For enRoute, artist Anselmo Swan brings food to still life, including a hunk of mimolette, this year's trendiest cheese. / L'artiste Anselmo Swan met l'eau à la bouche avec ses natures mortes, dont cette pointe de mimolette, fromage tendance de l'année.



RESTAURANT TRENDS 2009TENDANCES 2009 AU RESTO

From brains (on the plate) to brawn (in the kitchen), we scout the most inspired – and sometimes tired – dining trends from across the country. ▶ Du nerf (en cuisine), de la cervelle (dans l'assiette): survol des tendances les plus inspirées (et parfois réchauffées) aux nouvelles tables du pays.

BY / PAR CHRIS NUTTALL-SMITH PAINTINGS BY / TOILES D'ANSELMO SWAN

The \$40 entrée died this year, along with trophy wines and water sommeliers. Gold leaf, which somehow had become a garnish for overpriced hamburgers and overwrought desserts, resumed its rightful place in religious iconography and scrapbooking clubs. What we got instead was thrift, craft and creativity. Back in the day, they used to call it "cooking."

This was the year that chefs – not just a few but loads of chefs – discovered there's more to meat than just prime cuts. They variously braised, \rightarrow

Cette année a signalé la fin des plats à 40 \$, des vins ostentatoires et des échansons d'eau. La feuille d'or, qui en était venue à garnir burgers ruineux et desserts tarabiscotés, a repris sa place en iconographie religieuse et chez les amateurs d'albums-souvenirs. Au lieu de quoi, on nous a servi esprit d'économie, métier et créativité.

L'année 2009 est celle où les chefs ont découvert (en très grand nombre) qu'il existe d'autres viandes que les morceaux nobles. Ils ont braisé, cuit à la vapeur, mariné et rôti toutes sortes d'abats et → COCKTAIL
INGREDIENTS
OF THE YEAR,
COURTESY
OF MAENAM
(VANCOUVER)
INGRÉDIENTS
À COCKTAIL
DE L'ANNÉE,
GRACIEUSETÉ
DU MAENAM
(VANCOUVER)



mix of ginger, cloves and lime, freshly made and blended with white rum, pineapple, apple and Thai basil, makes for one of the best multi-culti mashups that ever walked into a bar. **► Falerne** Ce sirop barbadien de gingembre, de clous de girofle et de lime, fraîchement préparé et additionné de rhum blanc, de jus (ananas et pomme) et de basilic thaïlandais, donne une mixture à en perdre la carte.



Fresh sour cherries As

a foam – an egg foam, not one of those precious nitrogen-dioxide-driven molecular foams. Poured over Peychaud's bitters and bourbon, the result is a gorgeous and totally fresh-tasting manhattan.
■ Griottes fraîches Dans une mousse (une vraie, avec des œufs, et non une

de ces précieuses écumes moléculaires au dioxyde d'azote), sur bourbon et amer Peychaud's. Le résultat est un sublime manhattan tout à fait rafraîchissant.



Kalamansi These South Asian citrus fruits look like limes and taste like a cross between a lemon and a mandarin orange. We've read that they're "good for the kidneys and eliminate urine odour." But what they're best for is the Koh Phangan cocktail, where the juice is mixed with tequila, Cointreau and cilantro.

■ Calamondin Cet agrume du sous-continent indien rappelle la lime (en apparence) et un hybride citron-mandarine (au goût). On a lu qu'il est «bon pour les reins et [qu'il] élimine les odeurs d'urine». Et il est excellent dans le cocktail Koh Phangan, qui mélange son jus avec tequila, Cointreau et coriandre.

