

ISSUE / ÉDITION

NO: 11

DECEMBER - APRIL / DÉCEMBRE - AVRIL

2017 - 2018



ATMOSPHERE

Every
new journey
transforms
the traveller

Le voyageur
se transforme
à chaque nouvelle
aventure



THIS MAGAZINE
IS YOURS TO KEEP



CE MAGAZINE
VOUS APPARTIENT



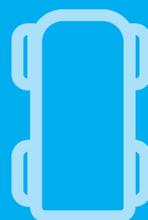
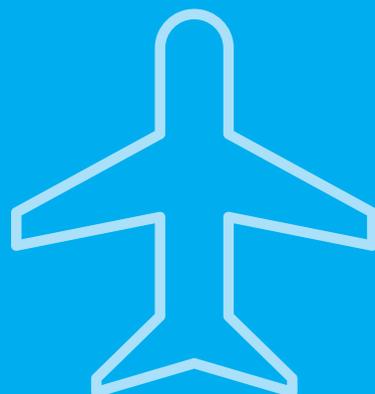
RÉSERVEZ VOTRE STATIONNEMENT EN LIGNE POUR UNE PLACE GARANTIE!

RESERVE YOUR PARKING
ONLINE FOR A GUARANTEED SPOT!



À PROXIMITÉ – RAPIDE – ÉCONOMIQUE
FAST – NEARBY – ECONOMICAL

ADMTL.COM



* Réservez un vol ou un forfait avec Air Transat ou Transat et obtenez 10 % de rabais sur le prix de tous les stationnements disponibles au moment de la réservation en ligne. Offre valide pour un séjour minimum de 48 heures. Cette offre ne peut être jumelée. Certaines conditions s'appliquent. Valide jusqu'au 30 avril 2018.
• Book a flight or package with Air Transat or Transat and get 10% off all parking products available when reserving online. Offer valid with a minimum stay of 48 hours. Offer cannot be combined. Conditions apply. Valid until April 30, 2018.

AÉROPORTS DE
MONTREAL





Every new journey
transforms the
traveller

Le voyageur se
transforme à chaque
nouvelle aventure

Hello, and welcome aboard!

Exploring a country and its culture will change your world view. Trying a new activity may help you push the limits of what you thought you were capable of doing. Getting to know new people is also a way to get to know yourself. As you'll discover in this issue of *Atmosphere*, vacations often lead to transformation.

Sometimes, the change of scenery you experience on vacation allows you to overcome your fears. Could you ever muster up the courage to dive deep into the ocean and discover its many treasures? Our article "Roatán: For All, for You" will introduce you to a choice destination for scuba diving and snorkelling.

Calling all thrill-seekers! This issue will give you a spooky taste of Scotland, whose castles and historic sites are apparently among the most haunted in the world.

Closer to home, our article "Something's Brewing in Canada" will take you on a tour of our country's craft breweries, which are radically changing the way people enjoy beer from coast to coast. Also, our interview with Daniel Vézina will show you how this famed Quebec chef is transforming both our local cuisine and foreigners' perceptions of it.

Thank you for choosing Air Transat to accompany you on your vacation. May your trip be filled with moments of elation—and transformation!

Bonjour et bienvenue à bord!

Explorer un endroit et sa culture, c'est changer notre vision du monde. Essayer une nouvelle activité, c'est parfois repousser les limites de ce qu'on se croyait capable de faire. Apprendre à connaître des gens d'ailleurs, c'est aussi apprendre à mieux se connaître. Comme le révèle ce numéro d'*Atmosphere*, les vacances sont souvent synonymes de transformation.

Parfois, c'est le dépassement d'un voyage qui nous permet enfin de surmonter nos peurs. Aurez-vous un jour le courage de braver les fonds marins pour découvrir toutes les merveilles qui s'y cachent? L'article «Roatán: pour vous, pour tous» présente une destination idéale pour la plongée sous-marine.

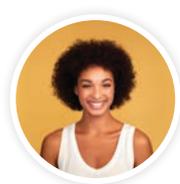
Avis aux chasseurs de frissons: ce numéro vous plongera dans l'ambiance glauque de l'Écosse, dont les châteaux et sites historiques seraient parmi les plus hantés au monde.

Plus près de chez nous, l'article «Ça brasse au Canada!» vous fera voyager à travers les brasseries artisanales de notre pays, qui changent radicalement la façon dont les gens boivent de la bière d'un océan à l'autre. Notre entrevue avec Daniel Vézina vous montrera également comment ce célèbre chef québécois transforme non seulement notre gastronomie locale, mais aussi la perception des étrangers à l'égard de celle-ci.

