

KEEP ME!

WESTJETMAGAZINE

GARDEZ-MOI!

ARTICLES
DE FOND
EN FRANÇAIS

**THE
TASTE
OF
TRAVEL**
DELECTABLE DESTINATIONS
YOU NEED TO EXPERIENCE



**FOR THE BIRDS
PATROLLING FOR
PUFFINS IN
NEWFOUNDLAND**

**TAKING A SWING
MINIGOLF FEVER IN
MYRTLE BEACH**

TASTE OF TRAVEL

GOÛT DE VOYAGE



WE SERVE UP THE BEST CULINARY ADVENTURES YOU
NEED TO EXPERIENCE ON YOUR NEXT VACATION,
FROM A SMALL TOWN WITH AN AMAZING DINING
SCENE TO THE NEWEST TRENDS IN FOOD.

*Offrez-vous les meilleures aventures culinaires pour
vos prochaines vacances, des petits restaurants étonnants
aux toutes nouvelles tendances gastronomiques.*

NEW AND NOTEWORTHY

FROM GRAVITY-DEFYING PANCAKES TO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS,
THESE ARE THE FOOD AND DRINK TRENDS YOU NEED TO TRY.

NOUVEAU ET DIGNE DE MENTION

DES CRÊPES DÉFIANT LA GRAVITÉ AUX COCKTAILS NON ALCOOLISÉS,
VOICI LES DERNIERS METS ET BOISSONS À ESSAYER ABSOLUMENT.



1

SANDOS
COME
WEST

The dish taking over social media isn't some over-the-top milkshake or hybrid pastry—it's a sandwich. Inspired by the *katsu sando*, a Japanese fried pork cutlet wedged between pillowy white bread, chefs are conjuring up their own take, with some sticking to classic combinations and others going less traditional.

TRY IT HERE: Los Angeles' Konbi serves two variations, one with pork and another with eggplant.

LES SANDOS PASSENT À L'OUEST

Le mets qui fait sensation sur les médias sociaux n'est pas un lait frappé extravagant. C'est un sandwich. S'inspirant du « *katsu sando* », une escalope de porc frite nichée dans un pain blanc moelleux, des chefs inventent de nouvelles versions, plus ou moins proches du classique traditionnel.

ESSAYEZ-LES ICI : Le café Konbi de Los Angeles propose deux variantes, une au porc, et l'autre à l'aubergine.



Mocktails Get Serious

DES COCKTAILS SANS ALCOOL PLUS ALLÉCHANTS

Booze-free drinkers can bid farewell to boring ginger ale and cranberry juice—zero-proof beverages are finally getting the attention they deserve. Crafted using the same quality and creative ingredients as their alcoholic counterparts, these fresh mocktails aren't pink, sugary afterthoughts—they feature housemade syrups, bitters, juices and fancy cocktail techniques.

TRY IT HERE: Savor in San Antonio, Texas, pours a selection of seasonal sips, such as the Blackberry Fojito and Sage Cucumber Cooler.

Enfin les abstinents auront l'attention qu'ils méritent et pourront dire adieu à l'ennuyant soda au gingembre ou jus de canneberge. Fabriquées avec les mêmes ingrédients de qualité que leur pendant alcoolisé, ces alternatives ne sont pas des jus roses et sucrés; elles contiennent des sirops, des bitters et des jus faits maison et utilisent des techniques de mélange recherchées.

ESSAYEZ-LES ICI : Le Savor à San Antonio, au Texas a un choix de boissons de saison comme le Blackberry Fojito et le Sage Cucumber Cooler.



3 DINER FARE
GOES GLOBAL

They may have the trappings of a traditional diner—swivel stools and plush booths—but today's canteens boast menus that go beyond BLTs. Chefs are infusing all-American comfort food with hints of Chinese, Italian and other global tastes.

TRY IT HERE: Toronto's Le Swan fuses French bistro classics and simple diner fare.

