

# enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP  
CE MAGAZINE EST À VOUS

## INSIDE

*Michael Bublé's pitch-perfect  
guide to Buenos Aires*

## DANS NOS PAGES

*Michael Bublé nous chante  
les mérites de Buenos Aires*

# ZRH

REACH FOR THE TOP  
IN THE SWISS ALPS

SUR LE TOIT DU MONDE  
DANS LES ALPES SUISSES

APRIL • AVRIL | 2012

[ENROUTE.AIRCANADA.COM](http://ENROUTE.AIRCANADA.COM)



A STAR ALLIANCE MEMBER  
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 



01



## SUPPER CLUB / QUI MORD GÎNE



02

01 Chef Melissa Craig's sweet corn bisque, made with spot prawns and Dungeness crab caught at the Rivers Inlet Sportsman's Club. / La bisque de maïs sucré de la chef Melissa Craig, avec crevettes tachetées et crabe dormeur pêchés au Rivers Inlet Sportsman's Club. 02 Guests show off their chionoak on the dock of the West Coast Fishing Club. / Sur le quai du West Coast Fishing Club, un quinnat fait sourire ces clients.

resorts now offer ocean-to-table cooking classes that are transforming the old grubby guys' get-away into gourmet retreats. At the Rivers Inlet Sportsman's Club, the executive chef of Whistler's Bearfoot Bistro, Melissa Craig, has been known to fly in by float plane on Labour Day weekends for gastronomic adventures filled with champagne sabring, elaborate tasting menus and seminars on how to cure freshly caught coho. On the Inside Passage, at the Relais & Châteaux Sonora Resort, private pasta-making tutorials with resident chef Terry Pichor help fill rooms even when the fish aren't biting. And at King Pacific Lodge, a Rosewood resort floating on the shores of Princess Royal Island, a few lucky guests can cast their lot with the kitchen brigade to help prepare dinner.

"This is the way of the future for many of these lodges on the coast," King Pacific's former general manager Robert Penman says of the property's transition to a broadly appealing eco-adventure wilderness lodge from a single-purpose salmon-fishing destination. "The resource isn't going to sustain that kind of use."

By the end of the trip, I've learned how to make Vij's family curry with halibut and pan-sear a crispy lingcod crust with the confidence of a professional. I've seen mighty chinook leap through the waves and felt the agony of letting several get away. Chef can go ahead and commune with nature if that's what floats his boat. Me? I finally land a glorious 22-pound king salmon with a lot of netting assistance. Basking in the sunshine, I have a single assignment to complete before I'm off the hook: decide whether my fish will end up fried, cold-cured or hot-smoked. ♦

WRITE TO US: LETTERS@ENROUTEMAG.NET

mer qui transforment en relais gourmands ces anciens repaires d'hommes des bois. Au Rivers Inlet Sportsman's Club, la chef de cuisine du Bearfoot Bistro de Whistler, Melissa Craig, est déjà venue en hydravion pour des week-ends gastronomiques de la fête du Travail, riches en sabrage de champagne, en menus de dégustation raffinés et en ateliers de fumage et de salaison du saumon coho. Au Sonora Resort, un établissement Relais & Châteaux du passage de l'Intérieur, le chef en résidence Terry Pichor donne des cours privés de préparation de pâtes fraîches qui attirent les clients même quand le poisson ne mord pas. Enfin, au King Pacific Lodge, une propriété du groupe Rosewood amarrée à l'île Princess Royal, quelques chanceux peuvent se joindre aux cuisiniers pour aider à la préparation des repas.

« C'est la voie de l'avenir pour un bon nombre de ces auberges côtières », explique l'ancien directeur général du King Pacific, Robert Penman, à propos du changement de vocation de cet ancien camp spécialisé dans la pêche au saumon, qu'on a réinventé en auberge pleine nature ouverte à tous. « La ressource ne pourra pas supporter une telle exploitation. »

Au cours de ce séjour, j'ai appris à préparer la recette familiale de cari au flétan de Vij et à poêler avec l'assurance d'une pro une croustillante morue-lingue panée. J'ai vu de puissants saumons quinnats jaillir des flots et ressenti le désespoir d'en laisser plusieurs s'échapper. Un chef peut bien se contenter de communier avec la nature si ça lui chante. Moi? Je réussis à ramener, à grand renfort d'épuisette, un splendide saumon royal de 10 kg. En me prélassant au soleil, je n'ai plus qu'une tâche qui surnage: décider si ma prise finira à la poêle, en gravlax ou au fumoir. ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@ENROUTEMAG.NET



PLAN YOUR  
FLIGHT  
PLANIFIEZ  
VOTRE VOL

123

## TRAVEL ESSENTIALS / CARNET DE VOYAGE

DAVID HAWKSWORTH AND FRIENDS  
CULINARY ADVENTURE  
WEST COAST FISHING CLUB,  
THE CLUBHOUSE,  
LANGARA ISLAND / ÎLE LANGARA  
WESTCOASTFISHINGCLUB.COM

