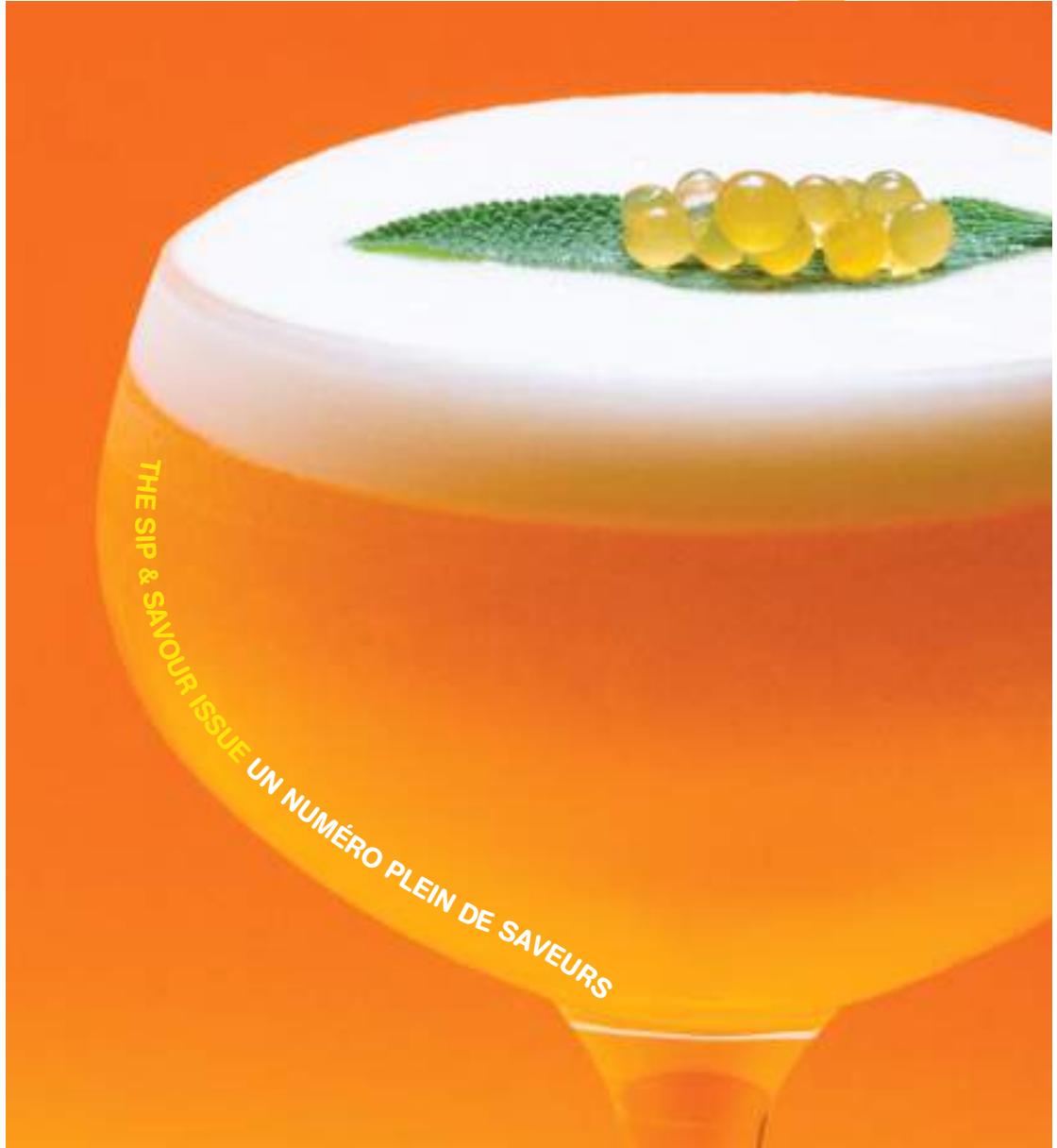


re:porter



The journal of Porter Airlines Le magazine de Porter Airlines



Issue Numéro

98

July/
August
Juillet/
août
2025

The Destination
La destination

GROWN IN KELOWNA

B.C.'s outdoor playground for flavour and fun
[Kelowna: Terre de saveurs et de plein air](#)
- p. 26

The Drink
La boisson

CALGARY COCKTAILS

Strawberries and mushrooms mix in highball heaven
[Un heureux mélange de fraises et de champignons](#)
- p. 21

The Pursuit
L'aventure

FISH AND FEAST

Catch and cook your own waterside meal across Canada
[De la pêche jusqu'à l'assiette, partout au Canada](#)
- p. 32

Must-Haves
Les indispensables

EAT THE TOWN

Score some sweet souvenirs on your next city trip
[Délicieux souvenirs sucrés de votre prochaine virée](#)
- p. 19

There's a Minto home that's made for you.

A trusted builder for 70 years, Minto is committed to helping people live better – building better places to live, work, and play. Minto offers high-quality, thoughtfully planned homes in Canada to suit every lifestyle.

70 YEARS. 100K+ HOMES.

CONDOS | TOWNHOMES | SINGLE FAMILY HOMES

Ottawa. Toronto. GTA. Calgary.
Find your home at minto.com



minto



Contents

JULY/AUGUST 2025
JUILLET/AOÛT 2025



26

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

The origins of an iconic
coffee cocktail
[Les origines d'un
cocktail légendaire au café](#)

16 A PLACE I LOVE UN COIN QUE J'ADORE

A sea-swept Halifax
neighbourhood
[Un quartier de Halifax
bercé par la mer](#)

19 MUST-HAVES LES INDISPENSABLES

Gourmet goodies to
bring home
[Produits gourmands à
emporter](#)

21 THE DRINK LA BOISSON

Berry and fungi fusion in Calgary
[Le cocktail à essayer à Calgary](#)

22 THE WEEKEND LE WEEK-END

A food-focused
Québec City getaway
[Escapade gastronomique
à Québec](#)

26 THE DESTINATION LA DESTINATION

Have a vine time in Kelowna
[Visite de vignobles à Kelowna](#)

32 THE PURSUIT L'AVEVENTURE

Fish and feast adventures
across Canada
[Pêcher et festoyer à la
grandeur du Canada](#)

40 THE RE:PORT LE RE:PORTAGE

The comeback of the
NYC luncheonette
[Le retour de la luncheonette
new-yorkaise](#)

46 THE BIGGER PICTURE LA VUE D'ENSEMBLE

Dinner on the ocean floor
[Goûter les marées](#)

49 A DAY IN THE LIFE AU QUOTIDIEN

Making every minute
count at Porter
[Chaque minute compte
chez Porter](#)

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 ITINÉRAIRES

Discover our destinations
[Découvrez nos destinations](#)

54 SPOT THE DIFFERENCE TROUVEZ L'ERREUR

Mr. Porter goes
vine-hopping in B.C.
[M. Porter fait la tournée
des vignobles en
Colombie-Britannique](#)



ON THE COVER: The Ostrich Club in Halifax serves up clever cocktails like the Aperol- and apricot-based Becky with the Good Hair.
SUR LA COUVERTURE: L'Ostrich Club, à Halifax, propose des cocktails astucieux comme le Becky with the Good Hair, à base d'Aperol et d'abricot.



Stay with Style in the City

Located in the heart of downtown Toronto, TOOR Hotel offers contemporary rooms with floor-to-ceiling windows, curated amenities, and breathtaking skyline views. Where bold architecture, French-inspired dining, and panoramic cityscapes come together to create a truly elevated escape.

LEARN MORE AT
[TOORHOTEL.COM](https://www.toorhotel.com)

TOOR
HOTEL
PART OF JDV BY HYATT

MASTHEAD OURS

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

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

Editor
Rédactrice
Kellie Davenport

Art Director
Directrice artistique
Cindy Lubinic

Translator
Traductrice
Karine Grenier

Production Manager
Directrice de production
Joycelyn Tran

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

Contributors
Collaborateurs
Corrina Allen, Linda Barnard, Karen Burshtein, Wendy Helfenbaum, Cajsja Holgersson, Jessica Huras, Carmen Jabier, Lisa Kadane, Sasha Kolesnik, Pat Lee, Delphine Meier, Nate Padavick, Sam Twardy, 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.com

Mi5 PRINT

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

FROM THE FLIGHT DECK

DEPUIS LE POSTE DE PILOTAGE



Summer is an exciting and busy time for everyone at Porter. Right now, our team is working hard to ensure flights go smoothly for your important summer getaways. Our Canadian destinations are particularly full of exciting experiences, as well as relaxing times around a meal with family and friends.

At the same time, we're also planning our 2025-26 winter schedule. Porter planes will be flying farther south than ever before with new locations in Mexico and the Caribbean. Even though it's still warm and sunny here at home, I'm already looking forward to taking a winter vacation to one of these southern destinations. Keep your eye on the Porter website for details.

In this special "Sip & Savour Issue," discover some amazing Canadian experiences, from fine-dining in Halifax to traditional Québécois cooking in Québec City's Saint-Roch neighbourhood. Or make plans to try some special cocktails when you visit Toronto, Victoria or Calgary. Whether you enjoy five-star dining or down-home dishes, I hope you'll find something new in this issue of *re:porter* to add to your travel itinerary.

L'été est une période intense et passionnante pour tout le monde chez Porter. Nous travaillons très fort pour que les vols vers vos vacances estivales se déroulent bien. Nos destinations canadiennes sont riches – tant en expériences passionnantes, qu'en moments de détente autour d'un repas en famille ou entre amis.

Nous planifions aussi les itinéraires de l'hiver 2025-2026 où les avions de Porter desserviront de nouvelles destinations encore plus au Sud, comme le Mexique et les Caraïbes. Même s'il fait beau et chaud à la maison, j'ai déjà hâte de m'évader cet hiver. Rendez-vous sur le site Web de Porter pour tous les détails.

Dans ce numéro spécial « plein de saveurs », visitez le Canada autrement en savourant un repas gastronomique en Nouvelle-Écosse ou dans le quartier Saint-Roch à Québec. Ou dégustez des cocktails qui sortent de l'ordinaire à Toronto, Victoria ou Calgary. Que vous souhaitiez vous offrir un repas cinq étoiles ou des plats maison, j'espère que ce numéro de *re:porter* vous aidera à planifier votre prochain voyage.

Michael Deluce
Chief Executive Officer
Directeur général
Porter Airlines



NOT ALL NICOTINE PRODUCTS CARRY THE SAME RISK



Source: Murkett R, Rugh M and Ding B. Nicotine products relative risk assessment: an updated systematic review and meta-analysis F1000Research 2022, 9:1225 (<https://doi.org/10.12688/f1000research.26762.2>)

CANADA'S POLICIES SHOULD REFLECT THAT

UNSMOKE.ca

Both vaping and smoking are prohibited on Porter flights

AROUND TOWN

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

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



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

THE ROUNDUP

CANDY MENAGERIE

Sugary animals that taste as good as they look.

Illustrations by **Carmen Jabier**



CRUNCHY FROGS, WINNIPEG

These hoppy confections are a blend of two types of chocolate filled with hazelnut paste, caramelized flakes and a surprising citrus kick.

Ces friandises au goût étonnamment acidulé fabriquées avec deux types de chocolat sont farcies de pâte de noisettes et de flocons caramélisés.

Constance Popp, 180 Provencher Blvd.
constancepopp.com



GUMMY SEA TURTLES, EDMONTON

Made by C'est Bonbon, these squishy turtles also give back: the company donates a portion of sales to worldwide environmental initiatives.

Fabriquées par C'est Bonbon, ces tortues moelleuses donnent également en retour: l'entreprise remet une partie des ventes à des projets environnementaux.

Post & Brood, 12314 102 Ave.
postandbrood.ca



CHICKEN BONES, ST. STEPHEN, N.B.

Created in 1885 by a Ganong candymaker, Chicken Bones feature a bittersweet chocolate filling encased in cinnamon hard candy.

Les os de poulet, créés en 1885 par un confiseur de Ganong, sont des bonbons durs à la cannelle farcis de chocolat doux-amer.

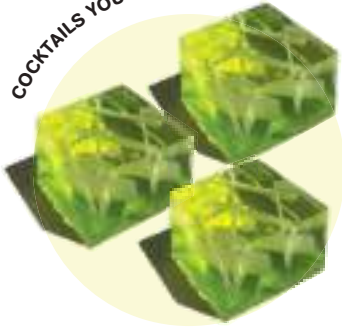
Ganong, 73 Milltown Blvd.
ganong.com

Catch Maritime music man Alan Doyle in *Tell Tale Harbour* at the **Charlottetown Festival**. On stage at the Confederation Centre of the Arts until August 29, the heartfelt production celebrates small-town life in Atlantic Canada.

Présentée au Centre des arts de la Confédération jusqu'au 29 août dans le cadre du **Festival de Charlottetown**, la pièce *Tell Tale Harbour* mettant en vedette Alan Doyle célèbre la vie dans un village du Canada atlantique.



COCKTAILS YOU CAN EAT!



NEW YORK CITY

BREAK THE MOULD

Ready for *this* jelly? Solid Wiggles is the brainchild of mixologist Jack Schramm and pastry chef Jena Derman. The Brooklyn shop creates cocktail jellies (known the world over as Jell-O shots) that blend sophisticated spirits with serious flavour in both classic and innovative new ways. Non-boozy versions are also offered.

Solid Wiggles est l'idée originale du créateur de cocktails Jack Schramm et de la cheffe pâtissière Jena Derman. La boutique de Brooklyn crée des cocktails en gelée (mieux connus sous le nom de *Jell-O* shots) classiques et novateurs à base de spiritueux sophistiqués.

Des versions sans alcool sont aussi offertes.

