think Vegas equals the

Strip, but there are also galleries, studios, new bars and restaurants.

Quartier incontournable à Las Vegas ?

Le Arts District. Les gens associent inmanquablement Las Vegas à la Strip, mais il y a également des galeries, des studios, de nouveaux bars et restaurants.

Best cocktail bars?

Silver Stamp is a cool joint in a nondescript location on the edge of the Arts District. It feels like a '70s Midwestern bar. Everything in Vegas is a spectacle, but here you can just hang with friends and have a good time. ReBAR is a thrift store that's also a bar, so nearly everything in the place is for sale—even the chair you're sitting on!

Meilleurs bars à cocktails ?

Silver Stamp, qui se trouve à la limite de l'Arts District. L'endroit me rappelle un bar du Midwest des années 1970. À Las Vegas, tout est un spectacle, mais ici, vous pouvez simplement passer un bon moment entre amis. J'aime bien ReBAR, une friperie et un bar où presque tout est à vendre, même la chaise sur laquelle vous vous assoyez !

What about food?

Esther's Kitchen is my favourite Italian eatery. They serve a fantastic seasonal crudo, and I can never pass up the spaghetti and meatballs.



Et pour manger ?

Esther's Kitchen est mon restaurant italien préféré. Le crudo de saison est fantastique et je me laisse toujours tenter par les spaghettis aux boulettes de viande.

Favourite outdoor activities?

Red Rock Canyon is really special. It's great for hiking, and there's a scenic driving loop to see sandstone rock formations. Mount Charleston and Lee Canyon have skiing and snowboarding. I grew up

boarding, so it's cool to drive an hour outside of town and see a little snow.

Activités extérieures préférées ?

Le Red Rock Canyon est vraiment spécial. C'est l'endroit idéal pour les randonnées et il y a une route panoramique pour voir les formations rocheuses de grès. Vous pouvez aussi aller skier au Mount Charleston et au Lee Canyon. J'ai toujours fait de la planche à neige et la montagne la plus proche se trouve à moins d'une heure de route !



SUDBURY

ALL THE WORLD'S A STAGE

Sudbury's YES Theatre operates across two spaces: the Sudbury Theatre Centre and the outdoor Refettorio. Both spaces aim to entertain audiences while providing a platform for professional performers and "citizen artists" to hone their craft. Productions are deeply rooted in the regional community, making them a unique expression of life in Northern Ontario.

Le YES Theatre de Sudbury opère dans deux espaces : le Sudbury Theatre Centre et le Refettorio, en plein air. Les deux espaces offrent une plateforme aux artistes professionnels et aux « artistes citoyens » pour qu'ils développent leur art. Les productions sont profondément liées à la communauté et dépeignent la vie dans le nord de l'Ontario.

170 Shaughnessy St., yestheatre.com

THE QUESTION

WHY IS THERE A PYRAMID IN SAN FRANCISCO?

When the Transamerica Pyramid was completed in 1972, it stood at 260 metres (853 feet), making it San Francisco's tallest building. The 48-storey skyscraper got a lot of attention—not all positive. The brutalist structure was loved, hated and even protested, but over time it achieved icon status. While the tower may appear to have borrowed its form from ancient Egypt, it was actually California's own redwood and sequoia forests that inspired the original architect, William Pereira. Recently, British architect Norman Foster (the designer behind London's famed "Gherkin") completed a renovation project that promises to draw even more locals and tourists to visit what is still the world's tallest pyramidal structure.

Lorsque la Transamerica Pyramid a été érigée en 1972, elle était l'édifice le plus haut de San Francisco avec ses 260 m. Le gratte-ciel de 48 étages a particulièrement attiré l'attention, mais pas nécessairement pour les bonnes raisons. La structure brutaliste a été aimée, détestée et même contestée, mais au fil du temps, elle est devenue une icône. Bien que la pyramide semble tout droit sortie de l'ancienne Égypte, ce sont les propres forêts de séquoias de la Californie qui ont inspiré l'architecte original, William Pereira. Récemment, l'architecte britannique Norman Foster (l'architecte du « Gherkin » de Londres) a terminé un projet de rénovation qui promet d'inciter encore plus les habitants et les touristes à visiter la plus haute pyramide du monde.



THE ROUNDUP

BREWS WITH VIEWS

Ottawa's best lookouts each feature a fun tavern—perfect for a picturesque pint in the capital.

Illustrations by Jeannie Phan

TAVERN AT THE GALLERY

While the National Gallery doesn't have a restaurant, this gem located in a lower courtyard is a fun alternative to soak in the gallery's vibe alfresco while sipping wine and snacking on pizza. *Le Musée des beaux-arts du Canada ne possède pas de restaurant, mais le joyau caché dans sa cour intérieure permet de profiter de l'ambiance du musée en plein air en savourant un verre de vin et une pizza.*

380 Sussex Dr., thetavern.ca/gallery



TAVERN ON THE FALLS

Set beside Rideau Falls, where the Rideau River literally falls into the Ottawa River, this tavern offers views of the river, French Embassy and Québec. It's also the perfect spot for for leaf peeping in the fall.

Nichée près des chutes de la rivière Rideau, qui se jette directement dans la rivière des Outaouais, cette taverne offre une vue imprenable sur l'eau, l'ambassade de France et le Québec. C'est aussi l'endroit rêvé pour admirer les feuilles à l'automne.

1 John St., thetavern.ca/falls

TAVERN ON THE HILL

Perched at the peak of Major's Hill Park, this tavern offers views of Ottawa's Parliament Hill, National Gallery of Canada, Rideau Canal locks and Museum of History across the river in Hull, Qué. It's an architectural feast for the senses.

Perchée au sommet du parc Major's Hill, cette taverne donne sur la Colline du Parlement, le Musée des beaux-arts du Canada, le canal Rideau et le Musée canadien de l'histoire, de l'autre côté de la rivière à Hull, au Québec. Une véritable célébration architecturale pour les sens!

1223 Alexandra Bridge, thetavern.ca/hill



The **National Gallery of Art** in Washington houses the only da Vinci oil painting in the Americas: the 551-year-old *Ginevra de' Benci*.

Le **National Gallery of Art** à Washington possède le seul tableau de Léonard de Vinci en Amérique: le portrait de *Ginevra de' Benci*, qui date de 1474.



**DESTINATION
STRATFORD**
ARTS THE ARTS ARE
WHAT WE ARE

All the World's a Stage.
But on the **Savour & Sip Trail**,
All of Stratford's A Feast

MAY 1 - OCTOBER 31

visitstratford.ca/savourtrail





MONTRÉAL

ART IMMERSION

Hotel Sonolux, the newest resident of Old Montréal's cobblestone streets, is taking art tourism to the next level. Opening in June, the city's first "sound and light immersive hotel" integrates a variety of artistic media across guest rooms and public spaces, from the lobby bar to the dedicated audio lounge. With 10 exhibition spaces, the hotel plans to host two main exhibitions each year, plus a curated program of immersive events and performances. [L'Hôtel Sonolux, la nouvelle adresse dans le Vieux-Montréal, donne un tout autre sens au tourisme artistique. Ouvert en juin, le premier « hôtel immersif en sons et en lumières » intègre une variété de médias artistiques aux chambres des invités et aux espaces publics, du bar du lobby aux salons audio. Comptant 10 espaces d'exposition, l'hôtel présentera deux grandes expositions chaque année ainsi que plusieurs événements et spectacles immersifs.](#)

225 rue St-Jacques, [sonolux.ca](#)



THE SHORT LIST

TINY BUBBLES

The best boba across North America.

Gathers Tea Bar, Chicago

The owners of Gathers Tea Bar bring their fine-dining background to each carefully crafted cup, resulting in a tea-forward drink that's less sweet than typical boba.

[Les propriétaires de Gathers Tea Bar s'inspirent de leur expérience en fine cuisine pour préparer chaque tasse de thé avec soin, ce qui en fait une boisson à base de thé moins sucrée que la version classique.](#)

1214 W. Taylor St., [gathersteabar.com](#)

Pomelo Hat, Ottawa

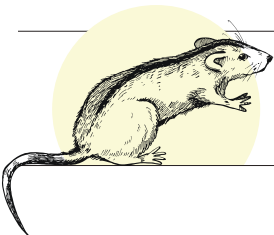
This Bank Street boba shop can be identified by its adorable mascot: a shaggy bear sporting a citrus peel hat. Try a Brown Sugar Bear Latte, with brown sugar boba pearls.

[On reconnaît le Pomelo Hat sur la rue Bank par sa charmante mascotte: un ours poilu arborant une écorce de pamplemousse en guise de chapeau. Essayez le Brown Sugar Bear Latte avec des perles de cassonade.](#)

1196 Bank St., [pomelohat.com](#)

Aloha Tea and Coffee, Glendale

Make a side trip from Phoenix to Glendale to try Aloha Tea and Coffee's cheese foam tea. The whipped cloud-like topper is made with milk, sugar and cream cheese. [Si vous êtes à Phoenix, faites un saut à Glendale pour essayer le thé à la mousse au fromage du Aloha Tea and Coffee's. Faites de lait, de sucre et de fromage à la crème, la garniture fouettée est comme un nuage.](#)



Alberta is Canada's only **rat-free** province and even has a "Rat Lady" whose job is to investigate sightings and e-rat-icate the problem

Alberta est la seule province **exempte de rats** et dispose même d'une « spécialiste antirats » dont le travail consiste à enquêter sur les signalements et à éradiquer le problème.

YES THEATRE



S16

"CHICAGO" (2024), PHOTO BY JUAN ECHAVARRIA

life is with people.

**SAY YES
TO LOCALLY
DRIVEN,
WORLD CLASS
THEATRE IN
NORTHERN
ONTARIO**
JUNE —
SEPTEMBER 2025

**NEVER BREAK THE
CHAIN: THE MUSIC OF
FLEETWOOD MAC**

STARTING JUNE 10

The iconic music of Fleetwood Mac in our intimate open-air playhouse.

**JESUS CHRIST
SUPERSTAR**

STARTING JULY 7

The greatest story ever told.