THE UBIQUITOUS
CHILEWICH
PLACEMAT
L'OMNIPRÉSENT
NAPPERON
CHILEWICH



It's not that we miss white tablecloths; we'd

rather pay for better food than restaurants' laundry service, and linen often feels too, well. starched. But did they have to replace them with these? Chilewich placemats are stainresistant and washable. but they're made from woven vinyl, people. ≥ Ce n'est pas qu'on s'ennuie des nappes blanches; c'est juste qu'on préfère payer pour de meilleurs plats que pour le service de blanchisserie des restos (et puis le lin a souvent un aspect empesé). Mais fallait-il les remplacer par ca? Oui, les napperons **Chilewich** sont antitaches et lavables, mais, flûte, ce

TASTIEST
BASTARDIZATION
OF A FRESH,
SEASONAL,
LOCAL
INGREDIENT
SUBVERSION
LA PLUS EXQUISE
D'UN INGRÉDIENT
LOCAL, FRAIS
ET DE SAISON

n'est que du vinyle tissé.



dogs at Voya (Vancouver) in the Loden hotel. We dare you to stop at a single order. ► Les pogos aux crevettes tachetées du Voya (Vancouver), à l'hôtel Loden. Parions que vous en redemanderez.

→→ steamed, pickled and roasted all manner of what used to be called variety meats, and transformed many of them into excellent charcuterie. They found legumes too – remember the humble bean? – and root vegetables and ancient grains like farro, which, as the ancient Romans may or may not have known, goes spectacularly well with Vancouver Island sea asparagus and mimolette cheese. In the wrong hands, this sort of cooking can feel utterly banal. Headcheese? Parsnips? But at its best, it made for some of the most delectable tastes we've tried.

The chefs who rose to the challenge were largely young cooks with time – lots of it; cooking this well with such simple ingredients takes work – and desire and fresh perspective. It's no coincidence that the two best new restaurants in Canada this year (see page 56) are helmed by cooks who've never run their own kitchens before. And although their cooking is rooted in tradition – forgotten techniques and long-overlooked foods – they also manage to make it feel brand new.

Wine service also changed for the better. Esoteric and fabulous picks under \$50 were common; in some places, they formed the bulk of the list. We learned that Italy produces more than just sangiovese and nebbiolo grapes (Hello, ribolla gialla! Hello, aglianico!) and that Spanish wines, when there's somebody to point out the good stuff, are almost impossibly delicious. Take Bierzo, which tastes of wildflowers and sweet licorice and is pronounced with a lisping "Z."

Canada's chefs worked harder for less money from fewer patrons in 2009; yet the best of them turned out inspired, extraordinarily good cooking. Eating out has never tasted better. >>>

→ en ont transformé certains en excellente charcuterie. Ils ont aussi ressorti les légumineuses (ne serait-ce que l'humble fève), les légumes-racines et les céréales anciennes comme l'épeautre, qui, comme le savaient (ou non) les Romains, accompagne à merveille la salicorne de l'île de Vancouver et la mimolette. En de mauvaises mains, une telle cuisine peut sembler carrément banale. De la tête fromagée? Du panais? Mais à son meilleur, elle a produit certains des plats les plus savoureux que nous ayons goûtés.

Les chefs qui se sont montrés à la hauteur sont surtout des jeunes qui ont du temps (en quantité, car il en faut pour travailler aussi bien des ingrédients aussi simples), de la volonté et une nouvelle optique. Ce n'est pas un hasard si les deux meilleurs nouveaux restos au Canada cette année (voir p. 56) ont à leur tête des passionnés à leur première expérience comme chef de cuisine. Même si leur approche est ancrée dans la tradition (techniques oubliées, aliments longtemps boudés), ces jeunes chefs font souffler un vent de fraîcheur.

Le service du vin s'est également amélioré. Les bouteilles obscures mais géniales à moins de 50 \$ se répandent; à certaines tables, elles formaient même le gros de la carte. Nous avons appris que l'Italie cultive d'autres cépages que le sangiovese et le nebbiolo (levons nos verres à la ribolla gialla et à l'aglianico) et que les vins espagnols, lorsqu'on sait vous conseiller, sont un délice presque indicible. Prenez le bierzo, au goût de fleurs sauvages et de réglisse, dont on prononce le nom en zézayant.