630 Flushing Ave.
solidwiggles.com



Canada's very first Tim Hortons doughnut shop opened in 1964 at 65 Ottawa Street North in **Hamilton, Ont.**

En 1964, le tout premier magasin de beignes Tim Hortons a ouvert ses portes au 65, rue Ottawa Nord, à **Hamilton**, en Ontario.



TORONTO

LIP SERVICE

Read our lips: custom colour is the most fun a makeup addict can have—without breaking the bank. Starting at \$55, Lip Lab walks you through the process of custom-blending your own lipstick, balm or gloss—it's DIY meets cosmetics counter. Choose your lip colour, finish, container and even a custom name for your case, while a lip pro blends the perfect shade for your pout.

Porter une teinte de rouge à lèvres personnalisée sans se ruiner est le rêve de bien des passionnés de maquillage. Les ateliers Lip Lab vous permettent de créer votre propre rouge, baume ou brillant à lèvres à partir de 55\$. Vous choisissez la couleur, le fini, le contenant et même le nom de votre rouge à lèvres, puis un spécialiste crée le rouge parfait pour votre moue.

678 Queen St. W., [liplab.com](#)

OTTAWA

BIKES 'N BREWS

At Bicycle Craft Brewery, riders can pull up to the taproom for 12-ounce pours from the extensive selection of house-brewed beers, ranging from traditional German pils to edgy lime-and-jalapeño gose. The menu is heavy on IPAs, and guests can order a flight to find their personal favourites, which are available in cans to take home. Arrive with your panniers empty!

Chez Bicycle Craft

Brewery, les motocyclistes peuvent savourer une bière brassée sur place, comme une Pils allemande ou une Gose à la lime et aux jalapeños. Le menu déborde de IPA et le menu dégustation vous permet de découvrir vos bières préférées (aussi offertes en canettes pour apporter à la maison). Ne repartez pas les mains vides!

850 Industrial Ave., [bicyclecraftbrewery.ca](#)



COFFEE: GETTY; LIPSTICK: KELLIE DAVENPORT

20 BUCKS IN...

CHARLOTTETOWN

Get on island time for \$20 or less.

\$19

Swing by the historic **Founders' Food Hall & Market**, which originally opened in 1908 as a locomotive repair facility for the railway. Stock up on made-in-P.E.I. merch, like potato-shaped soap. Each spud even comes with a burlap sack.

Saviez-vous que le **Founders' Food Hall & Market** se trouve dans une ancienne installation de réparation de locomotives da-tant de 1908? Faites-y le plein de produits de l'Île-du-Prince-Édouard, comme des savons en forme de pomme de terre emballés dans des sacs de jute.



FREE

Say cheese and go behind the scenes at **COWS Creamery** for a free self-guided tour of a P.E.I. institution. Established in 1983, the creamery has been making arguably Canada's best ice cream for decades. Visitors can see first-hand how the famous flavours are made.

Depuis 1983, cette institution de l'Île-du-Prince-Édouard sert la meilleure crème glacée du Canada. Chez **COWS Creamery**, les visiteurs peuvent passer derrière le comptoir pour découvrir l'envers du décor et en apprendre davantage sur la fabrication de ces saveurs bien-aimées.



\$15

Every summer, **JC's Tiki Bar** serves up tequila and tiki vibes atop a floating dock a stone's throw from Confederation Landing. Boozy drinks garnished with fresh fruit range from \$6 to \$15 for top-shelf liquor.

En été, **JC's Tiki Bar**, un quai flottant situé tout près du quai de la Confédération, sert la tequila et les tikis. Les boissons alcoolisées garnies de fruits frais coûtent de 6\$ à 15\$.



ILLUSTRATIONS: FREPIK; COW; ISTOCK

VANCOUVER

CASE STUDY

Vancouver's go-to luggage maker proves that form and function can happily coexist within the compact confines of a carryon. The brainchild of local entrepreneur Victor Tam, Monos sells high-quality, functional suitcases, duffels and travel accessories. The brand's latest collection uses durable lightweight aluminium for a stealth wealth look worthy of jetsetters or weekend warriors. Designed by Leckie Studio, Monos' monochromatic brick-and-plaster flagship in Kitsilano captures the essence of mindful travel.

Le fabricant de valises prisé de Vancouver démontre que style et utilité peuvent coexister dans un bagage à main. Fondée par l'entrepreneur local Victor Tam, Monos offre des valises, des sacs et des acces-soires de voyage fonctionnels et haut de gamme. Sa dernière collection met en ve-dette de l'aluminium léger, offrant un look chic digne de la jet-set ou des athlètes du dimanche. Conçu par Leckie Studio, le dé-cor monochrome de la boutique phare de Kitsilano incarne l'esprit du tourisme res-ponsable.

2131 W 4th Ave., ca.monos.com



**OPENING NIGHT: THE
CORONATION OF POPPEA**

Concert Performance
with Cappella Mediterranea and
Leonardo García-Alarcón, conductor



GEORGE LI, PIANO

Performing Beethoven, Debussy, and
Mussorgsky's *Pictures at an Exhibition*



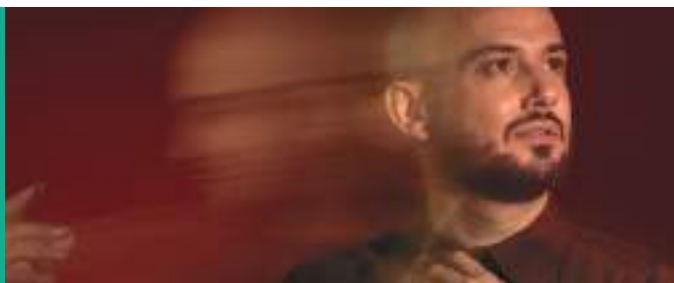
MISSING: IN CONCERT

Featuring mezzo-soprano Marion Newman,
tenor Asitha Tennekoon, and more!



**FRANCO FAGIOLI:
THE LAST CASTRATO**

Franco Fagioli, countertenor
Orchestre de l'Opéra Royal de Versailles
Stefan Plewniak, conductor
Performing Rossini, Nicolini, and more!



AN EVENING IN VIENNA

With Yura Lee, violin
Simone McIntosh, mezzo-soprano
and the TSM Festival Orchestra
Performing Strauss, Mozart, Kreisler, and more!





WINNIPEG

PATRON SAINT

Taking café culture up a notch in Winnipeg's Exchange District, Saintuary is a coffee shop, bar, gallery and event venue all rolled into one. Designed as a communal gathering space, the café is an offshoot of the much-loved Saint barbershop next door. Sip a verdant ceremonial matcha and strike up a conversation with fellow java-obsessed patrons. The space also hosts eclectic events from dance classes and poetry readings to DJ sets and pop-up shops.

Voyez la culture du café d'un autre côté au Saintuary, un café-bar-galerie du quartier Exchange District de Winnipeg. Conçu comme un lieu de rassemblement communautaire, le café est voisin du bien aimé barbier Saint. Savourez un matcha de cérémonie verdoyant tout en discutant avec d'autres passionnés de café. L'endroit accueille également divers événements, tels que des cours de danse, des soirées poésie, des soirées DJ et des boutiques éphémères.

123 James Ave., [saintuary.com](#)

THE QUESTION

WHY IS THERE A GIANT ORANGE IN MONTRÉAL?

In the mid-20th century, mimetic architecture boomed as businesses tried to attract passing customers with buildings designed to look like—or mimic—their products. Constructed in 1945, Montréal's Gibeau Orange Julep was an early adopter of the trend. The two-storey citrus was the idea of restaurateur Hermas Gibeau, who tried to lure passing motorists from Décarie Boulevard, the original location of his big orange. Traffic congestion led to the construction of the Décarie Expressway in 1964, and Gibeau was forced to relocate, so he built his new orange bigger, better and further back from the roadway. Architect Olius P. Bois built the new 18-metre-high Big Orange out of fibreglass swimming pool parts and a laminated wood "peel." Though the roller-skating waitresses have moved on, diners can still visit the fantastic fruit to sip an Orange Julep, the creamy drink that inspired a legendary landmark.

Au milieu du 20^e siècle, l'architecture mi-métique est devenue populaire : les entre-prises attiraient les clients avec des édifices évoquant leurs produits. L'Orange Julep Gibeau, construite en 1945, fait partie des premiers exemples de cette ten-dance. Il s'agit d'une orange haute de deux étages, une idée du restaurateur Hermas Gibeau, pour attirer les automobilistes circulant sur le boulevard Décarie. En 1964, la construction de l'autoroute 15 a obligé Hermas Gibeau à déménager son établissement. Il a donc construit une orange plus grande et plus belle, loin de la route. L'architecte Olius P. Bois a conçu le bâtiment de 18 m de haut à l'aide de matériaux récupérés d'une piscine en fibre de verre et d'un revêtement en « écorce » de bois laminé. Même si les serveuses en patins à roulettes ont pris leur retraite, les clients peuvent encore aujourd'hui boire une Orange Julep, la boisson qui a inspiré cet immeuble iconique.

Vancouver is home to Canada's longest swimming pool. Measuring 137 metres, Kitsilano Pool is an outdoor saltwater pool open seasonally to the public. La plus longue piscine au Canada se trouve à **Vancouver**. Avec ses 137 m de longueur, la piscine à l'eau de mer Kitsilano Pool est ouverte au public en été.



ILLUSTRATION: CARMEN JABIER; POOL: ISTOCK; BAR: KYLE THOMAS CREATIVE

And suddenly the world
makes sense again.



Sensible, remarkable Nova Scotia.

Turn off the news and power down your devices. Tune in to the rhythm of the tides on Nova Scotia's soothing South Shore. Since 1928, White Point Beach Resort has been a haven for seabirds, beach lovers, and those looking for an authentic East Coast experience. A pleasant journey from YHZ, you'll find unique places to rest your head, Maritime-friendly people at the evening bonfire, and seafood that will bring you to your knees in the best way imaginable. More than just one of Canada's most cherished beachfront resorts – White Point is the way life was intended to be. Inspired. Gracious. Good. And special in every sense of the word.

WHITEPOINT.COM 1.800.568.5068



QUICKFIRE Q&A

JUSTIN TANADA

Co-owner, Cowabunga Pizza
536 Upper Wellington St., Hamilton
cowabungapizzeria.ca

Justin Tanada lives, breathes and eats pizza... lots of pizza. The co-owner of Hamilton's much-loved Cowabunga Pizzeria also moonlights as a shutterbug on his popular Pizzatography Instagram feed. Originally launched in 2020, Cowabunga earned the world's best cheese slice at the 2024 International Pizza Expo (yep, that's a thing). Here, Tanada shares a few of his faves in the Hammer.

Justin Tanada est un passionné de la pizza. Le copropriétaire de la pizzeria bien-aimée Cowabunga Pizzeria, à Hamilton, publie également des tonnes de photos sur son compte Instagram, Pizzatography. Ouverte depuis 2020, Cowabunga a reçu le prix de la meilleure pointe de pizza lors de la foire International Pizza Expo de 2024. Justin Tanada nous fait part de ses coups de cœur à Hamilton.

Describe Hamilton in one word.

Bullish.

Décrivez-vous Hamilton en un mot ?

Optimiste.

The most important component of a pizza?

Dough and technique. I can give someone my exact recipe, but it really needs to be executed properly to turn out well.

Quel est l'ingrédient le plus important d'une pizza ?

La recette et la technique

de préparation de la pâte. La recette doit être suivie à la lettre pour que la pâte soit excellente.

What is your favourite Cowabunga pizza?

Pepperoni+, which is topped with cup-and-char pepperoni, house-pickled jalapenos and spicy honey.

Quelle est votre pizza préférée chez Cowabunga ?

Pepperoni+, une pizza garnie de tranches de pepperoni qui recouvrent une fois cuites, de jalapenos marinés maison et de miel épicé.

Pizza topping that's weird but works?

Peanuts. We use them to finish one of our signature pizzas to add texture and flavour that goes well with the rest of the pizza.

Quelle garniture de pizza semble étrange, mais goûte tout de même bon ?

Les arachides. Nous les parsemons sur l'une de nos pizzas du chef avant de la servir pour ajouter de la texture et de la saveur.

Where do you dine out in Hamilton?

I think Delirious Burger has the best smash burger in the city. I also like Em Oi, a great Vietnamese restaurant in Inch Park.

Où allez-vous manger à Hamilton ?

Je crois que Delirious Burger sert le meilleur « smash » burger en ville. J'aime aussi Em Oi,



un excellent restaurant vietnamien du quartier Inch Park.

Best local java joint?

Phin Coffee Bar is my go-to. They make amazing cortados.

Quel est le meilleur café ?

J'adore Phin Coffee Bar, car leurs cortados sont incroyables.

Favourite summer spot in the city?

Sam Lawrence Park. It's not huge, but it's a nice park on the escarpment overlooking downtown.

Où préférez-vous aller en été ?

Sam Lawrence Park.

Ce petit parc surplombe le centre-ville et la vue y est à couper le souffle.

Go-to for a night on the town?

Mai-Pai, a tiki bar that serves awesome Detroit-style pizza. The cocktails are great, the vibe is right and the food is so good. It's a great place to start the night!

Où sortez-vous en soirée ?

Le bar tiki Mai-Pai sert une succulente pizza digne de Detroit. Les cocktails sont délicieux et l'ambiance est parfaite, tout comme la nourriture. C'est un excellent endroit pour débiter la soirée !



Girl  Guides

Ready for

her future

Give her a head start on becoming her best self.

Register today at girlguides.ca/joinus

Booze and brew come together in a signature Western cocktail: the Shaft.



Café et alcool sont à la base de ce cocktail de l'Ouest canadien : le Shaft.