**A MIDSUMMER
NIGHT'S DREAM**

STARTING JULY 21

In Shakespeare's classic, everyone just wants to find love as everything gets turned on its head.

BOOK TODAY AT **YESTHEATRE.COM**

A pair of Japanese gardens nurturing wellness and natural beauty.



Deux jardins japonais favorisant le bien-être et la beauté naturelle.

LANDS OF THE RISING SUN

Text by **Andrea Perchotte** Illustrations by **Delphine Meier**



NITOBE MEMORIAL GARDEN, VANCOUVER

Step into one of North America's most authentic Japanese gardens at Nitobe Memorial Garden, located at the University of British Columbia. During his 2009 visit, Emperor Akihito himself remarked, "I am in Japan." Opened in 1960, the soothing retreat captures the essence of Japanese landscape design with koi ponds, lanterns, waterfalls and stone paths. The garden honours Dr. Inazō Nitobe (1862–1933), a visionary dedicated to building cultural connections across the Pacific. For an immersive experience, visitors can partake in a meditative, centuries-old tea ceremony at the tea house, surrounded by tatami floor mats and sliding wooden doors.

Explorez le Nitobe Memorial Garden, l'un des jardins japonais les plus authentiques d'Amérique du Nord, situé sur le campus de l'Université de la Colombie-Britannique. L'empereur Akihito s'y est senti comme au Japon lors de sa visite en 2009. Ouvert en 1960, ce lieu paisible évoque l'art du jardinage japonais avec des étangs à kois, des lanternes, des cascades et des allées de pierre. Le jardin rend hommage au docteur Inazō Nitobe (1862–1933), un visionnaire qui a consacré sa vie à tisser des liens culturels transpacifiques. Pour une expérience immersive, les visiteurs peuvent assister à une cérémonie de thé multiséculaire dans un pavillon de thé avec tatamis et panneaux coulissants.

On the Ground Sur place

At Michelin-recommended Miku, dine on Japanese cuisine with views of the Vancouver waterfront, just steps from the iconic white sails of Canada Place. On Edmonton's Whyte Avenue, transport your taste buds at **Dorinku Tokyo**, where you can savour authentic Japanese street food. Recommandé par le guide Michelin, **Miku** propose de la cuisine japonaise avec vue sur le front de mer de Vancouver, à quelques pas des célèbres voiles blanches de Canada Place. Sur Whyte Avenue à Edmonton, arrêtez-vous au **Dorinku Tokyo** pour savourer l'authentique cuisine de rue japonaise.

KURIMOTO JAPANESE GARDEN, EDMONTON

Nestled within the University of Alberta Botanic Garden, a serene escape unfolds just outside the city. Twice the size of its Vancouver counterpart and home to plants well suited to the prairie climate, the Kurimoto is a peaceful oasis celebrating 35 years this year. Named for Dr. Yuichi Kurimoto (1904–1981), the first Japanese national to earn a bachelor's degree from the Alberta university, the garden features pagodas, viewing shelters, a temple bell and a pond. The Ozawa Pavilion Teahouse invites visitors to enjoy a relaxing tea ceremony that fosters reflection in a traditional setting.

Découvrez cette oasis de paix située dans le Jardin botanique de l'Université d'Alberta. Deux fois plus grand que son homonyme de Vancouver et reconnu pour ses plantes qui s'adaptent bien au climat des prairies, le jardin japonais Kurimoto célèbre depuis 35 ans l'esthétique harmonieuse du Japon. Ce jardin porte le nom du docteur Yuichi Kurimoto (1904–1981), premier Japonais à obtenir un baccalauréat de l'Université d'Alberta. On y trouve des pagodes, des abris d'observation, la cloche d'un temple et un étang. Le pavillon de thé Ozawa invite les visiteurs à une cérémonie de thé paisible qui incite à la réflexion dans un lieu empreint de tradition.

An acclaimed
chef adds local flavour to
Canada's capital.



Une cheffe de renom
ajoute de la saveur locale à la
capitale nationale.

OTTAWA x BRIANA KIM

Chef, restaurateur, fermenter and innovator.

Cheffe, restauratrice, experte en fermentation et innovatrice.



The Place — Le coin Ottawa

Best known for her fermentation-focused food philosophy, culinary trailblazer Briana Kim has changed the way people think about vegetables. She entered the spotlight with a win at the 2017 Ottawa Gold Medal Plates competition, followed by other culinary accolades and the celebrated opening of her now-defunct Alice restaurant in Ottawa's Glebe neighbourhood. Her latest venue, Antheia, is predominantly an R&D laboratory that serves innovative, hyper-seasonal fare to an intimate group of 12 to 16 seated around the chef's counter. The eatery will also host culinary workshops and food science talks.

Grâce à la pionnière culinaire Briana Kim, connue pour son amour de la fermentation, les gens ont désormais une perception différente des légumes. C'est en remportant le concours Gold Medal Plates à Ottawa en 2017 qu'elle a commencé à se faire connaître. Depuis, elle a obtenu plusieurs autres distinctions et a ouvert le restaurant Alice, maintenant fermé, dans le quartier Glebe, à Ottawa. Son dernier restaurant, Antheia, est un laboratoire de recherche et de développement servant des plats novateurs et saisonniers.

Il peut accueillir de 12 à 16 personnes au comptoir de la cheffe. Des ateliers culinaires et des discussions sur la science des aliments y seront aussi proposés.

Text by **Renée S. Suen**

Why did you choose Ottawa as your culinary home base?

The city is always open to new experiences, and I find it exhilarating to not subscribe to what people expect. So, I knew Ottawa would be right place to offer something different.

What are your favourite Ottawa neighbourhoods?

The Glebe, Somerset and Hintonburg are very walkable neighbourhoods and close to restaurants, cafés and shops.

What are your favourite eateries around town?

Atelier's 40-course menu is a remarkable experience. Chef Marc Lepine and his talented team's creativity is unparalleled in Canada. I love Atelier's abundant garden in summer, excellent wine and beverage program, and knowledgeable staff. Arlo is another must with its incredible natural wine selection curated by sommelier Alex McMahon and chef Jamie Stunt's seasonal, comforting dishes—plus the city's best hidden patio! I also enjoy a macadamia milk flat white at Little Victories in the Glebe or its Elgin Street location, which is across the street from the National Arts Centre. For classical music fans, the centre's orchestra is considered one of the best in the country.

What is your perfect Sunday?

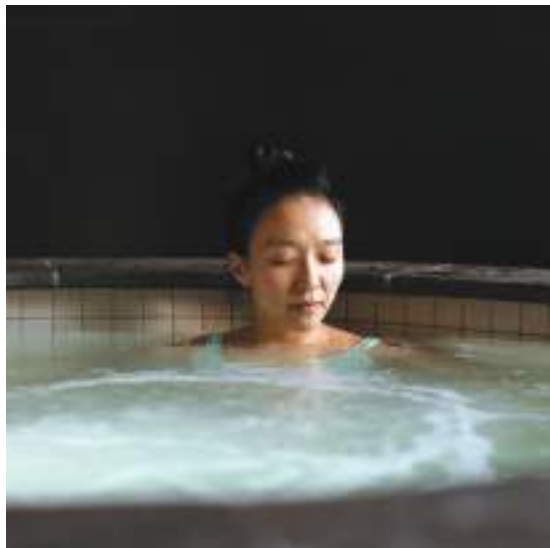
I recharge from a busy week with a slow day that always involves visiting Lansdowne Farmers Market and cooking at home. I also enjoy a morning hike in the forest and, on cooler days, going to Uppliva, a local Scandinavian sauna.

Beyond food spaces, what else do you love in Ottawa?

I often seek inspiration from non-culinary sources and frequent art galleries and museums, both in Ottawa and every city I visit. The National Art Gallery is excellent, and the architecture is also stunning. 🍷



From top/
De haut en bas :
Atelier;
Little Victories;
Uppliva



Pourquoi avez-vous choisi Ottawa comme port d'attache culinaire ?

La ville est toujours ouverte à de nouvelles expériences et j'adore surprendre les gens. Je savais donc qu'Ottawa serait l'endroit idéal pour offrir quelque chose de différent.

Quels sont vos quartiers préférés à Ottawa ?

Les quartiers Glebe, Somerset et Hintonburg sont très accessibles à pied et proches des restaurants, des cafés et des boutiques.

Quels sont vos restaurants préférés dans le coin ?

Le menu dégustation de 40 services de l'Atelier est une expérience exceptionnelle!

La réputation du chef Marc Lépine et de sa talentueuse équipe créative n'est plus à faire au Canada. J'adore le jardin

luxuriant de l'Atelier en été, les bons vins et les cocktails offerts ainsi que le personnel compétent.

Arlo est un autre incontournable avec l'incroyable sélection de vins naturels du sommelier Alex McMahon, les mets saisonniers et réconfortants du chef Jamie Stunt et la terrasse la mieux cachée de la ville! J'aime aussi le *flat white* au lait de macadamia du café Little

Victories dans le Glebe ou sur la rue Elgin, face au Centre national des arts. Pour les passionnés de musique classique, l'orchestre du

Centre est considéré comme l'un des meilleurs au pays.

À quoi ressemble le dimanche parfait pour vous ?

Je fais le plein d'énergie en allant au Lansdowne Farmers Market et en cuisinant à la maison.

J'en profite aussi pour aller marcher dans la forêt en matinée et, quand les journées sont plus froides, je me détends au spa scandinave local Uppliva.

À part la nourriture, qu'aimez-vous à Ottawa ?

Je m'inspire souvent de sources non culinaires, de galeries d'art et de musées à Ottawa et dans toutes les villes que je visite. Le Musée des beaux-arts du Canada est excellent et l'architecture est stupéfiante. 🍷

 **EAGLE NEST LANDING**
50.3048° N, 95.5578° W



**When your heart
needs *wild***

**CANADA'S
HEART [★]IS
CALLING**

travelmanitoba.com

You don't have
to fly far for a truly
Canadian adventure.
Book at flyporter.com.

MANITOBA 

Sporty goods and gear to channel your inner athlete this summer.



Cet été, éveille l'athlète qui sommeille en vous.