En 2009, les chefs canadiens ont travaillé plus fort pour moins d'argent et moins de clients; pourtant, la crème a su nous offrir une cuisine inspirée et renversante. Manger au resto n'a jamais été de si bon goût.

TALK ABOUT
THE AGE
OF VIDEO
SURVEILLANCE
SOURIEZ...

VOUS ÊTES FILMÉS!



At DB Bistro Moderne (Vancouver), the management has hidden cameras trained on all the tables, ostensibly so the kitchen will know how the meals are progressing. At the excellent Lot 30 (Charlottetown), it's the diners who watch the kitchen. A closedcircuit television above the bar offers a bird's-eye view of the chef's pass the steel-topped table where plates are assembled before going out to diners. **≥** *Au DB Bistro* Moderne (Vancouver), la direction a installé des caméras cachées pour surveiller chaque table, censément pour suivre en cuisine la progression des repas. À l'excellent Lot 30 (Charlottetown), ce sont les clients qui regardent ce aui se trame en cuisine. Une télé en circuit fermé placée au bar offre une vue en plongée du passeplat, la table recouverte d'acier où les assiettes sont dressées avant d'être

emportées en salle.

Most creative menu description

"Mushroom carpaccio" in the green salad at **DB Bistro Moderne** (Vancouver). "Sliced white supermarket mushrooms" would have hit a little closer to the truth.

What should have been in the mushroom carpaccio

The "mountain fire morels" they served in the asparagus soup at RauDZ© Regional Table (Kelowna, B.C.). Forest fires may be bad for mountainside homes, but it turns out they're amazing for wild morel mushrooms.



RauDZ© Regional Table

Summum de créativité sur un menu

Le « carpaccio de champignons » dans la salade verte du DB Bistro Moderne (Vancouver). « Tranches de champignons blancs du supermarché » aurait été plus réaliste.

Ce qu'on aurait aimé dans le carpaccio de champignons

Les « morilles de montagne brûlée » servies dans le potage aux asperges du RauDZ® Regional Table (Kelowna, C.-B.). Les feux de forêt sont redoutables pour les maisons à flanc de montagne, mais ils sont miraculeux pour les morilles.

74 enRoute 11.2009 75

All-points bulletin: the dollar sign

Number of menus. out of 36, that used dollar signs in their pricing: 3

Number of menus, out of 36, that used numerals only, with no dollar signs: 33

Average increase in per-diner spending when restaurants leave the dollar sign off their menus, according to a recent study: 8 percent

Coincidence? We think not.



En voie d'extinction: le symbole du dollar

Nombre de menus, sur 36, où figurait le symbole du dollar: 3

Nombre de menus, sur 36, où l'on n'utilisait que des chiffres, sans symbole du dollar: 33

Augmentation movenne des dépenses par client dans les restos qui bannissent de leur carte le symbole du dollar, selon une étude récente: 8 %

Coïncidence? On en doute.

RESTAURANTS YOU CAN'T ACTUALLY GO TO **DES RESTOS IMPOSSIBLES** À VISITER

Colborne Lane to cook Cabane à sucre Au pied for us at Colborne Lane de cochon (Saint-Benoît de Mirabel, Quebec) for \$148, wine included. stays open for just a few And we didn't need to weeks every year; dinner is also an incredibly ≥ La Cabane à sucre Au pied de cochon good deal. But getting a reservation while the sap's still flowing? Best Québec) n'est ouverte que of luck with that. Meanquelques semaines par while, at La Ouercia an, et le rapport qualitéprix y est hallucinant. (Vancouver), everything shut down for two weeks Bonne chance si vous in June this year – June! – essayez de réserver pen so the chefs could go on dant que les érables a research trip to Italy coulent. À l'autre bout to source ingredients. du pays, à La Quercia But Charlie's Burgers (Vancouver), tout était (Toronto) took playing fermé pendant deux hard-to-get to unplumbed semaines, en plein mois de new depths. Charlie's juin (!), les chefs étant parhires a different chef for tis en Italie à la recherche a single blowout dinner at d'ingrédients et de fournisan undisclosed Toronto seurs. Mais l'inaccessibilocation each month. lité atteint de nouveaux Prospective diners must sommets au Charlie's fill out a foodie question-Burgers (Toronto). On y naire before they can even engage chaque mois un think about reserving. chef différent pour un uni-"Once you have sent this que festin en ville, dans un back, you may be added lieu tenu secret. Les convito the e-vite list for ves potentiels doivent rem-Charlie's Burgers events," plir un questionnaire the anti-restaurant's gourmand avant même aggressively enigmatic de penser à réserver. « Une website says. "Or maybe fois le questionnaire not, it's not for everyone." retourné, vous pourriez The dinner we didn't get recevoir par courriel des