THE LATE SHAFT

Text by **Linda Barnard** Illustrations by **Delphine Meier**



CALGARY

Calgary claims to have invented the drink, originally a pre-shift pick-me-up for bar staff and named for '70s action hero John Shaft. Insiders credit Calgary bartender Mark Smith with the city's fave fix of cold espresso, Kahlúa coffee liqueur and skim milk. "It ain't no sippin' drink," was Smith's motto. In the '90s, he brought the Shaft to the Living Room Restaurant, where they've been serving it for 25 years. The drink is so popular, says co-owner and "Shaft Ambassador" Cliff Harvey, that the bar is the biggest single purchaser of Kahlúa in North America.

Calgary affirme avoir inventé le cocktail conçu pour être consommé avant le quart de travail du personnel de bar et nommé d'après le héros d'action John Shaft. Les initiés accordent le crédit pour la boisson préférée de la ville à Mark Smith, barman de Calgary, qui a combiné du café froid, de la liqueur de café Kahlúa et de lait écrémé. « Ce n'est pas un cocktail à siroter », clamait Mark Smith. Dans les années 1990, il a concocté le Shaft au Living Room Restaurant et il figure toujours au menu 25 ans plus tard. Selon le copropriétaire Cliff Harvey, la popularité de ce cocktail est telle que le bar est le plus gros acheteur de Kahlúa en Amérique du Nord.

On the Ground Sur place

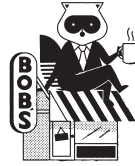
More Western delicacies: sweet-spicy-crunchy ginger beef was invented in the 1970s by Calgary chef George Wong. Locals get their fix at the **Silver Dragon**, which opened in 1966. On the coast, the best of India and Canada come together in butter chicken poutine at **Namaste Victoria**. Dans les années 1970, le chef de Calgary, George Wong, aurait inventé le bœuf au gingembre croustillant sucré et épicé, et, depuis 1966, les habitants se rassasient au **Silver Dragon**. Sur la côte, l'Inde et le Canada ne font qu'un avec la poutine au poulet au beurre de **Namaste Victoria**.

VICTORIA

Though locals say the Shaft was invented at Victoria's now-shuttered Hugo's, there is no disputing the city elevated the cocktail. The Victoria version adds vodka, cream liqueur and a rainbow of flavours. The Fairmont Empress Hotel's tippie is topped with gold flakes. The Drake serves a Vietnamese coffee-inspired Shaft, while Boom+Batten is home to the green matcha Shaft, with blackberry vodka, lavender syrup and oat milk foam. And Moon Under Water Distillery makes a Moon Shaft liqueur for flights with flavours like raspberry chocolate.

Bien que les habitants prétendent que le Shaft a été inventé au Hugo de Victoria désormais fermé, il ne fait aucun doute que la ville a commercialisé le cocktail. La version de Victoria comprend de la vodka, de la liqueur à la crème et un arc-en-ciel de saveurs. Au Fairmont Empress Hotel, le cocktail est saupoudré de paillettes d'or. L'hôtel The Drake sert un café vietnamien inspiré du Shaft. Boom+Batten, quant à lui, propose un Shaft à base de matcha vert, de vodka aux mûres, de sirop de lavande et de mousse de lait d'avoine. La Moon Under Water Distillery fabrique la liqueur Moon Shaft qui rappelle le chocolat à la framboise.

A chef's-eye view
of the city's new Queen's
Marque district.



Le nouveau
quartier Queen's Marque
vu par un chef.

HALIFAX x MALCOLM CAMPBELL

Chef, Czech wine lover, Nova Scotian at heart.
Chef, passionné de vin tchèque et Néo-écossais de cœur.



The Place — Le coin Queen's Marque district

Ontario-born chef Malcolm Campbell has made a name for himself in kitchens around the world, from the Ritz London to Toronto's Auberge du Pommier. But he has truly embraced the East Coast lifestyle in his current role as chef de cuisine at Mystic on the Halifax waterfront. The buzzy eatery is located in the Queen's Marque district, a new harbourside neighbourhood brimming with art installations, thoughtful architecture and locally curated shops.

Le chef Malcolm Campbell est né en Ontario et s'est fait un nom dans des cuisines du monde entier, du Ritz London à l'Auberge du Pommier de Toronto. Mais il a véritablement adopté le mode de vie de la côte est dans son rôle actuel de chef de cuisine au Mystic, sur le front de mer de Halifax. Ce restaurant animé est situé dans le quartier Queen's Marque, un nouveau quartier portuaire riche en installations artistiques, en architecture soignée et en boutiques locales.

Text by **Pat Lee**

What do you like most about Queen's Marque?

It's brought something entirely new to the city. The design is layered with meaning—local sandstone, reclaimed cobblestones, the way the paths weave through the space—it all tells a story. There's a real sense of pride of place here. The Rise Again building, rising from the harbour like the bow of a ship, says everything about where we are and where we're going.



Qu'aimez-vous le plus du quartier Queen's Marque?

Il a apporté quelque chose d'entièrement nouveau à la ville. Sa conception est riche de sens – le grès local, les pavés récupérés et la façon dont les chemins serpentent à travers l'espace – tout raconte une histoire. Il y a un profond sentiment de fierté ici. L'édifice Rise Again, qui s'élève du port comme la proue d'un navire, en dit long sur où nous sommes et où nous allons.

Where do you go for a java fix?

I find myself drawn to Café Lunette pour un chai and a pastry, especially early in the day when the space is calm. In the evening, it transforms into a bustling Parisian-style bistro, helmed by chef de cuisine Tyler Kibjjs.

Any favourite spots when the mercury rises?

Walks along the boardwalk have become part of my rhythm to clear my head. There are four kilometres of waterfront boardwalk to stroll. To cool off, The Fog Company is a must-stop—my daughters are big fans of their ice cream, and it's hard to argue with that! Order an ice cream cone with spun-to-order "fog" on top.

What is a must-order dish at Mystic?

Our Acadian caviar. There's something about the contrast: the richness of the egg custard, the crunch of the brioche, the smokiness that lingers. It's simple, but precise. Everything on the plate has a reason to be there.

Where do you like to eat out around Halifax?

The Ostrich Club is doing some beautiful work. They serve a Czech wine that really impressed my wife, who's from Czechia. ToriDori has been a fun surprise, too. It's playful, energetic and the flavour combinations are thoughtful. Halifax is finding its voice, and it's a great time to be here. 🍷



From top/
De haut en bas:
Queen's Marque;
The Ostrich
Club; The Fog
Company

Où allez-vous prendre un café?

J'aime le Café Lunette pour un chai et une pâtisserie, surtout en début de journée lorsque l'endroit est calme. En soirée, le café se transforme en bistro parisien animé sous la gouverne du chef de cuisine Tyler Kibjjs.

Où allez-vous lorsque le mercure monte?

Pour me changer les idées, j'aime bien arpenter la promenade de 4 km longeant la rive. Lorsque j'ai trop chaud, j'arrête chez The Fog Company. Mes filles adorent sa crème glacée et moi aussi! Commandez un cornet de crème glacée accompagné d'un nuage de brouillard.

À quel plat doit-on absolument goûter au Mystic?

Notre caviar acadien. Le contraste vaut le détour: la richesse de la crème anglaise, le croquant de la brioche et l'arôme fumé qui persiste en bouche. C'est simple, mais précis. Tout ce qui se trouve dans l'assiette y est pour une raison.

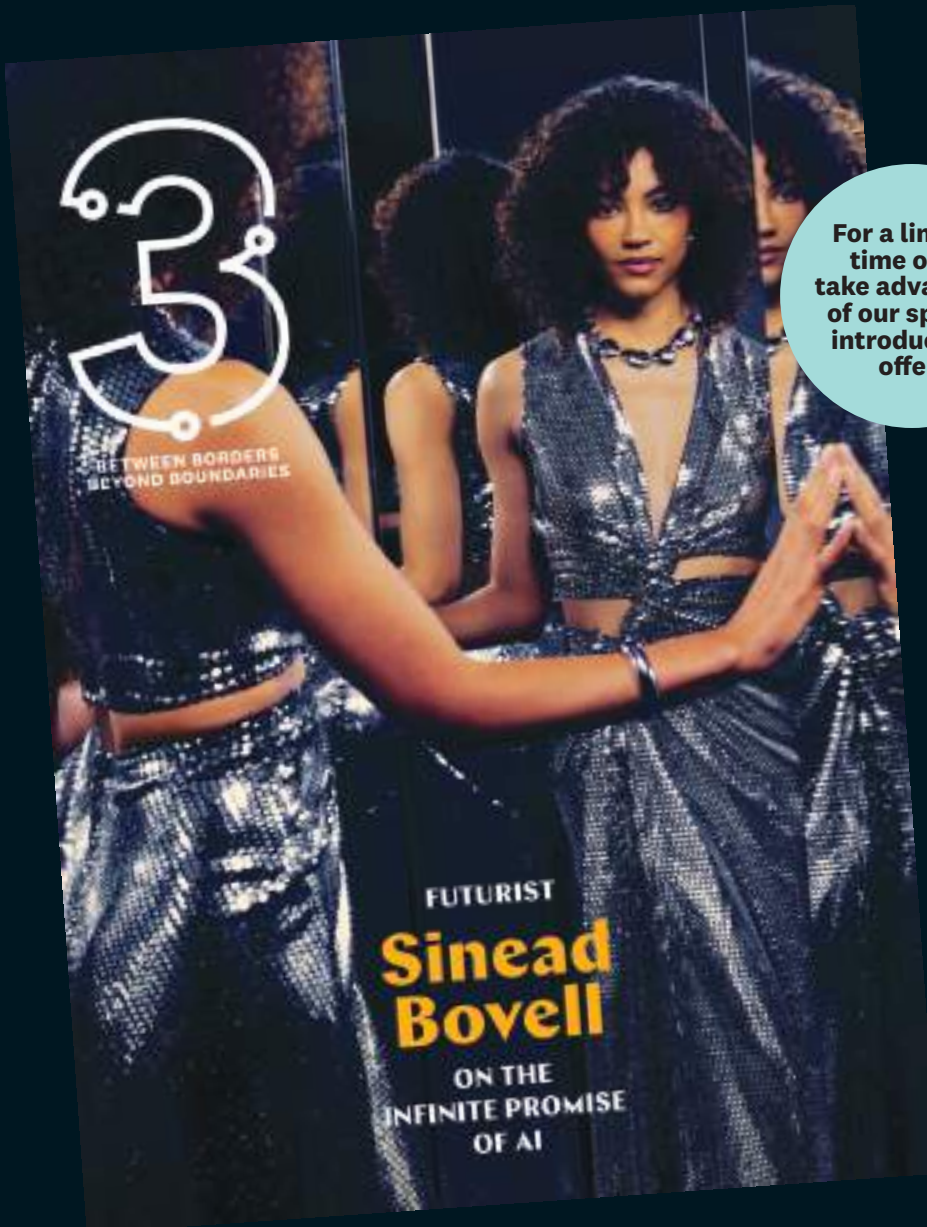
Où aimez-vous manger à Halifax?

L'Ostrich Club est très bon. On y sert un vin tchèque qui a vraiment impressionné ma femme, qui est originaire de Tchéquie. ToriDori s'est également révélé être une belle surprise. J'ai bien aimé l'ambiance énergétique et la combinaison des saveurs. Halifax trouve sa voie et c'est fantastique d'en être témoin. 🍷



COUPLE: ALEXA CUDE; FOOD: AKFAM HAMDAN; ICE CREAM: JESS EMIN

SUBSCRIBE NOW & SAVE!



For a limited time only, take advantage of our special introductory offer.

**A NEW LUXURY MAGAZINE FOR GLOBAL THINKERS
THAT CELEBRATES CULTURE, STYLE AND INNOVATION**

Like what you're reading? Subscribe today to receive both print and digital editions of 3 magazine at a discounted rate.

[THREEMAGAZINE.COM/PORTER](https://threemagazine.com/porter)



Canadian city
souvenirs that taste as good
as they look.



Des souvenirs de villes
canadiennes qui goûtent aussi
bon qu'ils sont beaux.

Text by **Kellie Davenport**



- 1. Little Victories Sunshine Coffee** Café Sunshine de Little Victories, \$19. 44 Elgin St., Ottawa, lvcoffee.ca
- 2. The Lemon Square** The Lemon Square, \$48/dozen. 1020 Mainland St., Vancouver, thelemonsquare.ca
- 3. Halifax Honey** Miel de Halifax, \$15. Seaport Farmers' Market, 961 Marginal Rd., Halifax, halifaxhoneycompany.com
- 4. Saint John Sea Spice** Épices à steak Sea Spice de Saint John, \$10. Rising Tide, Area 506 Container Village, 85 Water Street, Saint John, risingtidegifts.ca
- 5. Quidi Vidi Iceberg lager** Iceberg lager de Quidi Vidi, \$6. Quidi Vidi Brewery, 35 Barrows Rd., St. John's, quidividibrewery.ca
- 6. Stac(s) Gluten-free Organic Pancake Mix** Mélange à crêpe biologique sans gluten de Stac(s), \$19. Sunnyside Provisions, 287 Roncesvalles Ave., Toronto, stacsoriginals.ca
- 7. CandyLABS Montréal Mix** Mélange Montréal de CandyLABS, \$29. 6030 Blvd. Monk, Montréal, candyLABS.ca

**100%
CANADIAN
SINCE 1867.**



**NOW AVAILABLE ON
PORTER AIRLINES**

MUST BE LEGAL DRINKING AGE. PLEASE ENJOY RESPONSIBLY.

Mushroom and strawberry: A match made in highball heaven.



Champignons frais et fraises: un duo de rêve.