Text by Kellie Davenport



1. **Yacht Hopper paddleboard** Planche à pagaie Yacht Hopper, \$899. Canadian Board Co., 8750 Jim Bailey Cres., Kelowna, canadianboardco.com 2. **Tarmak basketball** Basketball Tarmak, \$35. Decathlon, 100 Anderson Rd. S.E., Calgary 3. **Fairgrounds pickleball paddle** Raquette de pickleball Fairgrounds, \$75. 250 The East Mall, Toronto, visitfairgrounds.com 4. **CamelBak Hydrobak Light hydration pack** Sac d'hydratation Hydrobak Light de CamelBak, \$55. Downtown Bicycles, 518 E. Oakland Park Blvd., Fort Lauderdale, downtownbicycles.com 5. **Disco pétanque boules** Boules de pétanque Disco, \$50. Decathlon, 100 Anderson Rd. S.E., Calgary 6. **Wiffle Ball** Balle Wiffle, \$3. Sports Basement, 1590 Bryant St., San Francisco, sportsbasement.com 7. **Kamik Nova clog** Mules Nova de Kamik, \$50. Sport Chek, 50 Rideau St., Ottawa, kamik.com



WHERE TORONTO DOES BUSINESS

Descend from 30,000 feet to the city's dining room. REIGN is perfect for business dinners, private meetings, and exclusive events, where connections are made and deals are sealed.

Touch down, take your seat, and experience service beyond expectation. Your table is waiting.


REIGN
RESTAURANT • BAR • BAKERY

RESERVE YOUR TABLE AT [REIGNTORONTO.CA](https://reigntoronto.ca)
LOCATED AT FAIRMONT ROYAL YORK

Fresh local
asparagus takes centre
stage in The Soo.



Les asperges
locales ont la cote à
Sault Ste. Marie.

SPEAR AND THERE

Text by **Vanessa Chiasson**

Asparagus Lyonnaise by Ernie's Coffee

Shop, \$16

13 Queen St. E.
[instagram.com/
ernies.coffee.shop](https://www.instagram.com/ernies.coffee.shop/)

Chef John Armstrong lets the seasons dictate his menu at Ernie's Coffee Shop, the beloved Soo institution he revamped in 2020. "People often think living in Northern Ontario limits your food offerings," he says, "but honestly, it's quite the opposite. We work closely with our seasons and cook according to that." No surprise then that asparagus is the star of Ernie's spring menu.

Le chef John Armstrong s'inspire des saisons pour concevoir le menu du Ernie's Coffee Shop, une institution de Sault Ste. Marie qu'il a transformée en 2020. « Les gens pensent souvent, parce que nous sommes dans le Nord ontarien, que notre régime est limité, mais c'est tout le contraire. Nous travaillons en harmonie avec les saisons. » Il n'est donc pas étonnant qu'Ernie's mette l'asperge à l'honneur au printemps.



The Asparagus

Local spears are lightly tossed with olive oil before spending a few seconds on a blazing hot grill.

Les tiges proviennent de sources locales et sont mélangées à de l'huile d'olive avant d'être rôties quelques secondes sur un gril brûlant.

The Lardon

Lardon, crafted from double-smoked pork belly compliments of Penokean Hills Farms, adds richness.

Les lardons, fabriqués à partir de poitrine de porc doublement fumée de Penokean Hills Farms, ajoutent de la saveur.

The Cheese

Fourteen-month-old English cheddar serves up sharpness and tang without overwhelming the sweet asparagus.

Le cheddar anglais vieilli 14 mois rehausse les saveurs sans faire ombre au goût délicat des asperges.

The Herbs

Fresh herbs from local Mennonite farms pack a punch. "The peppercress, in particular, is top-shelf spicy!"

Les fines herbes de la ferme mennonite locale donnent du punch. « Le cresson, en particulier, a un goût très piquant! »



HOME PLATES

More café classics in The Soo. Autres bonnes adresses à Sault Ste. Marie.

The Soup Witch

The tiny north end eatery whips up dozens of different soups each month.

Ce petit restaurant prépare des dizaines de soupes différentes chaque mois.
215 Fourth Line E.

Cafe 4 Good

A social enterprise that serves hearty sandwiches and good vibes.

Cette chaleureuse entreprise sociale sert de copieux sandwichs.
326 Queen St. E.

Westside Café

Locals love this 24-hour diner, which offers big portions of tasty, unassuming food.

Les gens de la place adorent ce restaurant ouvert 24 heures sur 24, qui propose des repas copieux.
260 Queen St. W.

Moncton is the geographic centre of the Maritimes—and a truly surprising gem.



Située au cœur des Maritimes, Moncton est une ville étonnante et captivante.

As a vacation destination, Moncton may not be an obvious choice, but it absolutely should be. “It’s the most underrated city in Atlantic Canada,” says Bryce Kibler, head of taste and education for Epoch Chemistry, one of Moncton’s top coffee shops, serving house-roasted brews and East Coast charm. “We’re perfectly situated between the natural wonders of Fundy National Park and the beautiful beaches of Shediac. The city is also incredibly welcoming, making it a great place to meet local Monctonians and get to know our culture.”

Moncton n’est peut-être pas la destination vacances la plus prisée, mais elle devrait l’être. « C’est la ville la plus méconnue du Canada atlantique », affirme Bryce Kibler, responsable du goût et de la formation chez Epoch Chemistry, l’un des cafés les plus en vogue de Moncton, réputé pour ses cafés torréfiés maison et son charme de la côte est. « Nous avons la chance d’être situés entre les merveilles naturelles du parc national de Fundy et les belles plages de Shediac. La ville est incroyablement accueillante, ce qui en fait un endroit idéal pour rencontrer les résidents de Moncton et en apprendre davantage sur notre culture. »

Text by **Lola Augustine Brown**



48 Hours in Moncton

EAT

Pop by **Sophia & Spritz** (40 Lady Ada Blvd., sophiaandspritz.ca) for upscale Italian comfort food—think rich hunter’s stew with creamy polenta, chicken cacciatore and braised pork belly—served

PIER: UNSPLASH



DINERS: TOURISM NB; FOOD: KERI TASKER

in a gorgeous dining room that's deceptively tucked into the ground floor of the Four Points by Sheraton hotel.

Kibler loves **Les Brumes du Coude** (140 Botsford St., lesbrumesducoude.com) for its cozy atmosphere



From left/
À partir de la gauche :
Atelier Tony;
Les Brumes du Coude;
Sophia & Spritz

and delicious dishes. Located in the Aberdeen Cultural Centre, an Acadian cultural cooperative filled with galleries and studio spaces, the decadent French-inspired food showcases the best of local seasonal cuisine.

Atelier Tony (50 Rue du Marché, ateliertony.ca) offers some superb breakfast and brunch fare, including salmon Bennies, Turkish eggs and ridiculously good French toast made with a cornflake crust, chantilly cream and berries. There



Travel Information
Info voyage

Your Destination
Votre destination

Greater Moncton
Roméo LeBlanc
International Airport
(YQM) is 9 km/5.6 miles
from the city centre.
L'aéroport
international Roméo-
LeBlanc du Grand
Moncton (YQM) est à
9 km du centre-ville.

In Transit
En transit

Taxi to downtown
costs about \$25.
Un taxi vers
le centre-ville
coûte environ 25 \$.

is also a cozy attached
boulangerie serving perfect
Parisian-style pastries.

MANGER

Arrêtez-vous chez **Sophia & Spritz** (40 Lady Ada Blvd., sophiaandspritz.ca) pour savourer, dans la somptueuse salle à manger du rez-de-chaussée de l'hôtel Four Points by Sheraton, des plats italiens réconfortants, tels que les riches mijotés du chasseur nappés de polenta crémeuse, le poulet à la cacciatore ou encore la poitrine de porc braisée.

This page/
Cette page:
 Epoch Coffee; Lost and
 Found Ice Cream
Opposite/
Page ci-contre:
 Tire Shack Brewing Co.;
 USVA Nordic Spa



Bryce Kibler aime **Les Brumes du Coude** (140 Botsford St., lesbrumesducoude.com) pour son ambiance chaleureuse et ses plats délicieux. Situé dans le centre culturel Aberdeen, une coopérative culturelle acadienne regroupant des galeries d'art et des studios, ce restaurant d'inspiration française met en valeur le meilleur de la cuisine saisonnière locale.

L'Atelier Tony (50 rue du Marché, atelier.tony.ca) propose de délicieux petits-déjeuners et brunchs, notamment des œufs bénédicins au saumon, des œufs à la turque et un pain

doré composé d'une croûte aux « cornflakes », de crème Chantilly et de baies. Une boulangerie attenante sert également des pâtisseries françaises qui frôlent la perfection.

DRINK

The huge, bright and very cool tasting room at the multi-award-winning **Tire Shack Brewing Co.** (190 John St., tireshackbrewing.com) makes for a fun night out. Be sure to sample Tiki Bar, a lime margarita gose that won Best Beer in Canada at the 2024 Canadian Brewing Awards.

Grab an exceptional espresso at **Epoch Chemistry Coffee House** (400 St. George St., epoch.coffee) or sit with a latte and board game. (Note: laptops are not allowed, to encourage sociability.) The roastery also hosts coffee-tasting experiences so you can learn how to create masterful cups at home.

BOIRE

L'immense salle de dégustation de la brasserie primée **Tire Shack Brewing Co.** (190 John St., tireshackbrewing.com) est l'endroit idéal pour se divertir en soirée. Dégustez une Tiki Bar, une bière Gose à la margarita à la lime qui a remporté le prix de la meilleure bière au



Canada lors des Canadian Brewing Awards en 2024.

Offrez-vous un espresso exceptionnel au **Epoch Chemistry Coffee House** (400 St. George St., epoch.coffee) ou savourez un latte tout en jouant à des jeux de société. (Remarque: les ordinateurs portatifs sont interdits afin d'encourager les

interactions sociales.) La maison de torréfaction permet également de goûter à différents types de café et d'apprendre à le préparer chez soi.