into featured a 10-course invitations aux agapes de tasting menu by the sous-Charlie's Burgers », peutchef from Colborne Lane on lire sur l'insondable site and cost \$175, cash. web de cet antirestaurant. Which strikes us as odd, «Ou pas, car ce n'est pas seeing as the last time pour tout le monde.» we checked, we could Le repas auquel nous get the sous-chef from n'avons pas assisté, un menu dégustation 10 sera 10-course tasting menu vices mis au point par le sous-chef du Colborne Lane, coûtait 175 \$, comptant. Bizarre, puisque, la bow and scrape to get in. dernière fois que nous avons vérifié, le même sous-chef du Colborne (Saint-Benoît de Mirabel, Lane pouvait nous concocter audit Colborne Lane un menu 10 services pour 148 \$, vin compris. Sans qu'on ait besoin de se prosterner pour y avoir accès.

WINE SERVICE WE FEEL SHOULD BE UNIVERSAL LE SERVICE DU VIN OU'ON **DEVRAIT** GÉNÉRALISER

There's almost nothing better than a restaurant with (a) a great wine list and (b) an every-wine-isavailable-by-the-glass policy. Le St-Urbain, a friendly and fantastic bistro in Montreal's Ahuntsic neighbourhood has both of those. Plus, when you order a glass from a bottle that's not already open, they bring

the whole thing and

num of the stuff, plus an ice bucket and an altogether ceremonious uncorking. If you happen to be eating alone, you get a lot of bewildered stares from other diners as well. **≥** *Il n'y a à peu* près rien de mieux qu'un restaurant avec (a) une superbe carte des vins et (b) une politique de vin au verre intégrale. Le St-Urbain, un sympathique bistro situé dans le quartier montréalais d'Ahuntsic, propose les deux. Qui plus est, si vous commandez un verre d'un vin non entamé, on vous apportera la bouteille au complet et on ne vous facturera que la quantité bue. Ce qui est parfait si votre vin est vendu dans une bouteille normale. Toutefois, si par hasard vous désirez un verre d'un bourgogne blanc du Domaine Jean Fournier, vous aurez droit à un magnum, à un seau à glace et à tout un cérémonial pour le débouchage. Si de surcroît vous êtes seul, vous attirerez aussi les regards incrédules de vos voisins de table.



charge you for how much

you drink. This is great

when you order wine



INGREDIENTS OF THE YEAR | INGRÉDIENTS DE L'ANNÉE

Spot prawns These sublime Pacific Coast crustaceans only rarely found their way into Canadian restaurants until recently, when a group of Vancouver chefs encouraged local fishermen to bring them in. Now they're everywhere in Vancouver during their brief early summer season: seared, fried, poached, grilled and risottoed (Voya, where there's a special spot prawn menu); split-roasted (Cibo); and served with nahm jim, a Thai sauce (Maenam). They're even in Toronto (The Black Hoof), smoked and accompanied by house n'duja (spicy pork sausage). **→** Crevettes tachetées Ces sublimes crustacés de la côte du Pacifique

trouvaient rarement

leur place aux tables canadiennes il y a peu, jusqu'à ce qu'un groupe de chefs de Vancouver incitent les pêcheurs locaux à les approvisionner. On en trouve désormais partout en ville durant leur courte saison, au début de l'été: poêlées, frites, pochées, grillées et en risotto (Voya, qui leur consacre tout un menu), fendues puis rôties (Cibo), ou servies avec sauce thaïlandaise nam jim (Maenam). On en sert même à Toronto (The Black Hoof), fumées, avec une nduja maison (saucisson de porc épicé).