Nous vous remercions d'avoir choisi Air Transat pour vous accompagner pendant vos vacances. Nous espérons qu'elles seront source de plaisir, d'évasion... et de transformation!

JEAN-FRANÇOIS LEMAY

President-General Manager, Air Transat
Président-Directeur général, Air Transat



Credits Crédits

Editor-in-Chief /
Rédaçtrice en chef:
Jennifer Mahon

Senior Editor /
Rédaçtrice principale:
Line Abrahamian

Artistic Director /
Directeur artistique:
Loïc Vanasse

Graphic Designer /
Designer graphique:
Alley Flam

Copy Editors, Translators /
Réviseurs, traducteurs:
Christian Bergeron
Christiane Charbonneau
Sandra Gosselin
Richard Swain

Marketing Manager /
Chef marketing:
Elisabeth Lamarche

Studio Coordinator /
Coordonnatrice Studio:
Shawna Hill

Cover / Couverture:
Benoît Brühmüller



EXPERIENCETRANSAT.COM

airtransat.com

ENVIRONMENT ENVIRONNEMENT

Air Transat is committed to reducing its environmental impact (one of the pillars of sustainable tourism) through green procurement initiatives.

Air Transat s'engage à réduire son impact sur l'environnement, un des piliers du tourisme durable, en appliquant un programme d'achats écologiques.



MIXTE
Papier issu de sources responsables
Paper from responsible sources
FSC® C011825



At a Glance En un coup d'œil





78 Our / Nos destinations

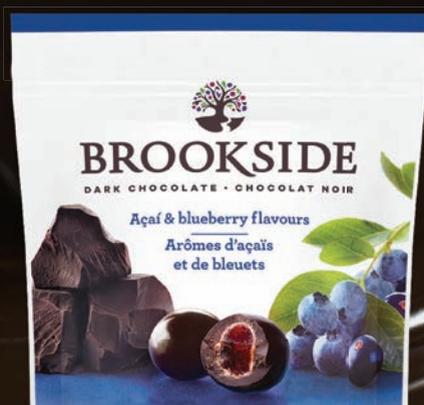




DISCOVER
DELICIOUS

DÉLICIEUSE
DÉCOUVERTE

SMOOTH DARK
CHOCOLATE OUTSIDE.
EXOTIC FRUIT
FLAVOURS INSIDE.



DU CHOCOLAT NOIR
ONCTUEUX À L'EXTÉRIEUR.
DES SAVEURS DE FRUITS
EXOTIQUES À L'INTÉRIEUR.

Contributors

Collaborateurs



Steve Burgess

A Vancouver-based freelance writer, broadcaster and filmmaker, Steve Burgess is the author of *Who Killed Mom?* from Greystone Books, former host of the talk show *@the end* on CBC Television and CBC Newsworld, and a two-time Canadian National Magazine Award winner. He also wrote and directed films for Network Entertainment, including *I Am JFK Jr.* and *Facing Putin*.

Steve Burgess est un écrivain, communicateur et réalisateur pigiste basé à Vancouver. Auteur du livre *Who Killed Mom?* aux éditions Greystone Books, il a animé le talk-show *@the end* sur CBC Television et CBC Newsworld, en plus de remporter deux Canadian National Magazine Awards. Il a également scénarisé et réalisé des films pour Network Entertainment, dont *I Am JFK Jr.* et *Facing Putin*.



David Creighton

David Creighton is a freelance writer based in Prague. He loves discovering the city's new suburban dining and leisure hot spots, writing about them for, among others, *The Guardian* and *The Boston Globe*. Creighton also has a fascination with former Soviet Union republics, and Georgia is next on his list. You can follow his adventures on Twitter: @Pokuston.

Rédacteur pigiste, David Creighton demeure à Prague et adore découvrir les restos et lieux de divertissement des nouveaux centres urbains de sa ville. Il écrit ensuite à propos de ses trouvailles dans *The Guardian* et *The Boston Globe*, entre autres publications. David est également fasciné par les anciennes républiques soviétiques, la Géorgie étant la prochaine qu'il compte visiter. Suivez ses aventures sur Twitter: @Pokuston.

Carolyn Parent

Travel journalist and columnist at Montreal daily *Le Devoir* and *Véro* magazine, Carolyn Parent has set foot in over 100 countries. "But fortunately enough, my bucket list is not getting any shorter!" she says. She dedicates her Instagram feed (@ofmealsandmen) to her passions: local food and people.