INDULGE

USVA Nordic Spa (774 Front Mountain Rd., usva.ca) may well be

Canada's tiniest Nordic spa, but it's a sweet spot to chill out overlooking Magic Mountain theme park. (Don't be surprised to hear the occasional call of monkeys from the zoo next door.)

Lost and Found Ice Cream (108 St. George St., lostandfoundicecream.com)

is a fave spot of Kibler's—he uses their scoops for the affogato at his coffee shop. Don't leave without trying The Movies flavour, which is made with real buttered popcorn, chocolate chunks and salted peanuts. ☝

RELAXER

Le **USVA Nordic Spa** (774 Front Mountain Rd., usva.ca) est peut-être le plus petit spa nordique au Canada, mais c'est l'endroit idéal pour se détendre avec une vue sur le parc d'attractions Magic Mountain. (Ne vous étonnez pas d'entendre parfois le cri des singes du zoo voisin.)

Bryce Kibler adore **Lost and Found Ice Cream** (108 St. George St., lostandfoundicecream.com)! Il utilise ses crèmes glacées pour concocter les affogatos dans son café. Ne quittez pas Moncton sans essayer la saveur The Movies à base de vrai maïs soufflé au beurre, de morceaux de chocolat et d'arachides salées. ☝



Text by
Lucas Aykroyd

All the World's a Stage

A theatre geek's guide to Broadway, including storied stages, legendary dining and rich history.

MORE THAN ANY OTHER METROPOLIS on Earth, New York City embodies the expression: "There's no business like show business." The always electrifying Broadway district features more than 40 theatres in a 26-block radius. So, break a leg and plan a show-stopping Big Apple itinerary around play-hopping, theatre-themed restaurants and the eclectic collections of museums dedicated to the Great White Way. 🍷

Guide de New York pour les amateurs de théâtre, avec ses lieux mythiques, ses restaurants et son riche passé.

NEW YORK INCARNE LE DICTON : « Il n'y a rien comme le show-business ». Le quartier électrisant de Broadway compte plus de 40 théâtres dans un périmètre de 26 rues. Alors, faites-vous plaisir et planifiez un séjour dans la Grosse Pomme autour des spectacles, des restaurants thématiques et des musées éclectiques consacrés à Broadway. 🍷



BRIGHT LIGHTS, BIG STAGES ON BROADWAY

{The Theatrical Sculpture}

La sculpture théâtrale

STATUE OF GEORGE M. COHAN

Curious about the eight-foot-tall bronze sculpture of a gentleman carrying a hat and walking stick in Times Square? The 1959 statue—across from the TKTS discount theatre tickets kiosk—honours George M. Cohan (1878–1942). The revered Broadway composer's greatest hits include "Give My Regards to Broadway" and "Over There."

Vous voulez en savoir plus sur la sculpture en bronze de 2,5 mètres d'un homme portant un chapeau et une canne à Times Square? Elle se trouve face au kiosque TKTS. Cette statue, érigée en 1959, honore le compositeur George M. Cohan (1878–1942), auteur des chansons «Give My Regards to Broadway» et «Over There».

Father Duffy Square
nycgovparks.org



{An Oldie But Goodie}
Un indémodable

LYCEUM THEATRE

Built in 1903, Broadway's oldest continuously operating theatre is renowned for its stunning beaux arts architecture. Boasting neoclassical limestone columns and marble staircases, the Lyceum Theatre became an official city landmark in 1974—the first Broadway theatre to earn such status.

Noteworthy Hollywood actors who also performed here range from Bette Davis and Humphrey Bogart to Whoopi Goldberg and Billy Dee Williams.

Construit en 1903, le plus ancien théâtre de Broadway, encore ouvert aujourd'hui, est réputé pour sa spectaculaire architecture Beaux-arts. Avec ses colonnes en calcaire et ses escaliers en marbre néoclassiques, le Lyceum Theatre est devenu l'emblème officiel de la ville en 1974, le premier théâtre de Broadway à mériter ce titre.

De célèbres vedettes, telles que Bette Davis, Humphrey Bogart, Whoopi Goldberg et Billy Dee Williams ont foulé les planches du Lyceum.

149 W. 45th St.
shubert.nyc/theatres/lyceum



{The Rock Venue}
Le rock à l'état pur

WINTER GARDEN THEATRE

Channel your inner rock star at the Winter Garden Theatre, which has hosted such rockin' musicals as *Beatlemania* (1977–79), *Mamma Mia!* (2001–13) and *School of Rock* (2015–19), though this elegant 1,531-seat venue is arguably best known for the original Broadway production of Andrew Lloyd Webber's *Cats* (1982–2000). The billboard-laden building has come a long way from its equine roots: it was constructed in 1896 as the American Horse Exchange. Élegant établissement de 1 531 places, le Winter Garden Theatre a accueilli des comédies musicales comme *Beatlemania* (1977–79), *Mamma Mia!* (2001–13) et *School of Rock* (2015–19), mais il est sans doute plus connu pour la production de Broadway originale *Cats* (1982–2000), de Andrew Lloyd Webber. L'édifice recouvert d'affiches a beaucoup changé depuis ses origines équine: il a été construit en 1896, comme le American Horse Exchange.

1634 Broadway, shubert.nyc/theatres/winter-garden



{The Must-See Museum}
Le théâtre étoile

MUSEUM OF BROADWAY

Imagine strolling into Doc's Drugstore in *West Side Story*, riding a swing amid psychedelic daisies in *Hair*, or confronting the skeleton-faced Red Death in *Phantom of the Opera*. Such fantasies become reality at the Museum of Broadway. Launched in 2022, the four-floor, 26,000-square-foot museum offers an immersive, chronological survey of America's greatest musicals. It illuminates everything from the ongoing impact of Black actors to Broadway's economic ripple effect.

Imaginez-vous entrant dans la pharmacie de Doc's de *West Side Story*, vous balançant sur la balançoire aux fleurs psychédéliques de *Hair* ou affrontant le squelette de la mort rouge du *Fantôme de l'Opéra*. De tels rêves deviennent réalité au Museum of Broadway. Inauguré en 2022, ce musée de quatre étages et 2 415 m² propose une expérience immersive et chronologique des plus grandes comédies musicales américaines. Il met en lumière tous les aspects de la vie musicale, de l'impact des acteurs noirs à l'impact économique de Broadway.

145 W. 45th St., themuseumofbroadway.com



Travel Information [Information voyage](#)

Your Destination Votre destination

Newark Liberty International Airport (EWR) is 27 km/ 17 miles from Broadway. L'aéroport international de Newark Liberty (EWR) est à 27 km de Broadway.
newarkairport.com

In Transit En transit

Rideshare to Broadway costs about \$75.
Rideshare vers le centre-ville coûte environ 75 \$.

{The Gin Palace} Le palais du gin **VALERIE**

Manhattan's largest gin library entices cocktail connoisseurs to this two-level art deco-themed establishment, just a couple of blocks from the Museum of Broadway. Kick back with a bespoke beverage in the intimately lit Gatsby Lounge, adorned with brass lamps, green leather banquettes and pictures of bob-flaunting flappers. The Maryland blue crab cakes and New York strip steak frites are must-orders.

La plus grande collection de gin de Manhattan attire les amateurs de cocktails dans cet établissement art déco de deux étages situé à quelques rues du Museum of Broadway. Savourez un cocktail sur mesure dans l'intimité du Gatsby Lounge décoré de lampes en laiton, de banquettes en cuir vert et de photos de garçons arborant la coupe au carré. Les beignets au crabe bleu du Maryland et le steak frites de New York sont des incontournables.

45 W. 45th St.
valerienewyorkcity.com



Don't be scared anymore to order a cup of coffee on board!

N'ayez plus jamais peur de boire une tasse de café en avion!



Café Saint-Henri has put all their expertise into creating the best coffee you can drink in the air, only on a Porter Airlines flight.

Café Saint-Henri a mis toute son expertise dans la création du meilleur café que l'on puisse boire dans les airs, uniquement à bord d'un vol de Porter Airlines.

**Saint
Henri**
—
MICRO
TORRÉFACTEUR

Exceptional coffee, **everywhere**
Du café d'exception, **partout**



BEYOND BROADWAY

Innovative theatres outside of Midtown.
Découvrez ces théâtres avant-gardistes hors du quartier Midtown.

Across the East River, fans of cutting-edge theatre flock to **St. Ann's Warehouse** (45 Water St., [stannswarehouse.org](#)) in a renovated tobacco warehouse next to the Brooklyn Bridge. The 25,000-square-foot DUMBO venue, whose brick walls predate the Civil War, has put on plays like Mira Nair's *Monsoon Wedding* and Enda Walsh's *Ballyturk*.

De l'autre côté de l'East River, les amateurs de théâtre d'avant-garde affluent à **St. Ann's Warehouse** (45 Water St., [stannswarehouse.org](#)) dans un ancien entrepôt de tabac. Au cœur de Dumbo, tout près du pont de Brooklyn, l'édifice de 2300 m², dont les murs de brique datent d'avant la Guerre civile, a été l'hôte des pièces *Monsoon Wedding* de Mira Nair et *Ballyturk* de Enda Walsh.

Spotlighting African-American creativity, Harlem's **National Black Theatre** (2031 National Black Theatre Way, [nationalblacktheatre.org](#)) was founded by Dr. Barbara Ann Teer in 1968. Nina Simone, Maya Angelou and Ossie Davis are among the luminaries who have graced its stage.

Fondé en 1968 par Dre Barbara Ann Teer, le **National Black Theatre de Harlem** (2031 National Black Theatre Way, [nationalblacktheatre.org](#)) met en vedette la créativité afro-américaine. Nina Simone, Maya Angelou et Ossie Davis font partie des invités de marque à y avoir foulé les planches.

For an immersive experience, the fictitious Conwell Tower (20 Exchange Place, [lifeandtrustnyc.com](#)) becomes **Life and Trust**, a bank on the eve of the Wall Street crash of 1929. Audience members are invited to "roam through its sprawling realms at their own pace," as wheeling and dealing takes place around them. Pour une expérience immersive, la tour fictive Conwell Tower (20 Exchange Place, [lifeandtrustnyc.com](#)) devient **Life and Trust**, une banque à la veille du krach de Wall Street en 1929. Les membres du public sont invités à « parcourir les lieux à leur propre rythme » tandis que des transactions se déroulent autour d'eux.