Fava beans These labour-intensive little babies are as good with risotto (Vova, Vancouver) and pork (Cibo, Vancouver) as with a nice Chianti.

B Gourganes Ces grosses fèves exigeantes en main-d'œuvre sont aussi agréables en risotto (Voya, Vancouver) qu'avec du porc (Cibo, Vancouver) ou un bon chianti.

Octopus It turns out the eight-armed invertebrate doesn't have to be rubbery and flavourless. It's especially nice served with dots of baba ghanouj and chorizo panisse (DB Bistro Moderne, Vancouver), over fava beans (The Black Hoof, Toronto) and cooked sous vide in olive oil and served with speck (Rush, Calgary). **▶** Poulpe Cet octopode n'est pas toujours caoutchouteux et sans saveur, après tout. Il s'accommode particulièrement bien de perles de caviar d'aubergine et de panisse au chorizo (DB Bistro Moderne, Vancouver) ou de gourganes (The Black Hoof, Toronto). ou encore, une fois cuit sous vide dans l'huile d'olive, de speck (Rush, Calgary).

Tongue Your bubbie's tongue went mainstream this year as carpaccio (La Quercia, Vancouver), as an unforgettable sandwich (The Black Hoof, Toronto) and roasted, forestière-style (Le St-Urbain, Montreal). **≥** Langue La langue qu'apprêtait votre mamie s'est fait aller cette année, en carpaccio (La Quercia, Vancouver), dans un sandwich inoubliable (The Black Hoof, Toronto) et rôtie à la forestière (Le St-Urbain, Montréal).

pickles are so 2008. Really bizarre pickles. however, seem to be all the rage in Ottawa. Like pickled milkweed pods and pickled elk's tongue (Murray Street). And pickled pears (Navarra), floating in the best gazpacho with ricotta that we've ever had. ► Marinades bizarres Les cornichons marinés font tellement 2008. Par contre, les bizarreries marinées font fureur à Ottawa. On y trouve des gousses d'asclépiades et des langues de wapiti en marinades (Murray Street). Et des poires marinées (Navarra). flottant dans le meilleur gaspacho à la ricotta que nous ayons jamais goûté. →

Weird pickles Pickle



Atelier (Ottawa) opens its meals with a "Creamsicle" that's made from apricots and basil, then flash-frozen in an Anti-Griddle. Ah, when technology meets nostagia.

⊇ Quand nostalgie rime avec technologie: en entrée, l'Atelier (Ottawa) sert une barre glacée aux abricots et au basilic, congelée illico presto dans un AntiGriddle.

Rush (Calgary) nods to the trend with a pink grapefruit freezer pop. Who said fine dining and a brain freeze can't mix?

▶ Le Rush (Calgary) emboîte le pas en proposant un soda glacé au pamplemousse rose. A quand une barbotine gastronomique?

RauDZ© Regional Table (Kelowna, B.C.) - yes, it is the oddest name ever for a new restaurant - leaves a housemade watermelon and Pop Rocks lollipop with the cheque. Au nouveau resto le plus bizarrement nommé de l'histoire, le RauDZ© Regional Table (Kelowna, C.-B.), on laisse avec

l'addition un sucon maison aux

Pop Rocks et au melon d'eau.

La Salle à manger (Montreal) serves up a homemade ice cream sandwich, complete with wax-paper wrapper. La Salle à manger (Montréal) sert un sandwich à la crème glacée fait maison, emballé dans du papier ciré.