RIVERS INLET  
SPORTSMAN'S CLUB  
RIVERSINLET.COM



SONORA RESORT  
SONORARESORT.COM

KING PACIFIC LODGE  
KINGPACIFICLODGE.COM





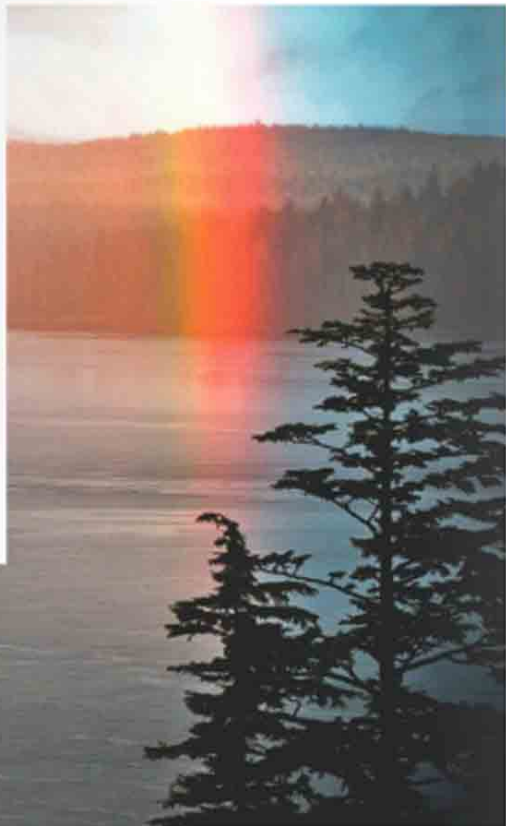
SUPPER CLUB / QUI MORD DÎNE

## BY HOOK OR BY COOK ÎLOTS DE CUISINE

The culinary class makes waves at British Columbia's remote fishing lodges.

Les ateliers de gastronomie déferlent sur les camps de pêche de Colombie-Britannique.

BY / PAR ALEXANDRA GILL



*We're still reeling from the view of Henslung Cove, seen from the clubhouse at the West Coast Fishing Club. / La vue de l'anse Henslung depuis le Clubhouse du West Coast Fishing Club fait mouche.*

I'M OUT ON A LUXURY BOSTON WHALER, TRYING TO LAND A 30-POUND-plus tyee while braving the kind of 10-foot tidal swells that could make you lose your lunch. "I don't even care if I catch anything," chef Vikram Vij tells me, reeling in his line to check the spoon for knotted kelp. "I'm just so happy to be out here enjoying nature." Later, back on dry land in a soaring solarium on Langara Island, David Hawksworth, owner-chef of Vancouver's Hawksworth Restaurant, is teaching a cooking class on how to use transglutaminase (a.k.a. meat glue) and plastic wrap to bind and roll albacore tuna-filled veal scallops into tight little sausages for searing. "It's just like squeezing Vikram into his man Spanx," he jokes from behind a top-of-the-line induction stove and a colourful array of Le Creuset pots and pans.

So what, pray tell, am I doing in a remote corner of the North Pacific with two of Vancouver's most celebrated chefs? This five-day haute fish fry seems a natural evolution for the West Coast Fishing Club, which has been taking the rough out of roughing it since the original clubhouse was built in 1991, high on a bluff overlooking Henslung Cove. After a day of guided fishing or hands-on cooking classes, you and your fellow guests can share big fish tales around a dinner table served by its own organic greenhouse and a stellar executive chef, like Ryan Stone, Canada's representative at the 2011 Bocuse d'Or competition. And it's all bundled up snugly against a breathtaking frontier setting shrouded by ancient forest and craggy cliffs.

In the wake of unpredictable salmon stocks, lodges up and down the British Columbia coastline are charting new courses through the turbulent tides of the sport-fishing industry. In addition to nature walks and grizzly-bear-sighting tours, many

DANS UN LUXUEUX BOSTON WHALER, JE BRAVE UNE HOULE DE 3 M à vous décrocher l'estomac, espérant pêcher un saumon royal de plus de 13 kg. « Peu importe que j'attrape quelque chose », lance le chef Vikram Vij en ramenant sa ligne pour en retirer des algues. « Je suis content de pouvoir communier avec la nature. » Plus tard, dans un immense solarium de l'île Langara, David Hawksworth, chef propriétaire du Hawksworth Restaurant de Vancouver, donne un atelier sur la préparation de « saucisses » prêtes à cuire. Sa technique : enrouler du germon dans des escalopes de veau avec de la transglutaminase (ou « colle à viande ») et de la pellicule plastique. « C'est comme faire entrer Vikram dans ses sous-vêtements aminçissants », blague-t-il, installé à une cuisinière à induction haut de gamme ornée d'une batterie de cuisine colorée Le Creuset.

Que fais-je dans ce coin reculé du Pacifique Nord avec deux des chefs les plus réputés de Vancouver? Cette partie de pêche gastronomique de cinq jours semble couler de source pour le West Coast Fishing Club, qui propose des séjours tout confort depuis la construction du Clubhouse, en 1991, sur une hauteur dominant l'anse Henslung. Après une journée de pêche guidée ou d'ateliers culinaires, les invités y débattent leurs histoires de pêche autour d'une table garnie de produits bios de la serre maison, apprêtés par un brillant chef de cuisine de la trempe de Ryan Stone, qui a représenté le Canada au Bocuse d'Or de 2011. Tout ça dans un époustouffant décor sauvage de vieille forêt et de falaises escarpées.

Face aux fluctuations des stocks de saumon, les camps du littoral britanno-colombien affrontent les remous de l'industrie de la pêche sportive en frayant de nouveaux passages. En plus de randonnées en nature et d'excursions d'observation des grizzlis, plusieurs offrent désormais des cours de cuisine des produits de la