{Dinner and a Show}
Repas et spectacle

ELLEN'S STARDUST DINER

At the glitzy 1950s-inspired diner, the servers (a.k.a. aspiring Broadway performers) strut around belting out everything from "One Day More" (*Les Misérables*) to "A Whole New World" (*Aladdin*). Chow down on challah French toast or a Be-Bop-a-Lula bacon cheeseburger, and check out period artifacts, like a Lucille Ball movie poster and 1958 Predicta TV.

Dans ce restaurant inspiré des années 1950, les serveurs, de futurs acteurs de Broadway, se promènent en chantant « One Day More » (*Les Misérables*) ou « A Whole New World » (*Aladdin*). Dégustez du pain doré challah ou un hamburger Be-Bop-a-Lula, et jetez un coup d'œil aux objets d'époque, comme une affiche de film de Lucille Ball et un téléviseur Predicta de 1958.

1650 Broadway, [ellensstardustdiner.com](#)



{The Gift Emporium}
La boutique de cadeaux

ONE SHUBERT ALLEY

Open since 1979, this classic gift shop sits in a pedestrian alley named after the Lithuanian-Jewish family that created the Broadway theatre district. It's a prime place to score logo-emblazoned T-shirts, mugs and posters that celebrate such shows as *Wicked*, *Hadestown* and *Back to the Future*. Établie en 1979, cette boutique de cadeaux se trouve dans une allée piétonnière portant le nom de la famille lithuanienne juive qui a fondé le quartier des théâtres de Broadway. C'est l'endroit par excellence pour trouver des t-shirts à logo, des tasses et des affiches de spectacles comme *Wicked*, *Hadestown* et *Back to the Future*.

222 W. 45th St.
[oneshubertalleystore.com](#)



CONVENIENCE COUNTS

**PUT QUITTING TOOLS LIKE
NICOTINE POUCHES BACK IN
CONVENIENCE STORES WHERE
CIGARETTES ARE SOLD.**

UNSMOKE.ca



The Destination — [La destination](#) New York City

{A Thespian Triumph}
Un triomphe théâtral

LYRIC THEATRE

The Lyric has been staging the Tony Award-winning *Harry Potter and the Cursed Child* since 2018. It's built atop two early-20th-century theatres: the original 1903 Lyric and the 1920 Apollo. In the 1920s, Broadway songwriters including Cole Porter and Irving Berlin forged their legends with tunes performed on the site. Today's 1,900-capacity theatre offers some of Broadway's best acoustics and sightlines, plus dramatic gold-and-red decor.

Depuis 2018, le Lyric présente *Harry Potter and the Cursed Child*, pièce récipiendaire d'un Tony. Il est construit sur deux théâtres du début du siècle dernier: le Lyric original (1903) et le Apollo (1920). Dans les années 1920, des auteurs-compositeurs comme Cole Porter et Irving Berlin sont devenus des légendes lorsque leurs chansons y ont été interprétées. Le théâtre actuel de 1 900 places offre une acoustique et une vue parmi les meilleures de Broadway et son décor rouge et or est saisissant.

214 W. 43rd St., [lyricbroadway.com](#)



1. WINTER GARDEN THEATRE

1634 Broadway

2. ELLEN'S STARDUST DINER

1650 Broadway

3. GEORGE M. COHAN STATUE

Father Duffy Square

4. ONE SHUBERT ALLEY

222 W. 45th St.

5. LYCEUM THEATRE

149 W. 45th St.

6. LYRIC THEATRE

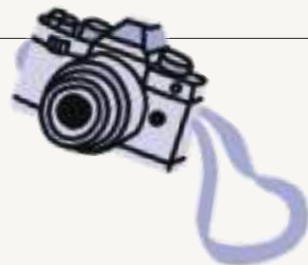
214 W. 43rd St.

7. MUSEUM OF BROADWAY

145 W. 45th St.

8. VALERIE

45 W. 45th St.



Text by
Lola Augustine Brown
Illustrations by
LeeAndra Cianci



THE SCENIC ROUTE



A step-by-step guide
to hiking holidays.
**Un guide de randonnée,
étape par étape.**



We all know the benefit of getting our daily steps.

Even a short walk helps clear the head and lower blood pressure. But long walks—those taken over days or even weeks—can transport us to a meditative state and enable us to experience a destination in completely different ways. The beautiful thing about long-distance walking is how easy it is. You don't need to be athletic, experienced or decked out in pricey gear to tackle a modern-day pilgrimage. And there are plenty of easy-to-access routes right here in North America. Here's how to get started.

Nous connaissons tous les avantages de cumuler les pas.

Une brève promenade aide à garder les idées claires et à diminuer la tension artérielle, tandis que les longues marches, celles qui durent des jours et même des semaines, peuvent nous plonger dans un état méditatif et nous faire voyager autrement. Marcher sur de longues distances n'aura jamais été aussi simple! Pas besoin d'être un athlète ni d'acheter de l'équipement coûteux pour entreprendre une randonnée. Plusieurs sentiers sont faciles d'accès ici en Amérique du Nord. Voici comment faire.

STEP N° 1 Choose a Trail

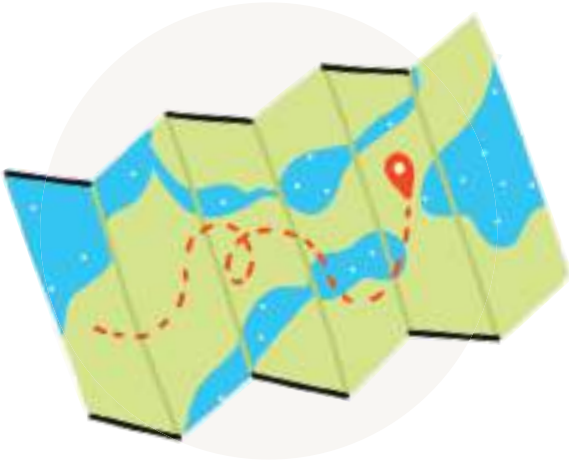
For those with experience, go big by choosing a route like Prince Edward Island's Island Walk. Circumnavigating Canada's smallest province, the 700-kilometre signposted trail is dotted with verdant farmlands, red-sand beaches and pretty coastal towns. The route is modelled on Spain's famed Camino de Santiago, and is approximately the same walking distance. Since it was developed in 2020 by local walker Bryson Guptil, the trail has drawn more than 1,000 hikers to P.E.I. Trekkers can tackle the entire walk or bits and pieces: the island is broken up into 32 designated days with a distance to cover of between 19 and 27 kilometres. It's slow travel at its finest.

When Guptil is looking for his next big walk, his first consideration is the sights along the way. "What appeals to me is historic villages, rolling countryside and different terrain than I'd see at home," he says. Next is how technical a walk might be, whether it is steep, uneven or requires equipment to traverse. "My partner and I are getting to the stage of life where we want a more relaxing experience," he says, "We're not 20-year-old backpackers who want to crawl over rocks along the Appalachian Trail."

ÉTAPE 1 Choisir un sentier

Les marcheurs d'expérience peuvent opter pour un itinéraire comme le Chemin de l'île, à l'île-du-Prince-Édouard. Le sentier balisé de 700 km, parsemé de fermes verdoyantes, de plages de sable rouge et de jolies villes côtières, fait le tour de la plus petite province du Canada. Le sentier rappelle le célèbre Camino de Santiago, en Espagne, et correspond à peu près à la même distance. Depuis sa création en 2020 par le marcheur local Bryson Guptil, le sentier a attiré plus de 1 000 randonneurs. Vous pouvez parcourir l'île en entier ou par sections. L'île est divisée en 32 jours de marche d'environ 19 à 27 km. C'est la marche lente à son meilleur!

Lorsque Bryson Guptil planifie sa prochaine longue randonnée, il pense d'abord à ce qu'il va voir en chemin. «J'adore découvrir les villages historiques, la campagne vallonnée et les paysages différents de ceux que je verrais chez moi». Ensuite, j'évalue l'aspect technique de la randonnée. Sera-t-elle escarpée ou accidentée? Nécessitera-t-elle de l'équipement? «Ma partenaire et moi sommes rendus à un stade où nous souhaitons relaxer. Nous avons passé l'âge de gravir les rochers du Sentier des Appalaches!»



STEP N° 2 Build Your Stamina

While walking is just one foot in front of the other, you'll need to get your body used to tackling longer distances before embarking on an epic journey. Work your way up to it by finding local trails. Search online for local walking groups or download an app like AllTrails, which lists most trails in North America, along with intensity levels. Parks Canada has some truly amazing walking trails, ranging from moderately difficult ones that take you through the mountains in Banff to easy urban hiking experiences in Sault Ste. Marie. Many parks also offer guided hikes, which boost confidence and help you meet fellow walkers.

Mandy Huynh, partnering and engagement officer at Toronto's Rouge National Urban Park, says the guided walk program at Rouge is a great way to get started with long walks. Trails range from 500 metres to 10.7 kilometres, and because many were created to be wheelchair accessible, they're nice and flat. Huynh organizes the volunteer-led guided walks through the park. "They're great for people worried about going out on their own and not being so familiar with the trails," she adds.

STEP N° 3 Make a Plan

Popular walking destinations get very busy at prime times, so having an itinerary that sets out where you'll stay and eat, and what you hope to see is a solid idea. Online research makes planning easier, as many trail systems have great websites, and those who have walked them before you may have blogged and vlogged their tips and recommendations. Think about the time of year and how inclement weather might affect a 20-kilometre-plus walk. Book as far in advance as you can.

ÉTAPE 2 Développer son endurance

Bien que marcher consiste à mettre un pied devant l'autre, vous devrez vous habituer à marcher sur de plus longues distances avant d'entreprendre une randonnée de longue haleine. Cherchez des groupes de marche locaux ou téléchargez une application comme AllTrails, qui répertorie la plupart des sentiers en Amérique du Nord avec leur degré de difficulté. Parcs Canada propose des sentiers incroyables, allant des sentiers modérément difficiles qui mènent dans les montagnes de Banff à des randonnées urbaines faciles à Sault Ste. Marie. Plusieurs parcs proposent aussi des randonnées guidées qui renforcent la confiance en soi et permettent de faire la connaissance d'autres marcheurs.

