

enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP
CE MAGAZINE EST À VOUS

INSIDE

Living the *vida local* on
Brazil's Bahian coast

DANS NOS PAGES

La côte bahianaise du Brésil,
vue de l'intérieur

CANADIAN HOTEL

BARS

D'HÔTELS CANADIENS

17 refreshing spots
for thirsty travellers

17 buvettes pour
voyageurs assoiffés

FEBRUARY | 2012
FÉVRIER

ENROUTE.AIRCANADA.COM



A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 

THE 5.069-KILOMETRE BAR-HOP UN BARATHON DE 5069 KM

AFTER DOING THE ROUNDS COAST TO COAST, WE FIND 17 GOOD REASONS
WHY CANADIAN HOTELS ARE RAISING THE BAR.
17 BONNES RAISONS DE SE PAYER UNE TOURNÉE DANS LES BARS D'HÔTEL DU CANADA.

1

PEOPLE-WATCHING If Hawksworth, in the Rosewood Hotel Georgia, is Vancouver's who's-whoosiest restaurant, no wonder its bar is white-hot, too. The Hawksworth Bar & Lounge is regularly packed with French cuffs and shiny blow-dries. Against backlit onyx, bar and lounge manager Brad Stanton oversees a selection of handmade mixes, oak-aged cocktails and craft beers so spectacular, you won't mind drinking while standing - so long as you still can. Taxi!

Sip Shiso Lindos - shiso-infused triple sec with agave, reposado tequila and fresh lime - in a glass washed with Ardbeg Uigeadail Scotch, rimmed with sea salt and finished with a shiso leaf.

Snack Power-chef David Hawksworth's spicy Bang Bang Chicken, with compressed honeydew melon, cucumber and peanuts, is a playful wink to nearby Chinatown.

théâtre et de bières artisanales que vous accepterez de boire debout (si vous tenez encore sur deux pattes). Taxi!

POUR DU BACON GRATUIT Niché sous la mezzanine du resto TOCA by Tom Brodi (TOCA signifiant Toronto, Canada) au Ritz-Carlton, le TOCA Bar est un bar de

Un Shiso Lindos: triple sec aromatisé au shiso, téquila reposado et lime fraîche, dans un verre rincé au scotch Ardbeg Uigeadail, givré au shiso et couronné d'une feuille de shiso.
À noter Le poulet épicé Bang Bang du chef David Hawksworth, avec melon miel compressé, concombre et arachides, est un clin d'œil au quartier tout proche.

ROSEWOOD HOTEL GEORGIA, 801 W. GEORGIA ST., VANCOUVER, BC
ROSEWOODHOTELGEORGIA.COM

2

CON Tucked under the mezzanine of the hotel's TOCA by Tom Brodi restaurant (TOCA is short for Toronto-Canada), TOCA Bar is a lobby fixture where mixology is at its most multi-cultural - to wit, the Tandoori Pisco Sour and the Chili-Lychee Collins. If the bartender suggests a surgical theatre cocktail, drinks are done with precision. **À noter** Streetcar, bartender Moses McIntee's signature sidecar: Crown Royal, lemon juice and Earl Grey tea, rehydrated with bergamot sugar rim. **À noter** Maple-roasted rashers, proving that bacon and candy of meats, are complimentary.

hall d'entrée discret aux cocktails allongés de multiculturalisme (par exemple, le Tandoori Spiced Pisco Sour et le Chili-Lychee Collins). Si le comptoir en nickel évoque une table d'opération présidée par un savant fou (dans un nuage d'azote liquide), les drinks y sont précis.

À siroter Un Streetcar, soit un Sidecar revu par le barman Moses McIntee: Crown Royal, jus de citron et Cointreau aromatisé à l'earl grey, rehaussé par un givrage au sucre et à la bergamote.

À grignoter Des tranches de bacon rôties au sirop d'érable, friandises offertes par la maison.

IN THE / AU RITZ-CARLTON, TORONTO, 181 WELLINGTON ST. W., TORONTO, RITZCARLTON.COM

3

SLIDERS BY ANY OTHER NAME Formerly the Merchants Bank, the 1870s edifice that's home to Hôtel Le St-James now hosts Montreal's high rollers of high finance after dark. **À noter** Le Restaurant's soaring space of gleaming columns, ornate plasterwork and sheathed chandeliers is so grand that you'll want to propose here - or at least play footsie.

Sip The Spicy Raspberry with fresh muddled fruit, tequila and Chambord.

Snack Chef Michele Mercuri's mini-hamburgers - pink AAA beef, caramelized onions and red peppers on brioche buns - are the best sliders in the city, even if calling them sliders seems so terribly déclassé.