SHIITAKE HAPPENS

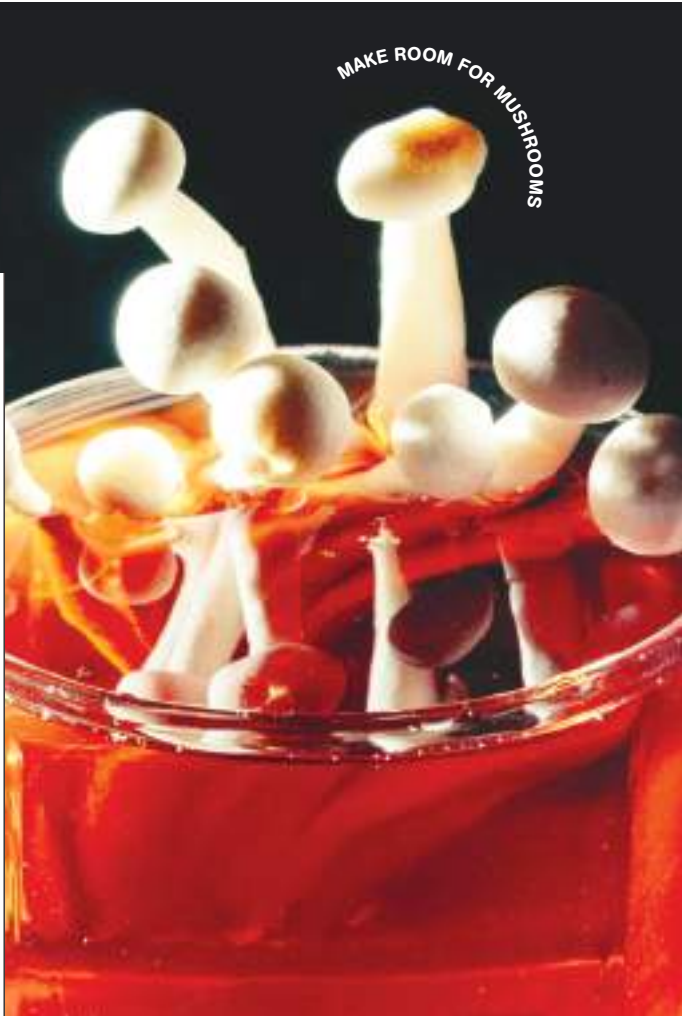
Text by Kellie Davenport



Bartender Aminah Malik

Shelter's Strawberry-Mushroom, \$18
1210 1 St. S.W.
shelteryyc.com

At Calgary's Shelter Bar, the drinks are one part art, one part science—and all parts flavour. The bar explores flavour through aroma by blending ingredients that share complementary scent profiles. Among the surprising combos: beet and bourbon, mint and wine, and strawberry and mushrooms, which is “a harmonious blend of berry, shiitake, sage, balsamic vinegar and lavender,” says bartender Aminah Malik. Au Shelter Bar, à Calgary, les cocktails découlent d'une expérience à la fois artistique et scientifique. Explorez les saveurs en mélangeant des ingrédients aux arômes complémentaires. Parmi les combos bizarres, mais délicieux, essayez les betteraves et le bourbon, la menthe et le vin, et les fraises et les champignons. Un mariage harmonieux de baies, de shiitakes, de sauge, de vinaigre balsamique et de lavande, confirme la barmaid Aminah Malik.



The Esters

Chemical compounds that produce aroma. Strawberry and mushroom both have fruity esters, so they pair well. Ce sont les composés chimiques qui produisent les arômes. La fraise et le champignon ont tous deux des esters fruités qui se marient bien.

The Booze

The base is Tanqueray London Dry Gin, whose botanical flavours complement the sweet strawberry liqueur. Ce cocktail est à base de London Dry Gin de Tanqueray, dont les saveurs botaniques s'harmonisent bien à la liqueur de fraises sucrée.

The Mushroom

Punt e Mes Italian vermouth is infused with dried shiitake mushrooms to offer a hint of bitterness and bold earthy flavour. Le vermouth italien Punt e Mes, infusé de champignons shiitakes séchés, ajoute une pointe d'amertume et une saveur terreuse.

The Garnish

Sourced from a local Korean market, mild-flavoured shimeji mushrooms look like they're growing out of the glass. Provenant d'un marché coréen local, les champignons Shimeji, à la saveur douce, donnent l'impression de pousser dans le verre.



GARDEN IN A GLASS

Sip your daily fruit and veg requirement in Calgary. Sirotez votre portion quotidienne de fruits et de légumes à Calgary.

The Derrick

A zero-proof Strawberry Smash has Earl Grey tea and basil. Le cocktail sans alcool Strawberry Smash est à base de thé Earl Grey et de basilic. 102-620 8 Ave. S.W.

Paper Lantern

The Cucumber Salad features cucumber vodka and cilantro oil. Le Cucumber Salad met en valeur de la vodka au concombre et de l'huile de coriandre. 115 2 Ave. S.E.

Untitled

Champagne Lounge Carrot-infused water and raisin bitters combine in the King of Carrot Flowers. Le King of Carrot Flowers est un mélange d'eau aromatisée à la carotte et d'amer aux raisins. 104-620 8 Ave S.W.

Explore the epicentre of Québec City’s food and culture scene.



Découvrez l’épicentre de la scène culinaire et culturelle de Québec.

With the *Michelin Guide* arriving in Québec this year, the province’s culinary scene is taking centre stage. A highlight of the Québécois dining landscape, Québec City’s hip Saint-Roch neighbourhood brings together cool boutiques and standout restaurants like Honō Izakaya. “Saint-Roch blends its raw, working-class roots with a unique cultural energy,” says Julien Vézina, Honō co-owner and beverages director. “Between counterculture and hospitality, it offers rich and ever-evolving diversity.”

L’arrivée du *Guide Michelin* à Québec cette année a mis en évidence la scène culinaire de la province. Un des hauts lieux de la gastronomie québécoise, le quartier dynamique de Saint-Roch, à Québec, regorge de boutiques et de restaurants incontournables, comme Honō Izakaya. « Saint-Roch allie son héritage ouvrier à une énergie culturelle distinctive. Entre contre-culture et hospitalité, ce quartier offre une riche diversité en constante évolution », explique Julien Vézina, copropriétaire et responsable des consommations de Honō.



Text by **Jessica Huras**

48 Hours in Saint-Roch

DRINK

Cooperatively owned microbrewery **La Barberie** (310 Rue Saint-Roch, labarberie.com) offers over a dozen small-batch beers on tap, alongside a snacky menu that hops around the world with bites ranging from carnitas nachos to lamb gyros. Its

OYSTERS, DRINK: ALMA KISMIC



style menu is anchored by multi-tiered seafood towers, best devoured in a cozy corner while sipping a cocktail from the travel-themed drinks list.

BOIRE

La microbrasserie coopérative **La Barberie** (310, rue Saint-Roch, labarberie.com) sert une dizaine de bières pression brassées en petite quantité et quelques plats internationaux à grignoter, comme des nachos au

porc effiloché ou des gyros à l'agneau. Son immense terrasse luxuriante, l'une des plus belles de la ville, accueille autant les enfants que les animaux de compagnie.

Les banquettes en velours, les rideaux en cascade et l'éclairage tamisé du **JJacques** (341, rue Notre-Dame-des-Anges, jjacques.ca) rappellent l'intimité des bars clandestins. Les tours de fruits de mer du menu de plats à partager sont souvent dégustées

From left/
À partir de la gauche :
JJacques; La Barberie;
Le Clocher Penché

dans un coin tranquille accompagnées d'un cocktail inspiré des voyages.

STAY

Hôtel Le Vincent

(295 Rue Saint-Vallier E., hotellvincent.com) pairs historic exposed brick with sleek modern touches to create a stylish escape. In-room kitchenettes are handy for stashing leftovers or making a morning coffee, while the heart of Saint-Roch is just a stroll away.

DORMIR

Avec ses murs en briques apparentes et ses touches modernes, l'Hôtel **Le Vincent** (295, rue Saint-Vallier E., hotellvincent.com) offre une escapade élégante à quelques pas du quartier Saint-Roch. Les chambres sont dotées d'une cuisinette, pratique pour conserver les restes d'un repas et prendre le café du matin.

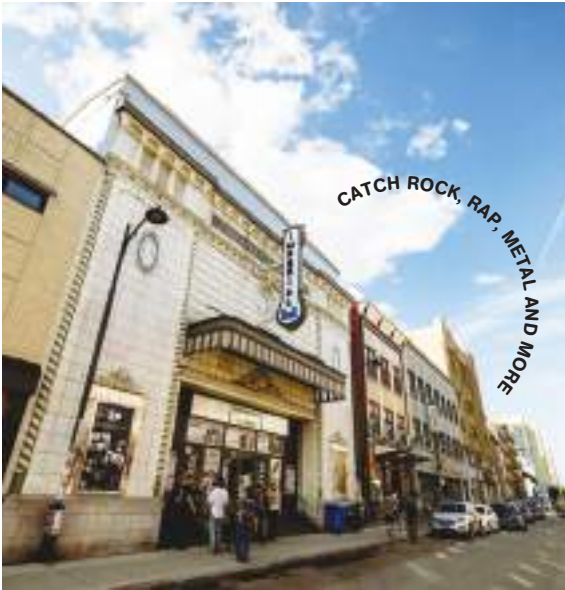
SEE

From early cinema to modern-day concerts, the **Impérial Bell** (252 Rue Saint-Joseph E., imperialbell.com) has seen it all. This 1912 treasure now hosts an eclectic mix of performances, including comedy and music. Even if you skip the show, its stunning turn-of-the-century exterior is worth a gander.

lush, expansive patio is one of the city's finest, offering a laid-back atmosphere perfect for kids and furry companions.

Velvet booths, cascading curtains and moody lighting make **JJacques** (341 Rue Notre-Dame-des-Anges, jjacques.ca) feel like a sultry speakeasy. The sharing-

**From left/
À partir de la gauche :**
Impérial Bell;
Église de Saint-Roch;
Honō Izakaya



With its neo-Gothic and neo-Romanesque facade inspired by medieval cathedrals, **Église de Saint-Roch** (555 Rue Saint-François E.) has been turning heads since 1914. Beyond its beauty, it's a lively community space that regularly hosts local gatherings and events.

VOIR

Des premières heures du cinéma aux concerts contemporains, le **Impérial Bell** (252, rue Saint-Joseph E., imperialbell.com) a tout vu! Ce joyau de 1912 offre maintenant une programmation variée, allant des comédies aux prestations musicales.

Ne manquez pas non plus son extérieur historique du début du 20^e siècle.

La façade néo-gothique et néo-romanesque inspirée des cathédrales médiévales de l'**Église de Saint-Roch** (555, rue Saint-François E.) fait tourner les têtes depuis 1914. Cet espace communautaire dynamique organise aussi des événements locaux.

EAT

Known for serving up inventive dishes that showcase Québécois ingredients, **Le Clocher Penché** (203 Rue Saint-Joseph E., clocherpenche.ca) has been a go-to for locals



since the '90s. Opt for something bold from the daring wine list and enjoy it all in the quirky charm of the converted bank vault setting.

Honō Izakaya (670 Rue Saint-Joseph E., izakaya.honorestos.com) captures the spirit of a classic izakaya with its buzzy atmosphere and irresistible Japanese-influenced small plates,

like sashimi, yakitori and crispy karaage chicken. The drink menu is a star in its own right, with well-curated sake and Japanese whisky collections, plus non-boozy options that are equally top notch.

MANGER

Coup de cœur des résidents depuis les années 1990, **Le Clocher Penché**



[rue Saint-Joseph E., clocherpenche.ca](#)) est reconnu pour ses plats créatifs qui mettent en valeur des ingrédients québécois. Laissez-vous charmer par la carte des vins inédite dans cette ancienne chambre forte.

Honō Izakaya (670, [rue Saint-Joseph E., izakaya.honorestos.com](#)) rappelle les izakayas typiques avec son



atmosphère électrisante et ses petits plats japonais irrésistibles, comme les sashimis, les yakitoris et le poulet karaage croustillant. Même la carte des boissons vaut le détour! Choisissez parmi une collection de whiskys japonais et de sakés soigneusement sélectionnés (les boissons non alcoolisées sont tout aussi alléchantes).

SHOP

Retro reigns supreme at **Déjà Vu** (834 [Rue Saint-Joseph E.](#),

[dejavumeubles.com](#)), where the furniture and decor collection brings together design gems from the 1930s through 1970s, spanning from timeless teak pieces to charming vintage cookware.

Drop by **Le Knock-Out!** (832 [Rue Saint-Joseph E., leknockoutdisquaire.com](#)) for a killer collection of new and used records. Though the focus is on punk, garage and psychedelic sounds, there's a little something for music fans of all stripes. 🎧



Travel Information Info voyage

Your Destination Votre destination

Québec City Jean Lesage International Airport (YQB) is 18 km/11 miles from Saint-Roch. L'Aéroport international Jean-Lesage de Québec se trouve à 18 km du Saint-Roch. [aeroportdequebec.com](#)

In Transit En transit

Rideshare to Saint-Roch costs about \$35. Autopartage à Saint-Roch coûte environ 35 \$.

MAGASINER

Le rétro règne en maître chez **Déjà Vu** (834, [rue Saint-Joseph E., dejavumeubles.com](#))! Découvrez des meubles et des articles de décoration des années 1930 à 1970, comme des objets en teck intemporels et de charmantes batteries de cuisine d'époque.

Faites un arrêt chez **Le Knock-Out!** (832, [rue Saint-Joseph E., leknockoutdisquaire.com](#)), votre fournisseur de disques neufs et d'occasion par excellence. Bien que la musique punk, de garage et psychédélique soit à l'honneur, tous les passionnés de musique y trouvent leur compte. 🎧



Text by
Lisa Kadane

Nature and a locavore food and wine scene come together in this lakeside city.