Mandy Huynh, partenaire et responsable de l'engagement pour le parc urbain national de la rivière Rouge, à Toronto, explique que le programme de marches guidées du parc constitue un excellent moyen de commencer à marcher sur de longues distances. Les sentiers vont de 500 m à 10,7 km et, comme beaucoup ont été créés pour accueillir les fauteuils roulants, ils sont agréables et faciles. Huynh organise des marches guidées par des bénévoles dans le parc. « Ainsi, les gens sont moins inquiets de marcher seuls. »

ÉTAPE 3 Planifier

Tracez un itinéraire pour savoir où dormir et manger. Identifiez également les endroits que vous aimeriez visiter, car certaines destinations pédestres sont très populaires à certaines périodes de l'année. Internet facilite la planification de votre randonnée puisque plusieurs sentiers populaires comportent un site Web. Certains marcheurs qui les ont déjà empruntés peuvent même y avoir laissé des témoignages et des recommandations. Renseignez-vous sur les conditions météorologiques afin de savoir si elles influenceront votre randonnée. Réservez le plus tôt possible.

ÉTAPE 4 S'équiper

Résistez à l'envie d'acheter des bottes de randonnée haut de gamme. Bryson Guptil confirme que les chaussures de sport sont parfaites pour la marche sur de longues distances, surtout si elles sont hydrofuges pour protéger vos orteils contre la rosée et toutes autres intempéries. Mandy Huynh

**From top/
À partir du haut:**
P.E.I. Island
Walk at Souris,
Alberton,
Miscouche,
St. Catherine's,
Covehead
Harbour
Lighthouse



WORTH THE WALK IN P.E.I.





STEP N° 4 **Pack for Success**

Resist the urge to invest in top-of-the-line hiking boots. Guptil says that the best footwear for long-distance walking is sneakers, preferably waterproof ones to protect your tootsies from morning dew and whatever weather you might encounter. Huynh recommends always checking the forecast and dressing appropriately, even on shorter hikes.

Spare dry socks are going to be your best protection against blisters, so take a few pairs with you. You'll want to dress in layers and have a light waterproof jacket. A small backpack with the essentials—snacks, water, lunch, sunblock—is your best bet, unless you're camping along the way (but you're still going to want to carry as little weight as possible even if you are tenting it).

STEP N° 5 **Hit the Road**

Start each day with enough daylight to reach your destination, being sure you have an offline map downloaded on your phone (or a printed map) in case service is spotty along the way. Listen to your body: take breaks when you need to, and stay hydrated. Guptil says that when your feet start to get tender and have a "sandy" feeling, that's a warning signal that a blister is forming. "That's your sign to change your socks," he says.

STEP N° 6 **Treat Your Feet**

Once you've stopped walking, slip into something comfortable, like open sandals or a pair of clogs. "You really have to keep your feet nice and cool in the evenings and leading up to the start of your walk the next day," Guptil advises. "And avoid soaking your feet for too long at the end of the day. You want calluses to build up on your feet. They're going to help you keep walking!" 🗨️

**From top/
À partir du haut:**
P.E.I. Island Walk
at Long River,
Summerside,
Mossey Beach

"What appeals to me is historic villages, rolling countryside and different terrain than I'd see at home."

« J'adore découvrir les villages historiques, la campagne vallonnée et les paysages différents de ceux que je verrais chez moi. »

recommande toujours de vérifier la météo et de s'habiller en conséquence, même pour de courtes balades.

ÉTAPE 5 **Prendre la route**

Commencez chaque randonnée en vous assurant d'atteindre votre destination pendant qu'il fait encore clair, et d'avoir accès à une carte téléchargée sur votre téléphone (ou imprimez-la) au cas où la connexion à Internet serait mauvaise. Écoutez votre corps: prenez des pauses au besoin et hydratez-vous. Selon Bryson Guptil, lorsque vos pieds commencent à être endoloris et que vous avez l'impression de marcher sur du sable, c'est qu'une cloque est en train de se former. « Changez vite vos chaussettes! »

ÉTAPE 6 **Soigner ses pieds**

Une fois votre randonnée terminée, portez des chaussures confortables, comme des sandales ouvertes ou des mules. « Prenez soin de vos pieds en soirée afin de pouvoir recommencer à marcher le lendemain. Évitez de faire tremper vos pieds trop longtemps en fin de journée. Des callosités doivent se former sur vos pieds, car elles vous permettront de continuer à marcher! », conseille Bryson Guptil. 🗨️



TREK TALK PARLONS RANDONNÉE

Epic walks in Canada
and the U.S.

Quelques randonnées
incroyables au Canada
et aux États-Unis.

Montréal:

Le Chemin des Sanctuaires

Volunteer-led groups on
set departure dates tackle
this 365-kilometre route
along the St. Lawrence River.
Accommodations and
evening receptions are
part of the experience.

Des groupes dirigés par
des bénévoles empruntent
cet itinéraire de 365 km qui
longe le fleuve Saint-Laurent.
L'hébergement et des
réceptions en soirée sont inclus.

St. John's:

The East Coast Trail

Totalling 336 kilometres
of wild Atlantic coastline and
clifftops, this epic trail splits
into 25 paths encompassing
lighthouses, historic fishing
villages, and the possibility
of spotting whales and
icebergs along the way.

Totalisant 336 km de côtes
et de falaises sauvages,
ce sentier légendaire de
l'Atlantique comprend
25 sections comportant des
phares et des villages de pêche
historiques. Vous pourrez
même observer des baleines
et des icebergs.

Washington:

Chesapeake and Ohio Canal

Walk through 200 years of
American history along the
297-kilometre C&O Canal
Towpath, which hugs the
Potomac River. For a unique
overnighter, bunk in one of
seven historic lockhouses.

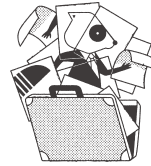
Le sentier de 300 km sillonne
200 ans d'histoire américaine
et longe la rivière Potomac.
Passez une nuit inoubliable
dans l'une des sept maisons
éclusières historiques qui
bordent le sentier.





La Traite's
wapiti filet/
Filet de wapiti
de La Traite

Text by
Lola Augustine Brown



When Odawa chef Joseph Shawana was in culinary school nearly 30 years ago, Indigenous cuisine didn't feature on the curriculum. "Even though we were using Indigenous ingredients, there was no reference to Indigenous foods and what they represent to the people that harvested them for thousands of years," he says. Indigenous chefs and educators today are working to make sure those stories are told, with the goal of advancing First Nations gastronomy across Canada.

When the Odawa chef Joseph Shawana studied at the culinary institute at the end of the 1990s, Indigenous cuisine didn't feature on the program. « Même si nous utilisions des ingrédients autochtones, nous ne mentionnions pas leur origine ni leur signification pour les gens qui les cultivaient depuis des milliers d'années », explique-t-il. Aujourd'hui, les chefs et les formateurs autochtones s'assurent que ces histoires sont racontées pour faire rayonner la gastronomie des Premières Nations au Canada.

How Indigenous chefs across Canada are bringing back traditional foodways.

Les chefs autochtones du Canada font revivre leurs traditions culinaires.

ROOTED IN TRADITION

In June 2017, Shawana opened his highly acclaimed Toronto restaurant, Kūkūm Kitchen. This was the first time traditional Indigenous cuisine had been presented as fine dining in the city, and with such ingredients as seal tartare on the menu, Kūkūm Kitchen often made the news and ignited much curiosity in Indigenous cuisine. "Then Covid happened. My restaurant closed, and I had to refocus my work," says Shawana, who is Odawa, part of the Three Fires Confederacy. He was born in and grew up on the Wikwemikong Unceded Indian Reserve, located on Manitoulin Island in Ontario.

FIDÈLE À LA TRADITION

In June 2017, Joseph Shawana opened the celebrated restaurant Kūkūm Kitchen in Toronto. It was the first time that traditional Indigenous cuisine was presented as fine dining in the city, and with such ingredients as seal tartare on the menu, Kūkūm Kitchen often made the news and ignited much curiosity in Indigenous cuisine. "Then Covid happened. My restaurant closed, and I had to refocus my work," says Joseph Shawana, who is Odawa, part of the Three Fires Confederacy. He was born in and grew up on the Wikwemikong Unceded Indian Reserve, located on Manitoulin Island in Ontario.

This refocusing involved looking for ways to re-educate youth on Indigenous foods, Shawana explains, “Because how can we create an authentic food experience if we’re not training our own people properly in the histories of our food systems?” In 2019, he took on the role of professor and Indigenous culinary advisor at Toronto’s Centennial College.

Around the same time, Shawana co-founded the Indigenous Culinary of Associated Nations (ICAN) with another renowned Indigenous chef, Bill Alexander. In the few years that it has been operating, ICAN has brought a large pool of Indigenous chefs together to promote their food culture across Canada, support Indigenous food entrepreneurship, and raise the profile of Indigenous foodways.

FIELD TO TRUCK

In 2018, chef Paul Natrall of Squamish Nation started Mr. Bannock, Vancouver’s first Indigenous food truck, which serves bannock (traditional fry-bread) tacos, venison burgers and sweet treats. “I left a full-time restaurant position, so it was pretty stressful,” he says, but adds that he has no regrets. “Launching it definitely helped bring Indigenous food into popular culture.”

In addition to running his food truck, Natrall is working hard to raise the profile of Indigenous cuisine through his role as director of ICAN. But he’s been working to educate people on Indigenous cuisine since he started cooking. When he attended culinary school in Vancouver in 2009, he was able to take an Aboriginal specialty program.

“I was one of three Indigenous chefs who went to the Culinary Olympics in Germany in 2012. Before we went, there had been a 20-year absence of Indigenous representation,” he says. “You can see the past gaps in our foodways, which isn’t great, but it also leaves openings to level up our food.”