DES CUISINES QUI VOYAGENT

Les cantines ont peut-être toujours des tabourets pivotants et des banquettes capitonnées, mais elles proposent plus que des burgers et des BLT. Des chefs intègrent à leurs plats réconfortants des touches de cuisine chinoise, italienne ou autre.

ESSAYEZ-LES ICI : Le Swan à Toronto combine classiques de bistro et plats simples.



4 SOUFFLÉ PANCAKES ON THE RISE

Pancakes have always been a morning staple, but the latest iteration takes them to new heights—literally. Popularized in Japan, soufflé pancakes, which defy gravity thanks to an airy, meringue-like batter, have cropped up stateside.

TRY IT HERE: Osaka's Gram Cafe & Pancakes, serving its fluffy flapjacks, made its San Francisco Bay debut in April.

LA MONTÉE DES CRÊPES SOUFFLÉES

Le matin, les crêpes sont un classique, mais cette dernière version les fait littéralement atteindre de nouveaux sommets. Popularisées au Japon, les crêpes soufflées défient la gravité grâce à leur pâte de style meringue et ont atterri aux États-Unis.

ESSAYEZ-LES ICI : Le Osaka's Gram Cafe & Pancakes a fait ses débuts à San Francisco en avril, avec ses pancakes aériens.



5

Next-Level Vietnamese

Restaurants helmed by a young generation of Vietnamese-American chefs prove there's more to the country's cuisine than pho and bánh mì. Menus showcase lesser-known dishes, such as *bánh xèo* (a rice crepe with turmeric), and reinterpreted favourites, such as chicken pho.

TRY IT HERE: At Madame Vo BBQ in New York City's East Village, husband-wife team Jimmy Ly and Yen Vo offer a modern spin on Vietnamese barbecue.

LA CUISINE VIETNAMIENNE PASSE AU NIVEAU SUPÉRIEUR

La nouvelle génération de chefs vietnamo-américains prouve qu'il y a plus que des pho et des bánh mì dans les restaurants de leur pays. Leurs menus présentent des plats moins connus comme le *bánh xèo* (une crêpe de riz au curcuma) et des réinterprétations du pho au poulet.

ESSAYEZ-LES ICI : Chez Madame Vo BBQ à New York dans East Village, le couple Jimmy Ly et Yen Vo propose sa version du barbecue vietnamien.

6 BREWERIES BRING ISLAND VIBES



The tropical movement has made its way to the beer world. Instead of the typical orange or grapefruit, brewers are turning to island produce, imbuing their suds with passionfruit, guava and coconut for a beachy twist. **TRY IT HERE:** Denver Beer Co.'s refreshing Maui Express Coconut IPA is made from a blend of hops and shredded coconut.

UNE AMBIANCE DES ÎLES À LA MICROBRASSERIE

L'envolée tropicale s'est rendue jusqu'au monde de la bière. Exit les oranges et les pamplemousses, les brasseurs se tournent maintenant vers les fruits de la passion, la goyave et la noix de coco, évoquant les plages.

ESSAYEZ-LES ICI : La rafraîchissante Maui Express Coconut IPA de Denver Beer Co. mélange houblon et noix de coco râpée.

7 Follow the (Neon) Signs

À QUELLE ENSEIGNE (AU NÉON)

Neon has escaped its former reputation as the go-to sign of dive bars and strip clubs to be a popular restaurant decor trend. Signs have been moved inside, adorning statement walls in the form of cheeky taglines that include "Crazy Rich Broth" (PhoBar in NYC) and "chaud chaud chaud" (Montreal's Louise Boulangerie). —Patty Lee

Le néon échappe à sa réputation d'enseigne destinée aux tavernes et aux bars de danseuses pour devenir une tendance déco pour les restos. Ces enseignes ornent maintenant les intérieurs et prennent la forme de phrases accrocheuses comme « Crazy Rich Broth » (PhoBar, New York) et « chaud chaud chaud » (boulangerie Louise, Montréal).