La nature et les vins locaux sont en harmonie dans cette ville au bord d'un lac.

ASK ANYONE NOT ORIGINALLY

from Kelowna why they relocated to the Okanagan Valley's commercial hub and they'll inevitably say it was "a lifestyle move." Sitting snug on the eastern shore of 135-kilometre-long Okanagan Lake, the city has long been Canada's summer playground—tourists first arrived in the 1890s, lured by the water, orchards and natural beauty. Today, visitors come for what residents take for granted: warm, sunny days, easy access to nature and outdoor activities, and a growing food and wine scene that celebrates the valley's seasonal bounty. 🍷

DEMANDEZ À UNE PERSONNE qui n'est pas originaire de Kelowna pourquoi elle s'est installée dans le centre commercial de la vallée d'Okanagan, elle vous répondra inévitablement que c'est pour son style de vie. Située sur la rive est du lac Okanagan, long de 135 kilomètres, Kelowna a toujours été le terrain de jeu estival des Canadiens. Les premiers touristes y sont venus dans les années 1890, attirés par l'eau, les vergers et la beauté de la nature. Aujourd'hui, les gens y viennent pour profiter du soleil, du plein air, et de la scène culinaire et vinicole, qui célèbre l'abondance saisonnière de la vallée. 🍷

Kelowna Cool



{Dinner With a View}

Le repas avec une vue imprenable

HOME BLOCK AT CEDAR CREEK

Helmed by chef Neil Taylor, Cedar Creek Estate Winery's restaurant strives for terroir-to-table dining, where its organic wines are paired with valley ingredients that come from its own garden, local foragers and nearby farms. Snag a patio table with lake and vineyard views, settle in for a two-course prix-fixe lunch or three-course dinner, and let your wine preferences lead you to some culinary a-ha moments. A bold syrah with tender venison in a red wine aioli? Yes, please!

Au restaurant Cedar Creek Estate Winery, le chef Neil Taylor propose des vins biologiques pour accompagner les plats dont les ingrédients proviennent de son propre jardin, des cueilleurs locaux et des fermes avoisinantes. Réservez une table sur la terrasse avec vue sur le lac et les vignobles, offrez-vous un dîner de deux services à prix fixe ou un souper de trois services et laissez les vins de la vallée vous faire vivre des moments étonnants. Un tendre morceau de venaison servi sur un aioli au vin rouge, accompagné d'un audacieux Syrah? Oui, s'il vous plaît!

5445 Lakeshore Rd., cedarcreek.bc.ca

KELOWNA MEANS "GRIZZLY BEAR" IN THE NSYILXCM LANGUAGE





{The Thirst-Quencher}
Étancher sa soif

BNA BREWING CO.

Located in a historic warehouse downtown, BNA has grown from a start-up craft brewery into a Kelowna institution in just 10 years. Though the brewery and restaurant have expanded with the additions of a bowling alley, Airstream trailer bar and not-so-secret speakeasy called Hello Darlin', the stellar suds, spirits and sharing plates that originally drew patrons remain unchanged. Beat the heat with a Purple Rain Sour or Lavender Lemonade.

Située dans un entrepôt historique au cœur du centre-ville, la brasserie artisanale BNA est devenue une institution en moins de dix ans. Bien que l'établissement comporte désormais une allée de quilles, un bar dans une roulotte Airstream et un bar de moins en moins clandestin, le Hello Darlin', les clients reviennent pour l'ambiance et les plats à partager qui ont fait la réputation de la brasserie. Échappez à la canicule avec un Purple Rain Sour ou une limonade à la lavande.

1250 Ellis St.
bnabrewing.com

{The Iconic Experience} L'expérience légendaire **MYRA CANYON TRESTLES**

Considered an engineering marvel at the time of their construction between 1912 and 1914, the 18 wooden trestles and two tunnels that complete the now-decommissioned Kettle Valley Railway through precipitous Myra Canyon is Kelowna's top attraction. Many visitors opt to walk part of the 12-kilometre trail, but the best way to see every trestle and stunning viewpoint is to cycle between Myra and Ruth stations. Rent a bike or join a tour with Myra Canyon Bicycle Rental and Tours. Considérés comme une merveille de l'ingénierie à l'époque de leur construction entre 1912 et 1914, les 18 chevalets en bois et les deux tunnels de l'ancien chemin de fer à vapeur de Kettle Valley qui sillonne le Myra Canyon constituent la principale attraction de Kelowna. Bien des visiteurs choisissent de marcher une partie du sentier de 12 km, mais la meilleure façon de voir chaque chevalet et chaque magnifique panorama est de pédaler entre les gares Myra et Ruth. Louez un vélo ou participez à une visite guidée avec Myra Canyon Bicycle Rental and Tours.

Myra Station parking lot
myracanyonrental.com

All aboard to
KELOWNA



Travel Information *Information voyage*

Your Destination *Votre destination*

Kelowna International Airport (YLW) is 14 km/8.5 miles from downtown Kelowna. L'Aéroport international de Kelowna (YLW) se trouve à 14 km du centre-ville.
ylw.kelowna.ca

In Transit *En transit*

Taxi to downtown costs about \$30. Autopartage vers le centre-ville coûte environ 30 \$.



Q&A WINEMAKER DAVID PATERSON

Since 2009, David Paterson has been creating terroir-driven wines at Tantalus winery. His commitment to sustainable farming has helped Tantalus build a cult following while weathering the valley's changing climate. When he's not turning grapes into liquid gold, Paterson takes full advantage of the Kelowna lifestyle.

Depuis 2009, David Paterson crée des vins axés sur le terroir dans son vignoble Tantalus. Son engagement envers l'agriculture durable a permis à Tantalus de créer un véritable engouement tout en résistant aux changements climatiques de la vallée. Lorsqu'il ne transforme pas des raisins en or liquide, David Paterson profite pleinement du mode de vie de Kelowna.

What do you love most about Kelowna?

It's perfect for an outdoorsy lifestyle. There's winter skiing at Big White, and the lake, hiking and golf in summer.

Qu'aimez-vous de Kelowna ?

Tout y est. En hiver, il est possible de skier à Big White et, en été, il y a le lac, la randonnée et le golf. C'est l'endroit parfait pour profiter du plein air.

Why do grapes thrive here?

We have long light hours over a short period, so we get ripeness in the grapes, but they still hold really good acidity.

Pourquoi les raisins poussent-ils ici ?

Nous profitons de très longues heures de luminosité sur une période plus courte que dans d'autres régions. Les raisins sont donc mûrs, mais ils conservent une bonne acidité.

What's your flagship wine?

Old vines riesling, which is the free run juice from our 1978 plantings.

Quel est votre vin signature ?

C'est notre Riesling, issu de nos vignes plantées en 1978.

What about dining in the area?

Waterfront Wines, a fine-dining restaurant helmed by chef Mark Filatow.

Où allez-vous manger ici ?

Waterfront Wines, un incontournable de la haute gastronomie chapeauté par le chef Mark Filatow.



{The Perfect Summer Stroll} La balade estivale parfaite DOWNTOWN KELOWNA

Every summer, traffic stops when two blocks of Kelowna's main street transform into Meet Me on Bernard, a pedestrian zone with patios, street games (think giant chess) and a weekly night market. It's adjacent to the city's iconic *Kelowna Sails* statue, which marks the start of the Waterfront Promenade, a two-kilometre path that passes the Downtown Marina, Kelowna's namesake grizzly bear statue in Stuart Park and other points of interest. Loop back to Bernard Avenue through the Cultural District, home to the Okanagan Heritage Museum, Kelowna Art Gallery and Kasugai Gardens, a peaceful Japanese garden.

En été, la circulation s'arrête lorsque, dans le cadre de la fête Meet Me on Bernard, une portion de la rue principale de Kelowna devient zone piétonne. On y trouve des terrasses, des jeux de rue et un marché nocturne hebdomadaire, tout ça juste à côté de la statue emblématique de la ville, *Kelowna Sails*. Cette dernière est située au début de la promenade de deux kilomètres au bord du lac, qui passe notamment devant la marina du centre-ville et la statue du grizzly de Kelowna. Revenez par Bernard Avenue qui sillonne le Cultural District où se trouvent le Okanagan Heritage Museum, la Kelowna Art Gallery et Kasugai Gardens.

Bernard Ave. 200 and 300 blocks, meetmeonbernard.com

{The Historic Lakeside Retreat}
Le retraite historique

HOTEL ELDORADO

Celebrating 100 years in 2026, Hotel Eldorado is Kelowna's original lakeside resort. Though it no longer hosts garden parties, croquet on the lawn or an honour bar, the Victorian-style inn still nods to blueblood nostalgia and the aspirational lake lifestyle guests have come to love. Rent a boat or kayak from the marina, nibble finger sandwiches during Saturday afternoon tea, then retire to the Eldorado Lounge to sip craft cocktails under a vintage crew rowing skiff suspended from the tin ceiling.

L'Hotel Eldorado, le premier complexe touristique de Kelowna au bord du lac, fêtera ses 100 ans en 2026. Bien qu'on n'y tienne plus de fêtes champêtres, de matchs de croquet ou de bars d'honneur, l'auberge de style victorien évoque encore la nostalgie de l'aristocratie et son mode de vie au bord de l'eau que les clients adorent aujourd'hui. Louez un bateau ou un kayak à la marina, savourez de petits sandwichs à l'heure du thé les samedis après-midi, puis passez au salon Eldorado prendre un cocktail artisanal sous un vieux skiff à rames suspendu au plafond en tôle.

500 Cook Rd.

hoteleldoradokelowna.com



{The Indigenous Perspective}

Du point de vue des Autochtones

SYILX TRADITIONAL PLANT USE WALKING TOUR

Before settlers arrived in 1859, the valley was home to the syilx/Okanagan people, who hunted, fished and gathered from the land and lake. Learn more about the city's Indigenous roots and its incredible biodiversity on a walking tour with Kelowna Museums. Syilx knowledge keeper Jasmine Peone leads tours to downtown parks and points out plants and their many surprising uses, from birch trees (for basket weaving) to rosehips (used to make tea). "My biggest passion has been learning about medicinal and edible plants," Peone says. "You never know how nature might inspire you!"

Avant l'arrivée des colons en 1859, la vallée était habitée par le peuple syilx (ou Okanagan), qui vivait de la chasse, de la pêche et de la cueillette. Grâce aux musées de Kelowna, vous pouvez en apprendre davantage sur les racines autochtones de la ville. La gardienne du savoir des syilx, Jasmine Peone, anime régulièrement des visites dans les parcs du centre-ville et identifie les plantes et leurs surprenantes utilités, comme le bouleau (pour la vannerie) et l'églantier (pour faire du thé). «J'ai toujours aimé me renseigner sur les plantes médicinales et comestibles. On ne sait jamais comment la nature peut nous inspirer», explique-t-elle.

1304 Ellis St., kelownamuseums.ca



HOTEL, DRINK: KEN HAGAN; PIER: WINES OF BRITISH COLUMBIA; WOMAN: KELOWNA MUSEUMS

{The Hidden Gem}
Le trésor caché

JOHN'S FAMILY NATURE CONSERVANCY

This regional park in the hills above South Kelowna protects wildlife and a fragile ecosystem marked by rocky escarpments and conifer trees. Thanks to a network of trails, views of Okanagan Lake and a cliff face known as The Craggs, the conservancy is a popular local spot for hiking and rock climbing. It's also ideal for stargazing: the Royal Astronomical Society of Canada named the park a Nocturnal Preserve in 2023. "It's a special place," says Rose Maunder, a park interpreter with the Regional District of Central Okanagan, which conducts full-moon walks in the summer. "We're really lucky in Kelowna. If you drive 10 minutes, you're in nature."

Le parc régional, situé dans les collines au nord de South Kelowna, protège la faune et un écosystème fragile caractérisé par des escarpements rocheux et des conifères. Grâce à un réseau de sentiers, à la vue du lac Okanagan et à un front de falaise appelé The Craggs, le parc attire de nombreux passionnés de randonnée et d'escalade. C'est également un excellent endroit pour observer les étoiles. En 2023, la Société royale d'astronomie du Canada a nommé le parc Réserve de ciel étoilé. «C'est un endroit spécial. Nous sommes très chanceux à Kelowna. Nous sommes à 10 minutes en voiture de la nature», confirme Rose Maunder, interprète de parc du Regional District of Central Okanagan et guide pédestre à la pleine lune en été.

6970 Chute Lake Rd., [rdco.com](#)





Text by
Wendy Helfenbaum

PÊCHER ET CUISINER SON REPAS



FISH to ORK

Across Canada, local fishermen, chefs and foragers share their fish-and-feast passion with visitors by first catching, then cooking their own seafood bounty.

D'un bout à l'autre du Canada, des pêcheurs, des chefs et des chasseurs-cueilleurs partagent leur passion du poisson avec les visiteurs en pêchant, puis en cuisinant leurs propres produits de la mer.



After 40 years casting his net into the waters of Prince Edward Island for lobster and giant bluefin tuna, fisherman Jim Conohan partnered with tour operator Experience PEI in 2015 to launch Along the Edge Experiences. Conohan, who started fishing full-time at age 14, welcomes visitors to his property on the Boughton River, about 45 minutes east of Charlottetown, to learn how to find, collect and cook mussels and clams found along the beach.

For one Montrealer, booking Conohan's beachcomber's clam boil experience led to an entirely new life. "Genevieve came here in 2017, and we immediately hit it off," he recalls. "Before long, I asked her to come back and live with me—and then I asked her to marry me!"

Today, the couple runs the business together, hosting small groups from June through October. Conohan shares fishing stories, including how he and Genevieve fell for each other hook, line and sinker.