ALL-CANADIAN CUISINE

For Indigenous foodways to truly be recognized and appreciated, those working in the restaurant industry—both Indigenous and non-Indigenous—need to learn about the rich culture, history and traditions of the past. “We have the chance to teach the true history of Canada,” Shawana explains. “In my class, I speak about residential schools and the day school that I went to as a kid.”

ICAN works closely with the Indigenous Tourism Association of Canada (ITAC) and other groups. But there is much work to be done. When Natrall caters events, up to 90 percent of the people he meets are trying Indigenous food for the first time. “We are the people of this land,” he says, “Back in the day, we shared our food and knowledge with the people who came into our territory. We taught them how to hunt and preserve the local foods.”

Food has always served as a gateway to culture, which is something Wendate chef Anora Collier loves about her work at restaurant La Traite in the Hôtel-Musée Premières Nation. Located in Québec City, the hotel is



Ce changement de cap nécessitait de trouver des moyens de rééduquer les jeunes sur les aliments autochtones. En effet, comment créer une expérience culinaire authentique si l’on ne transmet pas adéquatement l’histoire de notre système alimentaire à notre propre peuple? En 2019, il est devenu enseignant et conseiller en cuisine autochtone pour le Centennial College de Toronto.

À peu près au même moment, Joseph Shawana a cofondé l’organisme Indigenous Culinary of Associated Nations (ICAN) avec un autre chef autochtone réputé, Bill Alexander. Depuis sa fondation, l’ICAN a réuni de nombreux chefs autochtones pour promouvoir leur culture au Canada, pour appuyer l’entrepreneuriat en matière de cuisine autochtone et pour rehausser le profil des habitudes alimentaires autochtones.

DE LA TERRE AU CAMION

En 2018, le chef Paul Natrall, de la nation Squamish, a ouvert Mr. Bannock, le premier camion de cuisine de rue autochtone de Vancouver qui sert des tacos à base de bannique (pain frit traditionnel), des hamburgers de chevreuil et des sucreries. « J’ai quitté un emploi à temps plein dans un restaurant, alors j’étais très stressé », dit-il en ajoutant qu’il n’a aucun regret. « Il ne fait aucun doute que M. Bannock a permis d’intégrer la nourriture autochtone à la culture populaire. »

En plus d’être propriétaire de son camion de cuisine de rue, Paul Natrall travaille fort pour faire rayonner la cuisine autochtone à titre de directeur de l’ICAN. Dès ses débuts en cuisine, il s’efforce de faire découvrir la cuisine autochtone. En 2009, lorsqu’il étudiait à l’institut culinaire à Vancouver, il a suivi un cours sur les spécialités autochtones.

« En 2012, j’ai participé aux Jeux olympiques culinaires en Allemagne en compagnie de deux autres chefs autochtones. Il s’était écoulé 20 ans depuis la dernière participation des Autochtones à cette compétition », dit-il. « Nous pouvons constater les lacunes passées dans nos habitudes alimentaires, mais cela donne aussi l’occasion d’améliorer notre alimentation. »



**From left/
À partir de la
gauche :**
Mr. Bannock's
chef Paul Natrall,
bannock and
candied salmon
power bowl/
Le chef cuisinier
de Mr. Bannock,
Paul Natrall,
bannique et bol
de saumon confit

UNE CUISINE EXCLUSIVEMENT CANADIENNE

Pour que les traditions culinaires autochtones soient véritablement reconnues et appréciées, les membres de l'industrie de la restauration, autochtones ou non, doivent en apprendre davantage sur la riche culture, l'histoire et les traditions du passé. « Nous avons la possibilité d'enseigner la véritable histoire du Canada. Dans ma classe, je parle de pensionnats et d'externats où je suis allé lorsque j'étais enfant », explique Joseph Shawana.

Bien que l'ICAN travaille en étroite collaboration avec l'Association touristique autochtone du Canada (ATAC) et d'autres groupes, il reste encore beaucoup à faire. Lorsque Paul Natrall offre ses services de traiteur, environ 90 % des gens qu'il rencontre goûtent à la cuisine autochtone pour la première fois. « Nous sommes le peuple de cette terre. Autrefois, nous partagions notre nourriture et notre savoir avec les gens qui venaient sur notre territoire. Nous leur enseignions à chasser et à préserver les aliments locaux. »

La nourriture a toujours servi de porte d'entrée d'une culture. C'est ce qu'adore de son travail Anora Collier, cheffe wendate au restaurant La Traite de l'Hôtel-Musée Premières Nations, situé à Québec, propriété de la nation huronne-wendate locale.



Eat Indigenous Manger autochtone

No matter where you are in Canada, there are ways to access Indigenous cuisine, from multi-course fine dining to foraging in the woods.

Au Canada, la cuisine autochtone est partout, autant dans les restaurants gastronomiques que dans les bois.

Named for the game, squash, corn and red bean soup that's a staple in Wendat culinary culture, Québec City's **Restaurant Sagamité** is a fine-dining eatery serving smoked bison, confit wild turkey and deer ravioli. Nommé d'après la soupe au gibier, à la courge, au maïs et aux haricots, qui est un incontournable de la culture culinaire wendate, le **Restaurant Sagamité** de Québec est un restaurant de haute gastronomie qui sert du bison fumé, du dindon sauvage confit et des raviolis au cerf.

68½ rue Saint-Louis, sagamite.com

Just 10 minutes outside Winnipeg, **Prairie Berry** strawberry farm hosts farm-to-table experiences throughout summer. Visiting chefs create such dishes as bannock crumb-crusted bison cutlet with rosehip aioli, served in the berry fields. À seulement 10 minutes de Winnipeg, la fraiserie **Prairie Berry** propose des expériences culinaires de la ferme à la table tout au long de l'été. Les chefs en visite créent des plats, comme l'escalope de bison en croûte de miettes de bannique avec aioli d'églantier, servie dans les champs de fraises. 2385 Andrechuk Rd., Glenlea prairie-berry.com

The Unity Indigenous Plant Garden at the **Museum of Vancouver** is a living display of ingredients used in First Nations gastronomy. Learn about plants like stinging nettle, thimbleberry, wapato (wild potatoes) and the kinnikinnick bush. Le Unity Indigenous Plant Garden du **Museum of Vancouver** est une exposition vivante d'ingrédients utilisés dans la gastronomie des Premières Nations. Découvrez des plantes comme l'ortie dioïque, la ronce parviflore, la sagittaire à larges feuilles (pommes de terre sauvages) et la busserole. 1100 Chestnut St., museumofvancouver.ca

Taste the Jackson-Triggs Difference

with Canada's #1 Wine.*



Proudly served
on all **porter** flights.



JACKSON-TRIGGS

PROPRIETORS' SELECTION

*Based on wine sales by brand in the Canadian market in the past 12 months.
Please enjoy responsibly.



**From left/
À partir de la gauche:**
La Traite's chef
Anora Collier, seal
tataki and bannock
bread French toast/
Anora Collier, chef
de La Traite, tataki
de phoque et pain
bannique doré

owned by the local Huron-Wendat Nation. Collier shares the foods she grew up eating with guests from all over the world, while also imparting knowledge about the philosophies that shape Indigenous cuisine.

When she started at La Traite last fall, Collier added deer heart to the menu. “We use and respect every part of the animal that gave its life to provide us with food. So, I chose to make this my signature dish,” she says. Marinated in a liqueur made with Labrador tea and a little hot mustard, the organ is simply seared in a hot pan. “People were very enthusiastic to taste it, and were very surprised that the meat is very, very tender and has a soft taste,” she adds.

Another menu addition is chowder modelled on her mother's recipe, though she replaced the original clam base with lobster. Collier was proud to serve the dish to her mom at the restaurant: “She teared up when I told her I was using her recipe.”

One of the mandates at La Traite has always been to train young Indigenous chefs, and Collier brings people in from communities all over Québec to learn techniques and how to respect ingredients. “Many times, I’m the first female Indigenous chef they’ve met,” she says, “There aren’t many of us...yet.”

When Collier, Natrall, Shawana and other Indigenous chefs teach about their foods, it’s about the ingredients but also how these often complex and interesting dishes are prepared. “How you feel when you make something is what you put into the food, and the person will taste it,” Shawana says, “That’s why your mother’s food tastes better, because they put that love and attention into the food to nourish their children.” 🍴

Lorsqu’elle a commencé à travailler à La Traite l’automne dernier, Anora Collier a ajouté du cœur de chevreuil au menu. « Nous utilisons et respectons toutes les parties de l’animal qui nous a offert sa vie pour nous nourrir. Donc, j’en fais mon plat signature. » Mariné dans une liqueur à base de thé du Labrador et d’un peu de moutarde forte, l’organe est simplement cuit à la poêle. « Les gens avaient hâte d’y goûter. Ils ont été très surpris de constater que la viande est très tendre et sa saveur, délicate », ajoute-t-elle.

Elle a aussi ajouté au menu la chaudière de sa mère, bien qu’elle ait remplacé la palourde par du homard. Anora Collier est fière de servir le plat de sa mère.

