

enRoute

NORTH AMERICA'S BEST TRAVEL MAGAZINE*
LE MEILLEUR MAGAZINE DE VOYAGE EN AMÉRIQUE DU NORD*



HAYDEN CHRISTENSEN

Rides the wave
Au-devant du courant

PLUS: Beer, bratwurst and bonding in Germany, a new essay by Timothy Taylor and weekends in Whistler

AUSSI: Vélo, goulot, dodos en Allemagne, un nouvel exposé de Timothy Taylor et un week-end à Whistler

→ Yours to keep / Ce magazine est à vous
June / Juin 2007

Official Airline of the Vancouver 2010 Olympic and Paralympic Winter Games
Société aérienne officielle des jeux olympiques et paralympiques d'hiver de 2010 à Vancouver

*Says the / Selon la North American
Travel Journalists Association



Peak Season Sommets en vue

By / Par Amy Rosen

All trails lead to great spas, mountain-chic restaurants and summer-only alpine pursuits. No wonder locals come for the winter but stay for the summer. ➤ Tous les sentiers mènent à de fabuleux spas, à de chics restos et à de verts pâturages. Les hivers de Whistler vous attirent ? Ses étés vous enchanteront !

Play / Jouez When it comes to Whistler, even the so-called light activities are a bit hardcore. But the locally guided **alpine hiking tour** from the top of the Whistler Gondola – which starts with a half-hour walk to the trailhead – is worth it when capped with a dip in the cool, shallow waters of **Lost Lake**. ➤ À Whistler, même les activités dites légères ont du coffre. Pour faire une **randonnée en montagne** avec un guide local, il faut aller au sommet en télécabine puis marcher pendant une demi-heure jusqu'au début du sentier; heureusement, on peut se rafraîchir dans les eaux peu profondes du **lac Lost**.



Our skilled masseuse at **Taman Sari Royal Heritage Spa** was fresh from Jakarta, bringing along traditional natural remedies. Think woodsy Javanese Lulur Body Scrub, a centuries-old favourite of Java's monarchs; it's made from scented pandanus leaves, exfoliating rice powder, temu giring root (for soft skin) and turmeric (for cleansing). ➤ Au **Taman Sari Royal Heritage Spa**, notre massothérapeute arrivait de Jakarta avec dans ses bagages des soins naturels traditionnels, dont un gommage Lulur javanais, fait de feuilles odorantes de pandanus, de poudre de riz exfoliante, de racine de *temu giring* (adouçissante) et de curcuma (nettoyant), apprécié des rois de Java depuis des siècles.



Ziptrek Ecotours gave us a whole new perspective as we flew over the forest canopy and rivers along steel ziplines. Would-be mountain climbers can try **Via Ferrata**, a four-hour climb via metal rungs and fixed cables that takes you to the top of Whistler Peak. (The concept was imported from the Dolomites.) ➤ Grâce à **Ziptrek Ecotours**, nous avons vu les rivières et la cime des arbres de haut, le long de câbles de tyrolienne. Les fanas d'escalade opteront pour le **parcours ferré**, une ascension de quatre heures effectuée à l'aide d'échelons métalliques et de câbles jusqu'au sommet du mont Whistler. (Le concept est importé des Dolomites.)

Snack / Dégustez **Splitz Grill**, a local favourite, provides a smoky counterpoint to the more upscale restaurants, though the food is no less sophisticated. (What other burger joint has a Zagat rating?) Teriyaki B.C. salmon, Saltspring Island lamb burgers and other specialties are grilled to order. At **Whistler Brewhouse**, Dave Woodward has small-batch ales and lagers, like the smooth, straw-coloured Red Truck Beer. ➤ Le **Splitz Grill** pro-

pose des plats moins huppés mais non moins raffinés que les grandes tables. (Quel autre comptoir à hamburgers est coté par Zagat?) Saumon teriyaki de Colombie-Britannique, burgers d'agneau de Saltspring Island et autres spécialités sont préparés sur commande. À la **Whistler Brewhouse**, Dave Woodward sert des ales et lagers artisanales, comme la douce Red Truck Beer, blonde comme les blés.

At the **Bearfoot Bistro**, twentysomething chef Melissa Craig whips up everything from the simple (oysters) to the sublime (five-course tasting menus, including bluefin tuna prepared three ways). Charmingly, owner Andre Saint-Jacques holds the Guinness World Record for opening 21 champagne bottles in under 60 seconds. ➤ La jeune chef du **Bearfoot Bistro**, Melissa Craig, sait varier les plaisirs, du plus simple (huîtres) au sublime (menu dégustation à cinq services, qui comprend du thon rouge préparé de trois façons). Le proprio, Andre Saint-Jacques, détient un record du monde Guinness: il a déjà ouvert 21 bouteilles de champagne en moins de 60 secondes.



Relax / Respirez Perched on the emerald-hued, glacier-fed Green Lake, the tiny **Edgewater Lodge** is almost a local secret. Basic but comfortable rooms give way to a candlelit dining room, where the house specialty – organic venison from a neighbouring farm – is second only to the view of the mountains. ➤ Dominant le lac Green, un lac glaciaire aux eaux émeraude, l'**Edgewater Lodge** est un secret bien gardé. Les chambres, simples mais confortables, donnent sur une salle à manger éclairée aux chandelles, où le gibier bio (provenant d'une ferme voisine) n'a d'égal que la vue sur les montagnes.

Adara Hotel, a newish boutique outfit, doesn't take itself too seriously: The mounted resin antlers and rambling rooms marry mountain kitsch with urban loft. There's no restaurant, but the Adara is just 12 steps (we counted) to the Bearfoot Bistro. ➤ L'**Adara Hotel** ne se prend pas au sérieux: avec ses panaches en résine et ses immenses chambres, cet hôtel-boutique mêle kitsch montagnard et allure de loft urbain. Il n'y a pas de resto, mais c'est à 12 pas (nous les avons comptés) du Bearfoot Bistro.



i For addresses and travel information, see Itinerary (page 167).
Pour des adresses et la façon d'y aller, consultez l'itinéraire (p. 167).



With the B.C. harvest at its door, summer is the ideal time to visit Whistler. Restaurants like the very ritzy Araxi (left), named for owner Jack Evrensel's wife, have changed its dining scene. Tofino crab agnolotti was one favourite on the menu, which, of course, changes with the seasons. ▣ L'été est la saison idéale pour visiter Whistler, la province **ployant alors sous les récoltes**. Le luxueux resto Araxi (photo), du prénom de la femme du proprio, Jack Evrensel, a aidé à transformer la gastronomie locale. Au menu, qui change au gré des saisons, nous avons adoré les agnolotti au crabe de Tofino.