"I take folks to the riverbank, where we talk about the ocean, what we're allowed to take and what we're not. Then we dig for clams," he explains. "It's great to be on the shore, gathering all the crustaceans. We have tremendous shellfish on the island."

The Conohans cook what's been picked—from soft-shell clams and quahogs to razor clams and bar clams—along with others purchased from local farmers, so guests can taste a wide variety. Meals also typically include P.E.I. blue mussels, oysters,

potato salad, fresh-baked buttermilk biscuits and local berries.

"People eat in our screened gazebo on the edge of the water; it's a beautiful, relaxing place to be," says Conohan, who also leads hands-on mussel, oyster and lobster shore boil experiences.

Après 40 ans à jeter son filet dans les eaux de l'Île-du-Prince-Édouard pour pêcher le homard et le thon rouge géant, Jim Conohan, qui a commencé à pêcher à 14 ans, s'est associé au voyageur Experience PEI en 2015 pour lancer Along the Edge Experiences. Aujourd'hui, il accueille les visiteurs chez lui près de la rivière Boughton, à environ 45 minutes à l'est de Charlottetown, pour leur apprendre à pêcher et à cuisiner les moules et les palourdes trouvées à la plage.

L'excursion Beachcomber's Clam Boil Experience de Jim Conohan a changé la vie d'une Montréalaise.

«Genevieve est venue ici en 2017 et ça a immédiatement cliqué entre nous. Je lui ai demandé de venir vivre avec moi... et je l'ai demandé en mariage!»

Aujourd'hui, le couple gère l'entreprise ensemble et organise des activités



P.E.I. beaches are home to soft-shell clams, bar clams, quahaugs, mussels, razor clams and scallops.

Les plages de l'Île-du-Prince-Édouard regorgent de myes, de palourdes, de moules, de couteaux et de pétoncles.

en petits groupes de juin à octobre. Jim Conohan raconte des histoires de pêche, y compris sa rencontre avec Geneviève.

« Je les conduis jusqu'au rivage où nous parlons de l'océan et de ce que nous pouvons pêcher. Ensuite, nous creusons pour trouver des palourdes. J'adore longer le rivage à la recherche de crustacés. Nous avons de très beaux spécimens sur l'île », explique-t-il.

Les Conohan cuisinent ce qu'ils trouvent, comme des palourdes à carapace molle, des palourdes américaines, des couteaux et des maîtres d'Amérique, ainsi que les produits achetés auprès des fermiers locaux afin que les invités puissent goûter à une grande variété. Généralement, les repas comprennent les moules bleues de l'Î.-P.-É., des huîtres, une salade de pommes de terre, des biscuits au babeurre fraîchement sortis du four et des baies locales.

« Les gens mangent dans notre gazebo avec moustiquaire au bord de l'eau. C'est un bel endroit relaxant », souligne Jim Conohan qui prépare des bouillies de moules, d'huîtres et de homard sur la plage.

Michel Houle got hooked on fishing at age six. Ten years ago, he began leading weekend salmon fishing expeditions on Lake Ontario. As word of mouth grew, friends suggested he turn his passion into profit with a fishing charter in Montréal.

“I told them I'd do that when I retired; then I retired early,” laughs Houle, who left his job as an account manager to launch Pêche Urbaine. From late May through October, Houle guides beginner to expert fishermen from across Québec and beyond aboard his 20-foot fishing boat.

“Last summer, visitors from Italy fished with me in Montréal, and when I mentioned I also run trips from Toronto, they joined me there the following week,” he says. Depending on the time of year, Houle says up to 200 types of fish swim in Québec waters—150 varieties near Montréal alone.

“There's walleye, which everyone loves because it's delicious, smallmouth bass, pike and sturgeon. In some branches of the St. Lawrence River, you'll find brown trout, whitefish and many others,” says Houle, whose greatest pleasure is watching people's faces as they reel in a fish.

Houle often takes his customers to the Lord Reading Yacht Club in nearby Beaconsfield, where he docks the boat to demonstrate how to clean and cook their catch. “I love filleting fish, which we do right on the boat,” he says. His favourite way to prepare walleye: dipped in egg, coated with crushed barbecue chips and tossed on the grill. “I'll put a dab of flavoured butter or a squeeze of lemon juice, salt and pepper. That's all it needs.”

À l'âge de six ans, Michel Houle a eu la piqûre pour la pêche et, il y a 10 ans, il a commencé à organiser des week-ends de pêche au saumon sur le lac Ontario.



Le bouche-à-oreille faisant son œuvre, ses amis lui ont suggéré de transformer sa passion en profit avec un bateau de pêche nolisé à Montréal.

« Je leur ai dit que c'est ce que je faisais à la retraite... et j'ai pris ma retraite plus tôt que prévu », rigole Michel Houle, qui a quitté son poste de gestionnaire de compte pour lancer Pêche Urbaine. De la fin mai à octobre, il guide les pêcheurs de tous les calibres à bord de son bateau de 6 m de longueur.

« L'été dernier, des visiteurs de l'Italie sont venus pêcher à Montréal et, lorsque je leur ai dit que j'organisais aussi des expéditions à partir de Toronto, ils m'y ont rejoint la semaine suivante. » Selon le moment de l'année, jusqu'à 200 espèces de poissons frétilent dans les eaux du Québec, dont 150 variétés près de Montréal.

« Il y a du doré, que tout le monde aime, car il est délicieux, de l'achigan à petite bouche, du brochet et de l'esturgeon. Dans certains bras du fleuve Saint-Laurent, vous trouverez notamment de la truite brune et du corégone », raconte Michel Houle, qui adore être témoin du bonheur des pêcheurs lorsqu'ils attrapent une prise.

Michel Houle amène souvent les clients au Lord Reading Yacht Club près de Beaconsfield, au Québec, où il amarre le bateau afin de leur montrer comment nettoyer et cuisiner leur prise. « J'adore fileter le poisson à même le bateau. » Sa recette préférée de doré ? Trempez dans des œufs battus, recouvert de chips broyées à saveur de barbecue, puis cuit sur le grill. « J'ajoute un peu de beurre aromatisé ou de jus de citron, du sel et du poivre. C'est tout ! »

GONE FISHIN' PARTI PÊCHER

More angling adventures
across Canada.

Découvrez les différents
poissons du Canada.



In **Saint John**, Acadian Sturgeon & Caviar hosts caviar safaris, where guests harvest and learn about the process, followed by a multi-course caviar tasting.

À **Saint John**, Acadian Sturgeon & Caviar organise des excursions où les participants mettent la main à la pâte avant de déguster divers mets à base de caviar.
acadian-sturgeon.com



Rob Jackson of RjNBirdees Outdoor Adventures in **Ottawa** helps first-timers and seasoned anglers alike catch carp and long-nosed gar.

Rob Jackson de RjNBirdees Outdoor Adventures, à **Ottawa**, aide les pêcheurs de niveau débutant à expert à attraper des carpes et des lépisostés osseux.
rjnbirdeesoutdooradventures.ca



Fish with the waters of **Vancouver** with Bon Chovy Fishing Charters. With a year-round fishery, you're almost guaranteed to haul in a Pacific salmon. Pêchez dans les eaux de **Vancouver** avec Bon Chovy Fishing Charters.

Grâce aux excursions de pêche offertes à l'année, vous avez presque la certitude d'attraper un saumon du Pacifique.
bonchovy.com



Big city, big fishing: in **Toronto**, catch steelhead and salmon with We Pound 'Em Sport Fishing.

Grosse ville, grosse prise! Attrapez de la truite arc-en-ciel ou du saumon dans le lac Ontario, à **Toronto**, avec We Pound 'Em Sport Fishing.
wepoundemfishing.com

“The Coast Salish people have a saying: when the tide is out, the table is set.”

« Le peuple Salish de la côte a une expression qui dit que, lorsque la marée descend, la table est mise. »





Whether crab fishing, clam digging or foraging for wild sea urchins on Galiano Island, halfway between Vancouver and Victoria, chef and sommelier Robin Kort revels in harvesting coastal ingredients. Kort's company, Swallow Tail Culinary Adventures, started as a supper club 16 years ago and now hosts pop-up dinners, plant-based cocktail events, and fishing and sea foraging excursions with other chefs and seafood specialists.

"My food is everything from seafood to seaweed to venison to wild mushrooms and herbs," Kort says. "People at my dinners were curious about my ingredients—most had never tried things like licorice fern root—so I pinged on a need for people to connect to the land they're living on."

Kort focuses on sustainable ingredients and overabundant native species, like sea urchins.

"Sea urchin is a very expensive ingredient that's delicious when it's fresh; I call it the parmesan of the sea. I serve uni butter (sea urchin mixed with butter) on bread. It's cheesy, rich and addictive, and I love working with it," he explains.

"The Coast Salish people have a saying: when the tide is out, the table is set. But a lot of people don't have a connection to this place, so I'm trying to fill that gap and connect people to the land," Kort says. "If they develop a love for the harvest, they'll hopefully want to preserve that land and support it."

Le chef et sommelier Robin Kort aime faire le plein d'ingrédients côtiers. Que ce soit de la pêche au crabe ou aux myes, ou de la cueillette d'oursins sauvages sur l'île Galiano, à mi-chemin entre Vancouver et Victoria, il adore ça. Il y a déjà 16 ans, son entreprise Swallow Tail Culinary Adventures a vu le jour sous la forme d'un cabaret. Il organise maintenant des soupers éphémères, des soirées cocktails à base de plantes ainsi que des excursions de pêche ou de cueillette en mer avec d'autres chefs et spécialistes des produits de la mer.

«Je cuisine de tout, comme des fruits de mer, des algues, du gibier, des champignons sauvages et des fines herbes. Les gens qui dégustent mes plats s'intéressent aux ingrédients (la plupart n'ont jamais goûté à la fougère réglisse) et je les aide à se reconnecter avec la terre sur laquelle ils vivent.»

Robin Kort mise sur les ingrédients durables et les espèces indigènes en surabondance, comme les oursins.

«Le peuple Salish de la côte a une expression qui dit que, lorsque la marée descend, la table est mise. Beaucoup de gens ne se sentent pas liés à cet endroit, alors j'essaie de combler ce vide et de connecter les gens», nous explique Robin Kort. «S'ils développent une passion pour la cueillette, ils voudront, nous l'espérons, préserver la terre.»



Both red and green sea urchins can be harvested in Vancouver. On peut pêcher l'oursin rouge et l'oursin vert à Vancouver.

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



Chef Sean Lacey at work.
Le chef Sean Lacey au travail.



Chef Sean Lacey and his educator wife Tara love foraging, wood-fired cooking and eating al fresco. In 2017, the couple realized his restaurant hours and her teaching schedule didn't permit much free time with their three young sons, so they pooled their skill sets and created Gourmet by Nature Wild Food and Tours in the Annapolis Valley, about an hour's drive from Halifax.

"I fish, play with food and take people into the woods. It's all about making memories in this wonderful place," explains Lacey, who teaches guests how to collect and prepare foods sourced from the province's oceans, lakes, streams and forests.

"We've always sourced our own food by hunting, fishing or growing it on our hobby farm, and we wanted to share this lifestyle we believe in," Tara adds. Year-round, the couple takes small groups out to sustainably harvest food. One of their most popular fish-catch-and-cook tours is saltwater fishing for striped sea bass on the Bay of Fundy, plus foraging along the shoreline, followed by a three-course fire-cooked meal.

"It's not just about fishing; it's about being out in nature and seeing everything around us as useful and beautiful," Lacey says. The couple also offer freshwater fishing excursions for pickerel and smallmouth bass, and plant-based forage-and-feast experiences. "I like to point out edible mushrooms and seaweed, which we incorporate into a dish."

As Tara notes, "The landscape is the showpiece. It's wonderful to share it with people and see their awe. The food component is the icing on the cake—it's very Nova Scotia." 🍷

Le chef Sean Lacey et sa femme Tara, une éducatrice, adorent la cueillette, la cuisine au bois et les repas en plein air. En 2017, le couple a réalisé que leur horaire de travail respectif ne leur laissait pas beaucoup de temps libre avec leurs trois jeunes fils. Ils ont donc uni leurs compétences et créé Gourmet by Nature Wild Food and Tours dans la vallée d'Annapolis, à environ une heure d'Halifax.

« Je pêche, je cuisine et j'amène les gens dans la forêt. Je veux créer des souvenirs dans cet endroit merveilleux », affirme Sean, qui enseigne aux invités comment cueillir et préparer des aliments provenant de l'océan, des lacs, des ruisseaux et des forêts de la province.

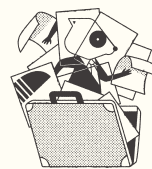
« Nous avons toujours chassé, pêché ou cultivé notre nourriture sur notre ferme d'agrément, et nous voulons partager ce mode de vie qui nous tient à cœur », ajoute Tara. Pendant l'année, le couple explique à de petits groupes comment récolter les aliments de manière durable. L'une de leurs excursions les plus populaires permet de pêcher le bar rayé dans les eaux salées de la baie de Fundy et les crustacés sur le rivage, et de savourer un repas de trois services cuit sur le feu.

« Ce n'est pas juste de pêcher. C'est passer du temps dans la nature et réaliser que tout ce qui nous entoure est beau et utile », souligne Sean. Le couple offre aussi des excursions de pêche en eau douce pour attraper des brochets et de l'achigan à petite bouche, ainsi que des excursions de cueillette de plantes à déguster. « J'aime leur montrer les champignons et les algues comestibles que nous intégrons à nos plats. »

Comme le mentionne Tara, « le paysage est à couper le souffle. C'est merveilleux de pouvoir le partager avec les gens et d'être témoin de leur émerveillement. La nourriture, c'est la cerise sur le gâteau... c'est très Nouvelle-Écosse ». 🍷



Counter Culture



Text by
Karen Burshtein
 Illustrations by
Sam Twardy

Peek behind the counter to uncover the unlikely comeback of the New York luncheonette.