« Elle a versé une larme quand je lui ai dit que j’utilisais sa recette. »

L’un des mandats de La Traite a toujours été de former les jeunes chefs autochtones et Anora Collier attire les gens de toutes les collectivités du Québec pour apprendre les techniques et respecter les ingrédients. « Je suis souvent la première cheffe autochtone qu’ils rencontrent... nous ne sommes pas nombreuses, pour l’instant. »

Lorsqu’Anora Collier, Paul Natrall, Joseph Shawana et d’autres chefs autochtones enseignent leurs habitudes alimentaires, ils portent une attention particulière aux ingrédients, mais également à la préparation de ces mets souvent complexes et inédits. « Les émotions que vous ressentez lorsque vous cuisinez, vous les transmettez dans votre cuisine et les gens y goûtent. C’est la raison pour laquelle la cuisine d’une mère goûte si bon. Elle met de l’amour et de l’attention dans les mets qui nourrissent ses enfants », affirme Joseph Shawana. 🍴

Through the Grapevine



With 210 wineries (and counting), there's no better place to say sip, sip, hooray to Canadian-made vino than B.C.'s Okanagan Valley. The grape-growing region stretches over 250 kilometres, across distinct terroirs, to produce award-winning bottles from sun-ripened reds to crisp whites. To whet your whistle in this wine-rich valley, head to St. Hubertus & Oak Bay Estate Winery. Originally planted in 1928, the 76-acre vineyard is one of the area's oldest estate wineries producing vintages onsite, from grape to bottle. The family-owned operation produces 14,000 cases of wine annually, with a particular focus on pinot noirs and rieslings. 🍷

Comptant plus de 210 vignobles, la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique est l'endroit idéal pour découvrir les vins canadiens. La viticulture s'étend sur plus de 250 kilomètres, traversant des terroirs distincts, pour produire des rouges mûris au soleil et des blancs vifs primés. Pour déguster un verre dans cette vallée réputée pour ses vins, arrêtez-vous au St. Hubertus & Oak Bay Estate Winery. Ce vignoble de 30 hectares, fondé en 1928, est l'un des plus anciens producteurs de la région. L'établissement familial produit chaque année 14 000 caisses de bouteilles de vin, notamment des pinots noirs et des rieslings. 🍷

porter

Feel very European this summer.

Explore Europe with the new Porter and Air Transat partnership

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

Tricia White

Based in Toronto, the Contact Centre Supervisor finds her calling by helping Porter passengers.

À Toronto, la superviseuse du Centre d'appels à trouver sa voie en aidant les passagers de Porter.



7 a.m.

No Place Like Home À la maison

I work from home, so I start my day with coffee, a light workout and catching up on the news.

Je travaille de la maison, alors ma journée commence par un café, suivi de quelques exercices et la lecture des nouvelles.

9:30 a.m.

Front and Centre À l'avant-plan

The Contact Centre serves as a hub for passengers, and my team focuses on providing assistance by phone. As supervisor, I manage a team of 16 agents, resolve any escalated issues and optimize operations to deliver efficient support to passengers.

Le Centre d'appels est le point de contact privilégié pour les passagers. Mon équipe de 16 agents se consacre à leur fournir une assistance téléphonique. En tant que superviseuse, je m'assure que les problèmes sont résolus rapidement et que les opérations sont optimisées pour offrir une assistance efficace aux passagers.

250+

Agents in the Porter Contact Centre working across Canada.
Nombre d'agents travaillant au Centre d'appels de Porter au Canada.

11 a.m.

Call of Duty Appel au travail

I respond to messages from my team and address anything they need help with. Passengers contact us for many reasons: to assist with ticket purchases or changes, manage inflight options, seat selection and baggage, VIPorter questions and travel agency queries.

Je réponds aux messages de mon équipe et je leur apporte mon soutien. Les passagers nous contactent pour diverses raisons : acheter ou modifier des billets, gérer les options à bord, sélectionner des sièges et des options de bagage et répondre à des questions sur VIPorter. Nous traitons aussi les demandes des agences de voyages.

1 p.m.

Agent of Change Agent de changement

Relationship building is the best part of my job, so I do one-on-one coaching sessions with agents. Helping them believe in themselves and see the results of their hard work is so satisfying.

La meilleure partie de mon travail consiste à établir des relations, c'est pourquoi je fais du mentorat auprès de chacun de mes agents. Les aider à croire en eux et voir les fruits de leur labeur est très gratifiant.

3:30 p.m.

Walk This Way! En marche!

I spend a lot of time in front of a computer, so I get some steps in with a brisk walk during my break.

Je passe beaucoup de temps devant l'ordinateur, alors je profite de ma pause pour faire une marche rapide.

6 p.m.

Survey Says... Selon le sondage...

Passengers can take a survey at the end of every call. I review the surveys and also listen to some calls to ensure we deliver top-notch support.

À la fin de chaque appel, les passagers peuvent répondre à un sondage. J'analyse les résultats et j'écoute également certains appels pour m'assurer que nous offrons un excellent soutien.



8:30 p.m.

Step by Step À la course

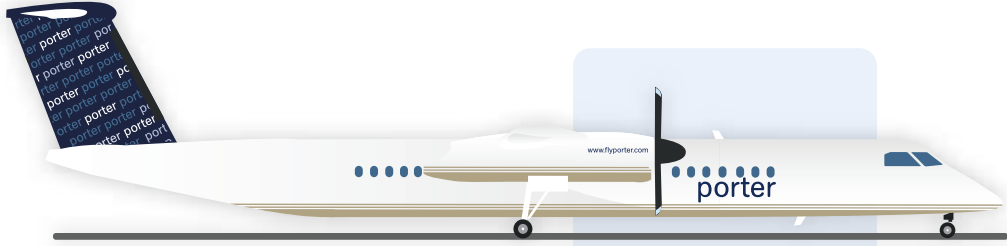
After work, I unwind by watching documentaries or going for a jog to get in a few more steps! Après le travail, je me détends en regardant des documentaires ou en allant jogger pour faire quelques pas de plus!

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

Plane One, Second To None

The De Havilland Dash 8-400 turboprop airplane flies in and out of Billy Bishop Toronto City Airport. Built in Toronto, this aircraft is a synthesis of speed and noise suppression—inside and out—with high fuel efficiency and low emissions.

L'avion turbopropulseur De Havilland Dash 8-400 effectue des vols au départ et à destination de l'aéroport Billy Bishop. Construit à Toronto, cet avion combine vitesse et réduction du bruit, à l'intérieur comme à l'extérieur, avec un haut rendement énergétique et de faibles émissions.



Length Longueur: 32.8 m
Wingspan Envergure: 28.4 m

Max. cruise speed Vitesse de croisière maximale: Mach 0.54

Service ceiling Plafond: 25,000 ft



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

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

PorterCafé

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

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

Hot drinks

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

A selection of premium teas:
Sloane™ Fine Tea Merchants

Boissons chaudes

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

Choix de thés grands
crus de Sloane™ Fine
Tea Merchants

Red wine

Jackson-Triggs
Cabernet Sauvignon,
Niagara Peninsula

Vin rouge

Cabernet Sauvignon
Jackson-Triggs,
Péninsule
du Niagara

White wine

Jackson-Triggs
Pinot Grigio or
Sauvignon Blanc,
Niagara Peninsula

Vin blanc

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

Plane **Two**, As We **Grew**

The Embraer E195-E2 jet flies in and out of Toronto Pearson, allowing for longer flights. The plane is optimized to be environmentally conscious and has aerodynamic qualities that make it fuel efficient.

L'Embraer E195-E2 effectue des vols au départ et à destination de l'aéroport Pearson, ce qui permet des vols plus longs. Cet appareil est plus écologique et doté de qualités aérodynamiques qui réduisent sa consommation de carburant.



Length *Longueur*: 41.6 m
Wingspan *Envergure*: 35.1 m

Max. cruise speed *Vitesse de croisière maximale*:
Mach 0.82

Service ceiling *Plafond*:
41,000 ft

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.

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 bites,
including
almonds, chips
and cookies

Collations

Choix d'en-cas,
dont amandes,
croustilles
et biscuits

*Not all items may be available on U.S. flights.

*Certains articles peuvent ne pas être disponibles sur les vols aux États-Unis.

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 WiFi 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 WiFi access for your whole flight. Or choose and watch a sponsored offer to get each 30 minutes of free WiFi.

Restez branché

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

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

COMMENT SE BRANCHER :

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

Canada

EDMONTON

SASKATOON

CALGARY

VANCOUVER

KELOWNA

VICTORIA

WINNIPEG

United States

SAN FRANCISCO

LAS VEGAS

LOS ANGELES

PALM SPRINGS

SAN DIEGO

PHOENIX



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
@porterairlines
Suivez-nous sur Facebook,
Instagram et TikTok
@porterairlines



In a Real Pickle

Mr. Porter picks up a paddle to try pickleball, dubbed the fastest-growing sport in North America. Can you spot the 20 differences on the court?

M. Porter s'est mis au pickleball, un sport en plein essor en Amérique du Nord. Saurez-vous repérer les 20 erreurs sur le terrain ?





ALL SPORTS. ALL SEASONS.

Bring your Porter Airlines boarding pass to Club One
within 24 hours of arriving in Las Vegas for \$25 Match Play.

Valid on event-money bets only. Must be a Club One member. Membership is free.
Management reserves all rights. No cash value. Offer expires December 29, 2025.



circ拉斯维加斯.com | @circ拉斯维加斯

8 Fremont Street, Las Vegas, NV 89101 | 702-247-2258

Circa Las Vegas is a 21+ experience. We encourage you to gamble responsibly.
For problem gambling, call the Problem Gamblers Helpline at 800.522.4700.

SCAN TO
RESERVE





SUBARU

TRUST THE REAL
SEARCH ENGINE



ALL-NEW FULLY REDESIGNED 2025 FORESTER

The Fully Redesigned 2025 Subaru Forester is built for travellers who keep asking the most important question: Where to go next?

- With Standard Symmetrical All-Wheel Drive and Standard EyeSight® Driver Assist Technology, it's ready to tackle winding roads, hidden trails, or the long highway stretches between destinations.
- Built to last—97% of Foresters are still on the road after 10 years—it's the perfect vehicle to help you discover the world, one adventure at a time.

Book a test drive at your local Ontario Subaru dealer today.



(Excluding Wilderness trim)



*Model shown is 2025 Forester Sport (SJASP). Vehicle shown solely for purposes of illustration and may not be equipped exactly as shown. *EyeSight® is a driver-assist system, which may not operate optimally under all driving conditions. The driver is always responsible for safe and attentive driving. System effectiveness depends on many factors such as vehicle maintenance, and weather and road conditions. †Based on S&P Global Mobility Vehicles in Operations as of June 30, 2024 for Model Years 2015 to 2024 vs. Total New Registrations of those vehicles. Ratings are awarded by the Insurance Institute for Highway Safety (IIHS). Visit www.iihs.org for testing methods. Subaru and Forester are registered trademarks. See Owner's Manual for complete details on system operation and limitations. Subaru and Forester are registered trademarks. See your local Subaru dealer for complete details.