WHY WATER IS STILL THE MOST ANNOYING THING TO ORDER POURQUOI IL N'Y A RIEN DE PIRE **À COMMANDER QUE DE L'EAU**





We've all heard servers

say it: "Still or sparkling?" The less meek among us often reply, "Tap, please," but refusing those \$8 bottles of imported water can wear a diner down. At Rush (Calgary), we just smiled in resignation and answered. "Sparkling." A minute later, a bottle of housefiltered, carbonated Eau de Bow arrived. The price? Free. Asked the same question a few weeks later at Pizzeria Libretto (Toronto), and wise to the game now, we smiled and answered. "Sparkling." The server brought a bottle of housefiltered water, and then another, and then a third, for which we were charged (as we later discovered) \$3 a litre. **>** On connaît tous la question du serveur: «Gazeuse ou plate?» Les moins timorés d'entre nous répliqueront: «Du robinet, s.v.p.», mais celui qui refuse ces bouteilles d'eau importée à 8 \$ peut toujours sécher. Au Rush (Calgary), nous

avons répondu avec un air

résigné: «Gazeuse.» Au bout d'une minute, une bouteille de Saint-Laurent frappé, filtrée au resto et gazéifiée, était sur la table. Gratis. Quelques semaines plus tard à la **Pizzeria** Libretto (Toronto), nous avons donc souri et répété, désormais au parfum: «Gazeuse.» Le serveur nous a apporté une bouteille d'eau filtrée sur place, puis une autre, puis une troisième, facturées (ainsi que nous l'avons su par la suite) 3 \$ le litre.

COCKTAIL THAT'S WORTH THE OUTING **COCKTAIL QUI VAUT LE DÉTOUR**



Americans have been putting piri piri, the Portuguese chili sauce, in their Bloody Marys for a few years now, and even Emeril Lagasse puts fresh oysters in his shooters. But at Madeline's (Toronto). they make a piri piri Caesar with a fresh ovster on the side. It's got to be the most dangerous drink of the year. ≥ Les Américains ajoutent à leurs bloody mary, depuis quelques années déjà, du pili-pili (sauce de piment portugaise),

et même Emeril Lagasse met des huîtres fraîches dans ses pousse-café. Mais le Madeline's (Toronto) sert un bloody Caesar au pili-pili accompagné d'une huître fraîche. Nul drink n'est plus dangereux cette année.

BEST BATHROOM MEILLEURES TOILETTES



The urinals and toilets at Rush (Calgary) are done in high-gloss black. That's right, folks. The toilets are black. We have no idea why that's as exciting as it is. But you've got to see it to believe it. Now if only the urinal pucks would come in something other than DayGlo blue. ≥ Au Rush (Calgary). urinoirs et cuvettes sont noir lustré. Vous avez bien lu: les toilettes sont noires. Tellement noires qu'on en

est tout ébaubi, sans trop savoir pourquoi. Bref, il faut les voir pour le croire. Si seulement les pastilles d'urinoir pouvaient être d'une autre couleur aue bleu fluo...

For restaurant

addresses, see Itinerary (page 137). Pour les adresses de tous ces restos, consultez l'Itinéraire (p. 137).

La Dolce Vancouver

For reasons that utterly confound us, Vancouver remained Canada's capital of inspired modern Italian cooking.

The city's Italian population is tiny compared to Toronto's and Montreal's. For years, the city's greatest contribution to the canon was the Old Spaghetti Factory. And yet this year, Vancouver managed to add not one but two outstanding Italian places - Cibo and La Ouercia - to its already impressive roster.



Cibo brings Italy to B.C. / Saveurs d'Italie au Cibo

La dolce Vancouver

Pour des raisons qui nous dépassent, Vancouver demeure la capitale canadienne de la cuisine italienne moderne et inspirée.

La communauté italophone y est minuscule par rapport à celle de Toronto ou de Montréal. Pendant des années, le meilleur resto italien en ville était l'Old Spaghetti Factory. Et voilà que cette année Vancouver a ajouté non pas une, mais deux remarquables tables italiennes, le Cibo et La Quercia, à une liste déjà impressionnante.

Write to us: letters@enroutemag.net Vos commentaires: courrier@enroutemag.net