La renaissance de la luncheonette new-yorkaise.

THE LUNCHEONETTE HAS BEEN a New York City staple for decades, and few restaurants feel more Old Gotham than these counter-service icons. Luncheonettes invite you to be alone in a crowd or chat with your fellow diner at the counter. Crucially, they are free of culinary pretense. The food is comforting, but it's always been the homey vibe that keeps people coming back.

Luncheonettes were once as ubiquitous as fast-food joints. But as quick-service chains took off and bodegas added hot and cold salad bars, luncheonettes began falling off the map. But they're back and better than ever. OG relics are enjoying a renaissance while other eateries rebrand as luncheonettes. There was even an off-Broadway show—*The Counter*—celebrating these unassuming neighbourhood spaces.

So, why now? Well, it's the '20s all over again. "Luncheonettes were 'hard times adaptations,' and that is probably true now, too, given the rising price of food and staffing shortages," says restaurant historian Jan Whitaker. "With Prohibition, restaurants were deprived of a major revenue source, so many soda fountains started serving sandwiches. The interiors were already set up with counters, which reduced labour costs as they required fewer servers. They were also designed to encourage quick service and fast customer turnover."

Diners vs. Luncheonettes

You can go to both eateries for a sandwich and a cup of coffee in a chipped mug, but luncheonettes differ from diners in multiple subtle ways: most typically close by late afternoon, and while diners are found anywhere, luncheonettes tend to be urban.

Still, the difference is nebulous. "I hate to resort to that infamous line uttered by a Supreme Court justice in 1964 about defining obscenity, but it applies here: I know it when I see it," says Rolando Pujol, a.k.a. The Retrologist, an expert on American roadside culture, including classic eateries. "To me, a luncheonette is a noisy, narrow urban space, defined by its counter with stools, fresh coffee, soda fountain dispensing carbonated refreshment, and standard lunch and breakfast fare whipped up quickly for the customer on the go."

Historically women favoured luncheonettes because they were often located in department stores (think Woolworth's), while men frequented diners, which had a rougher, more working-man

LES LUNCHEONETTES SONT des incontournables de la ville de New York depuis des décennies. Ces petits restaurants sont parfaits pour manger en solo ou pour jaser avec la personne assise côté au comptoir-lunch. Surtout, elles sont dépourvues de toute prétention culinaire. La nourriture est réconfortante et l'ambiance familiale fait qu'on y revient toujours.

Jadis, les luncheonettes étaient aussi omniprésentes que les établissements de restauration rapide! Malheureusement, lorsque les chaînes de service rapide ont ajouté les buffets chauds et froids à leur menu, les luncheonettes sont tombées dans l'oubli. Contre toute attente, elles sont de retour et de plus en plus populaires, alors que d'autres restaurants se transforment en luncheonette. Il y a même une pièce de théâtre off-Broadway intitulée *The Counter*, qui se déroule dans une luncheonette.

Pourquoi maintenant? Parce que les années 1920 reviennent en force! « Les luncheonettes s'adaptent aux temps difficiles et c'est probablement encore le cas aujourd'hui avec la hausse des prix des aliments et le manque de personnel. Pendant la prohibition, les restaurants étaient privés d'une grande source de revenus, si bien que plusieurs buvettes ont commencé à servir des sandwiches. Elles comportaient déjà des comptoirs et nécessitaient peu de serveurs. De plus, elles favorisaient le service rapide, tout comme le roulement de la clientèle », nous dit Jan Whitaker, historienne de la restauration.

Petit restaurant ou luncheonette?

Les deux établissements servent des sandwiches et du café dans une tasse usée, mais les luncheonettes se distinguent par

reputation and whose patrons “were often none too friendly to the women who encroached on ‘their’ territory,” Whitaker notes.

Luncheonette counters were also the site of many counterculture movements. “Choosing a place so common as the luncheonette made symbolic sense,” Pujol says.

Aspirants vs. Classics

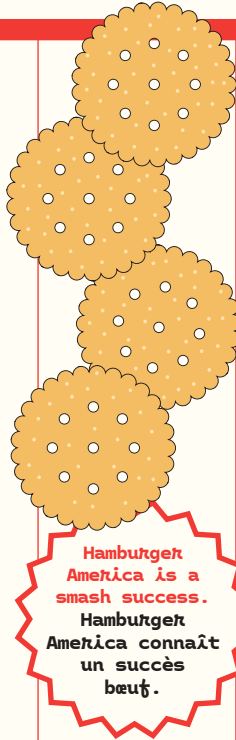
New kids on the block abound. In SoHo, **Hamburger America** (51 MacDougal St., hamburgeramerica.com) is an acclaimed new burger joint but with a menu taken straight from the luncheonette playbook. Order grilled cheese, peanut butter sandwiches, or scoops of tuna and egg salad with a side of Ritz crackers.

Just a block away, the posh **Revelie Luncheonette** (179 Prince St., revelie.com) offers blue plate specials—at business lunch prices—to nostalgic executives. You can also order a negroni with your patty melt, though the luncheonette purist might frown upon alcohol on the menu.

But it’s the longstanding luncheonettes that are attracting the most love, most notably **S&P** (174 5th Ave., sandwich.place), a Flatiron icon that originally opened in 1928 but changed names and owners soon after. As Eisenberg’s, it became a culinary anchor in an ever-changing city. But a year into Covid, Eisenberg’s owners threw in the towel, and the landlord started scouting for new tenants.

The idea that Eisenberg’s would cease to exist after nearly a century caused panic in foodie circles. “Fortunately, the landlord was invested in keeping the business intact,” says Eric Finklestein, who, along with partner Matt Ross, owns New York sandwich chain Court Street Grocers. The partners took over Eisenberg’s in 2021 and reverted to its original moniker.

“People are craving warmth and human connection. There’s something honest about a luncheonette,” Finklestein says.



Hamburger America is a smash success. Hamburger America connaît un succès bœuf.

plusieurs aspects. La plupart ferment en fin d’après-midi et se trouvent surtout en zone urbaine, contrairement aux petits restaurants qu’on trouve partout.

Malgré tout, la différence est floue. « Je déteste avoir recours à cette phrase prononcée par un juge de la Cour suprême en 1964 à propos de l’obscénité, mais elle s’applique ici: “Je le sais quand je le vois” », nous dit Rolando Pujol, expert en restaurants classiques et culture routière américaine. « Pour moi, une luncheonette est un espace urbain étroit et bruyant avec des comptoirs et des tabourets. On y sert du café frais, des boissons gazeuses et des plats de tous les jours préparés rapidement pour le client pressé. »

Historiquement, les femmes préféraient les luncheonettes, souvent situées dans les grands magasins (p. ex. Woolworth’s), tandis que les hommes préféraient les petits restaurants à la réputation plus ouvrière et dont les clients « étaient souvent peu amicaux à l’égard des femmes qui empiétaient sur “leur territoire” », souligne Jan Whitaker.

La luncheonette a également été le théâtre de nombreux mouvements de contre-culture. « Choisir un lieu aussi ordinaire que la luncheonette était très symbolique », déclare Rolando Pujol.

Les nouveaux et les classiques

Les petits nouveaux sont de plus en plus nombreux! Dans SoHo, **Hamburger America** (51, MacDougal St., hamburgeramerica.com) est un nouveau restaurant dont le menu est digne de la luncheonette avec ses *grilled cheese*, ses sandwichs au beurre d’arachides et ses boules de salade au thon et de salade aux œufs servies avec des craquelins Ritz.

Plus loin sur la rue, **Revelie Luncheonette** (179 Prince St., revelie.com) propose aux cadres nostalgiques des *blue plate specials* ou plats du jour (au prix des repas d’affaires). On peut aussi y commander un Negroni avec son sandwich, bien que les puristes désapprouveront la présence d’alcool au menu.

INTERIOR, SANDWICHES: MOLLY TAVOLETTI

Order Up! Passez vos commandes!

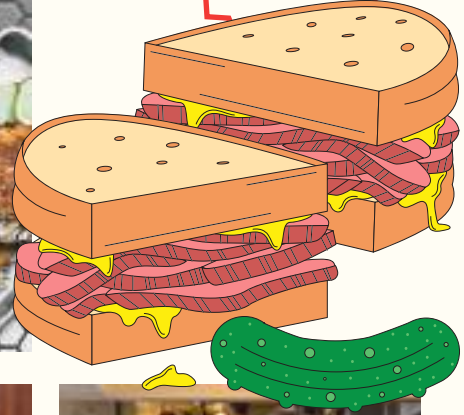
Grab a stool and sink your teeth into classic counter fare. Installez-vous sur un tabouret et savourez un repas typique des comptoirs-lunch.

A beloved Brooklyn diner for close to a century, **Kellogg’s Diner** serves cheffed-up luncheonette fare with a twist, including a Jello-based strawberry salad dessert. Petit restaurant bien-aimé de Brooklyn ouvert depuis presque 100 ans, **Kellogg’s Diner** sert des repas de luncheonette dignes d’un chef, y compris une salade de fraises à base de Jello pour dessert. 518 Metropolitan Ave., kelloggsdinernyc.com





S&P first opened its doors in 1928. S&P a ouvert en 1928.



CHEF, BURGER: ANDREW BISDALE

If you walk by S&P, you might think you’re entering a 1930s movie set. Finklestein and Ross knew any transformation of S&P would have been sacrilege, so they stuck to era-specific interiors.

You’ll find no creative mashups on this menu, which even features a no-frills half grapefruit. The long list of sandwiches includes a pastrami on rye that is better than Katz’s, according to some, and S&P’s much-loved classic tuna melt. Customers include longtime regulars and Gen Z foodies eager to share their plates on Insta.

From left/
À partir de
la gauche :
Revelie
Luncheonette;
Hamburger
America

Les plus aimées sont toutefois les luncheonettes de longue date, comme **S&P** (174, 5th Ave., sandwich.place), une icône du Flatiron. Le restaurant a ouvert ses portes en 1928, mais a changé de nom et de propriétaire peu après. Sous le nom d’Eisenberg’s, l’endroit est devenu un pilier dans une ville en constante évolution. Un an après le début de la pandémie, le restaurant a fermé ses portes et le propriétaire a commencé à chercher un nouveau locataire.

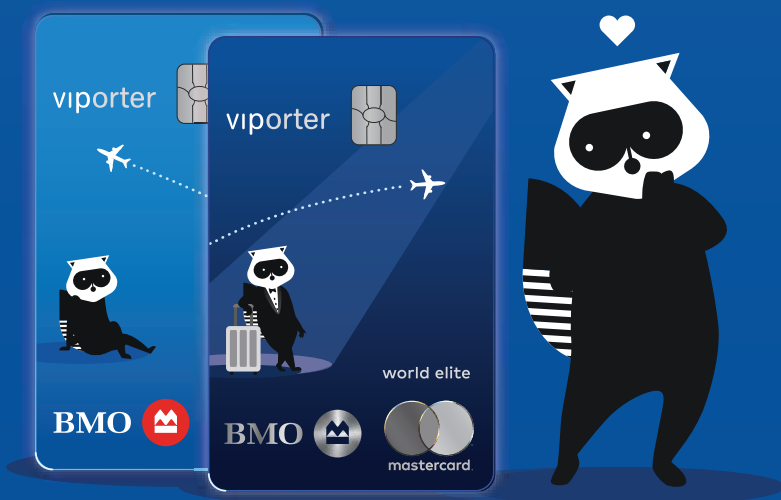
La fin d’Eisenberg’s après presque un siècle a semé la panique chez les mordus de cuisine. « Heureusement, le propriétaire de l’immeuble

An East Village kosher lunch counter, **B&H Dairy** was opened in 1938 by two aspiring Yiddish actors and is today owned by a Muslim and Catholic couple who still make the dairy’s famous cheese blintzes. En 1938, deux aspirants acteurs yiddish ont ouvert **B&H Dairy**, un comptoir-lunch kasher dans le quartier East Village. L’établissement est désormais la propriété d’un couple musulman-catholique qui sert encore les fameux blintzes au fromage. 127 2nd Ave., linktr.ee/BHDairy

In Brooklyn Heights, the hip **Montague Diner** serves omelettes, cheeseburgers—and a giant grilled cheese that comes with a bottle of red wine. Dans le quartier Brooklyn Heights, **Montague Diner** propose des omelettes, des hamburgers au fromage et un immense *grilled cheese* servi avec une bouteille de vin rouge. 148 Montague St., montaguediner.com

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!



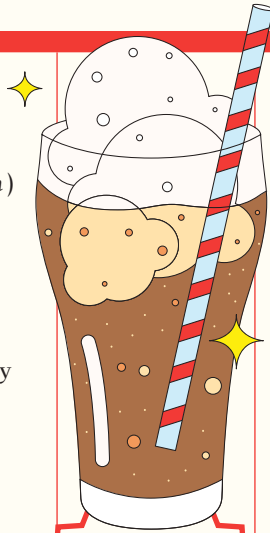
bmo.com/inflight

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



porter

The **Lexington Candy Shop** (1226 Lexington Ave., lexingtoncandyshop.com) is another antwacky luncheonette, right down to the vinyl stools and egg cream-mixing soda fountains. Celebrating its 100th year in 2025, this Upper East Side fixture has a very workaday feel to it, with a mix of regulars from breakfasting executives and private school kids to elderly couples sharing a treat and coffee-sipping nannies. During its century run, folks outside the neighbourhood never paid much attention to the luncheonette, though it has made film appearances over the years, including in *The Nanny Diaries* and *Three Days of the Condor*. These days, it's enjoying a renaissance thanks to social media types who, as Pujol says, "are celebrating the 'novelty' of a place that's about to turn 100." 🍷



Lexington Candy Shop is a movie star! Le Lexington Candy Shop est une vedette du cinéma.

souhaitait garder l'entreprise intacte », explique Eric Finklestein, copropriétaire avec Matt Ross de Court Street Grocers, une chaîne de marchands de sandwichs de New York. En 2021, ils ont acquis Eisenberg's et lui ont redonné son nom d'origine.

« Les gens ont soif de chaleur et de contact humain. Il y a quelque chose d'honnête dans la luncheonette », explique Eric Finklestein. Si vous allez chez S&P, vous aurez l'impression d'être dans un décor de film des années 1930. Eric Finklestein et Matt Ross savaient que toute transformation apportée à S&P aurait été un sacrilège; ils ont donc aménagé l'intérieur en respectant l'époque.

Très simple, le menu propose même un demi-pamplemousse sans fioritures. La longue liste de sandwichs comprend le pastrami sur pain de seigle, meilleur que celui de Katz's selon certains, et le classique bien-aimé au thon de S&P. Habités de longue date et mordus de cuisine de la Gen Z, qui publient sur Instagram, constituent la clientèle.

Le Lexington Candy Shop (1226 Lexington Ave., lexingtoncandyshop.com) est une autre luncheonette démodée avec ses tabourets en vinyle et ses fontaines à soda. Cet établissement de l'Upper East Side, qui célèbre ses 100 ans en 2025, est d'apparence très ordinaire. La clientèle est constituée de cadres, d'élèves d'écoles privées, de couples âgés et de nounous. Au cours de son siècle d'existence, les gens extérieurs au quartier n'ont jamais vraiment porté attention à cette luncheonette, bien qu'elle ait figuré dans des quelques films au fil des ans, notamment dans *The Nanny Diaries* et *Three Days of the Condor*. Aujourd'hui, l'endroit connaît une renaissance grâce aux médias sociaux qui, comme le dit Rolando Pujol, « célèbrent des lieux qui auront 100 ans ». 🍷



**From left/
À partir de
la gauche :**
Lexington
Candy Shop

Seeing the epic tides of the Bay of Fundy regularly tops Canadian bucket lists. Take it up several notches by having a meal with the tide at your toes. Dubbed “dining on the ocean floor” by organizer Food Fantastique, the ultimate foodie feast lets you tuck into lunch and dinner on the shore at Nova Scotia’s Burntcoat Head Park, about an hour north of Halifax. As you stand atop Fundy’s iconic red sand and sip local vintages, the six-hour experience begins with a quick lesson about Nova Scotia’s wild edibles, followed by a classic East Coast shore boil of clams, mussels and lobster. After a leisurely afternoon exploring the shore, it’s on to the main attraction: a three-course dinner with views of the incoming tide. The day ends with a campfire chat led by local First Nations elders. 🍷

Voir les marées spectaculaires de la baie de Fundy figure souvent sur la liste de choses à faire des Canadiens. Imaginez y prendre un repas avec la marée à vos pieds. Surnommé « dîner au cœur de la baie » par Food Fantastique, ce festin comprend un dîner et un souper sur le rivage du parc de Burntcoat Head, en Nouvelle-Écosse, à environ une heure au nord de Halifax. Tandis que vous admirez le paysage au sable rouge avec un verre de vin local

à la main, l’expérience commence par une brève leçon sur les aliments sauvages comestibles de la province. Elle est suivie d’un classique de la côte est : une bouillie de palourdes, de moules et de homard. Après un après-midi à explorer le rivage, savourez un repas de trois services tout en admirant la marée montante. Quoi de mieux que de terminer la journée par un feu de camp animé par les aînés des Premières Nations ? 🍷

Vue Down



sur la baie
by the Bay

LET YOURSELF BE CARRIED AWAY ON A COFFEE BREAK

Laissez-vous transporter dans une escale café

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

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



Saint
Henri
MICRO
TORRÉFACTEUR

The official coffee served on all Porter flights
Le café officiel servi sur tous les avions PorterAirlines

Andrea De Leon Fadul

The inventory analyst who sees every seat as an opportunity.

L'analyste d'inventaire qui considère chaque siège comme une occasion.



8:30 a.m.

Bean There Lentement, mais sûrement

I split my work week between my home and Porter's downtown Toronto headquarters. When I go in to the office, I take the subway. I'm from Colombia, so I sip my own Juan Valdez coffee during the 20-minute commute. Je travaille autant de la maison que du siège social de Porter, situé au centre-ville de Toronto. Lorsque je vais au bureau, je profite de mon trajet de 20 minutes en métro pour siroter mon café Juan Valdez, un clin d'œil à mes origines colombiennes.



9 a.m.

Dollars and Sense Rapport qualité-prix

I start the day by saying hello to my colleagues on the Revenue Management team. Our team aims to offer flights at the right price that attracts customers. Je commence ma journée en saluant mes collègues de l'équipe de gestion des revenus. La mission de notre équipe est d'offrir des vols à prix attractifs pour notre clientèle.

9:30 a.m.

Take a Seat Disponibilité et prix des sièges

As an inventory analyst, I manage seat availability on Porter's flights by predicting how the market will behave and adjusting our pricing strategies in real time. It's about offering the right price for the right seat at the right time. Comme analyste d'inventaire, je gère la disponibilité des sièges en prédisant les fluctuations du marché et en ajustant nos stratégies de prix. Porter souhaite offrir le bon prix pour le bon siège au bon moment!

10 a.m.

Peak Performance Performance de pointe

Every morning, I get an update with key alerts and a snapshot of how our markets are performing, so we can adjust seat availability and pricing. For each route, I review holidays and events that might increase demand for flights—things like school breaks, concerts, festivals and sporting events. Tous les matins, j'analyse la performance de nos marchés afin que nous puissions adapter la disponibilité et le prix de nos sièges. Pour chaque itinéraire, je revois les congés et les événements qui pourraient accroître la demande de sièges, comme les concerts, les festivals et les événements sportifs.

12:30 p.m.

The Lunch Bunch Dîner de groupe

I pack my lunch to save both time and money, and eat with my Revenue Management coworkers who have become friends. Pour gagner temps et argent, j'apporte mon lunch et je dîne toujours avec mes collègues de l'équipe de la gestion des revenus, qui sont aussi devenus des amis.



3 p.m.

Route Around Travail d'équipe

Our department also forecasts demand for our flights in new markets, helping to guide initial pricing and inventory set-up, so I research new routes. We work closely with other departments to ensure the commercial success of all Porter's routes. Notre équipe prévoit aussi la demande de vols au sein des nouveaux marchés afin de guider la détermination du prix initial et la mise en place de l'inventaire. Nous travaillons en étroite collaboration avec les autres équipes pour assurer le succès commercial de tous les itinéraires de Porter.



6 p.m.

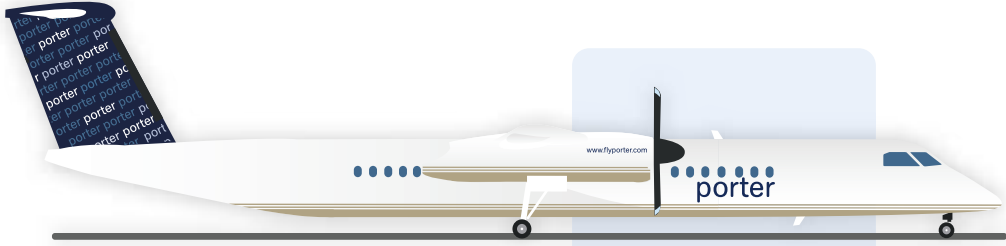
Supper Club Cabaret

Every week, my husband and I try a new Toronto restaurant. We recently went to Stock Bar at Yonge and Eglinton, and it was amazing. There's even live jazz every Thursday. Chaque semaine, mon mari et moi essayons un nouveau restaurant à Toronto. Dernièrement, nous sommes allés chez Stock Bar près de Yonge et Eglinton et nous avons adoré. Il y a un groupe de jazz tous les jeudis.

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 or
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

© Sloane is a registered trademark used under license.

© Sloane est une marque de commerce déposée utilisées sous licence.

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-bite
premium snacks
for you

Collations

Une sélection
de collations
premium à
grignoter
rapidement
pour vous

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

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

Stay Connected

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

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

HOW TO CONNECT:

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

Restez branché

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

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

COMMENT SE BRANCHER :

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

Canada

● EDMONTON

● SASKATOON

● CALGARY

● VANCOUVER ● KELOWNA

● VICTORIA

● WINNIPEG

United States

● SAN FRANCISCO

● LAS VEGAS

● LOS ANGELES

● PALM SPRINGS

● 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



Route Map – Itinéraires

Canada

États-Unis

DEER LAKE ● ST. JOHN'S ●

● CHARLOTTETOWN
● MONCTON-DIEPPE

● FREDERICTON
● HALIFAX

● THUNDER BAY

● TIMMINS

● MONTRÉAL

● SAULT STE. MARIE

● SUDBURY

● OTTAWA

● TORONTO

● BOSTON

● HAMILTON

● NEW YORK CITY

● WINDSOR

● CHICAGO

● WASHINGTON

● TAMPA

● ORLANDO

● WEST PALM BEACH

● FORT MYERS

● FORT LAUDERDALE

● MIAMI

More destinations across North America are coming—details soon!
Nouvelles destinations en Amérique du Nord bientôt offertes.
Précisions à venir.

Vine and Dandy

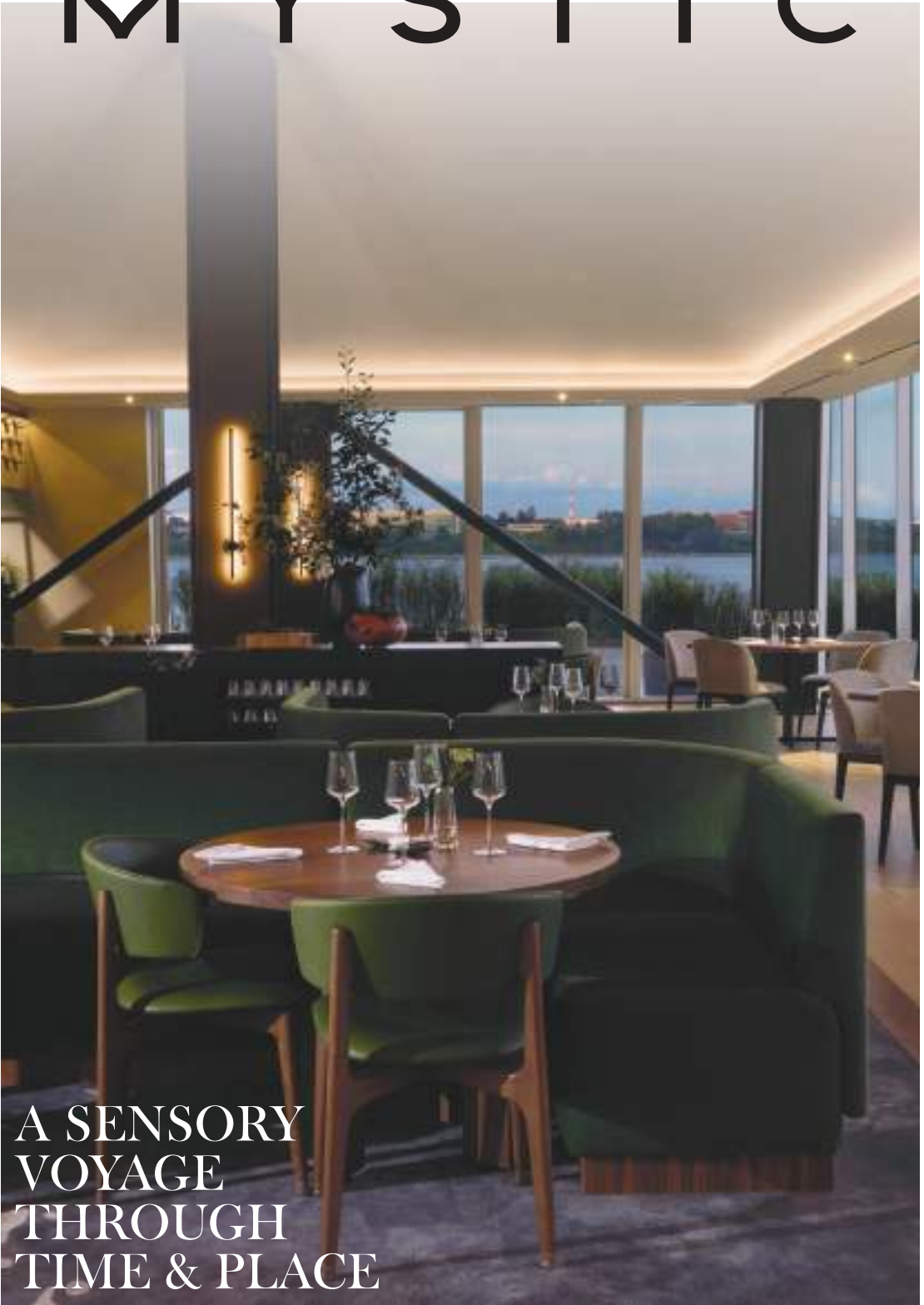
When it comes to wine, Mr. Porter knows Kelowna is the best of the West. Can you find the 20 differences as he strolls through the Okanagan's vibrant vineyards?

En matière de vin, M. Porter sait que la réputation de Kelowna n'est plus à faire. Trouvez les 20 erreurs pendant qu'il se balade dans les vignobles de l'Okanagan.



Enjoying the game? Feel free to keep this copy of *re:porter*. Vous aimez ce jeu ? N'hésitez pas à garder ce numéro de *re:porter*.

M Y S T I C



A SENSORY
VOYAGE
THROUGH
TIME & PLACE





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.