Chroniqueuse et journaliste de tourisme au quotidien montréalais *Le Devoir* et pour le magazine *Véro*, Carolyn Parent a mis pied dans plus de 100 pays. Mais «ma liste d'endroits à voir ne cesse de s'allonger!» se réjouit-elle. Son fil Instagram (@ofmealsandmen) est dédié à ses passions: les spécialités culinaires locales et les gens.



Mark Sissons

Assignments over the past two decades have taken travel journalist Mark Sissons to dozens of countries where he's encountered remarkable people and places. His primary interests are adventure travel, wildlife conservation and snow sports. When not travelling, he calls the coast of beautiful British Columbia home. Keep up with his adventures on marksissons.com.

Au cours des vingt dernières années ce journaliste de voyage a visité des dizaines de pays et découvert des gens, des lieux et des créatures formidables. Ses principaux champs d'intérêt sont le tourisme d'aventure, la conservation de la faune et les sports de neige. Lorsqu'il n'est pas en voyage, il vit sur la côte de la magnifique Colombie-Britannique. Suivez ses aventures sur marksissons.com.



COLOMBIA | COSTA RICA | CUBA | DOMINICAN REPUBLIC | MEXICO
COLOMBIE | COSTA RICA | CUBA | RÉPUBLIQUE DOMINICAINE | MEXIQUE

ROYAL HIDEAWAY

LUXURY HOTELS & RESORTS

The art of fine moments



Royal Hideaway Playacar



Barceló Maya Grand Resort

Barceló

HOTELS & RESORTS

Live up to **more**

Occidental

HOTELS & RESORTS

easy living hotels

Occidental at Xcaret Destination



Allegro Cozumel

allegro
HOTELS

enjoy life

Barceló
HOTEL GROUP

ROYAL HIDEAWAY
LUXURY HOTELS & RESORTS

Barceló
HOTELS & RESORTS

Occidental
HOTELS & RESORTS

allegro
HOTELS



FROM
MUSIC
TO
MEATBALLS

*Des beats... aux boulettes
de viande*

A world-famous DJ swaps beats for the
restaurant biz in Prague

**Un DJ de renommée mondiale troque ses
platines contre un resto à Prague**

By / Par: David Creighton



It's not every day that the person preparing your lunch has connections to Björk, David Bowie and Seal. But this cook has worked with them all.

On a chilly November Monday, I'm lunching at his new venture, Prague's Brixton Balls, which specializes in homemade meatballs. As regulars file into the unassuming bistro with exposed brick walls, I grab a window seat and dig into the signature Brixton Boat: meatballs smothered in tomato cream, paired with red cabbage coleslaw and rice. The meal creator is former dance musician and producer Tim Simenon—better known to his fans as Bomb the Bass. "He gave up a glamorous life of music, parties and touring with bands for getting up early to prepare meatballs all day," cheekily declares his restaurant's website.

"Yes, it's a huge change, but I'm glad I made it," says the amiable Brit behind the counter.

The golden-brown spheres, which he and co-owner Luděk Netušil produce daily, soon warm me up. Cheddar cheese in the meat mixture adds a creamy subtlety to the flavour. And my lunch bursts with colour—welcome on this grey day—and texture: crunchy cabbage, succulent beef and velvety-smooth sauce.

"HE GAVE UP A GLAMOROUS LIFE OF MUSIC, PARTIES AND TOURING WITH BANDS FOR GETTING UP EARLY TO PREPARE MEATBALLS ALL DAY," CHEEKILY DECLARES HIS RESTAURANT'S WEBSITE.

But when he began, in the late '80s, meatball menus were the last thing on Simenon's mind. While studying sound engineering, he shot to fame at the age of 21 with "Beat Dis," a chart hit everywhere. Simenon developed groundbreaking electronic music and produced for renowned artists like Depeche Mode. That partnership would change his life.

As a DJ, he supported their 1998 world tour, which included Prague. Little did Simenon know that "Czech music fans of a certain age worship Depeche Mode." He fell in love with the city, thrilled by its openness and its atmosphere of encouraging artists.

Ce n'est pas tous les jours que la personne qui prépare votre repas compte Björk, David Bowie et Seal parmi ses contacts. Et pourtant, voici un chef cuisinier qui a bel et bien travaillé avec tous ces grands artistes.

C'est par un lundi frisquet de novembre à Prague que je visite Brixton Balls, son nouveau restaurant spécialisé en boulettes de viande maison. Tandis que les habitués remplissent le bistro sans prétention aux murs de briques apparentes, j'opte pour un siège près d'une fenêtre pour déguster la spécialité de la maison, le Brixton Boat : des boulettes de viande enrobées d'une sauce tomate crémeuse, accompagnées d'une salade de chou rouge et de riz. Le créateur de ce plat n'est nul autre que l'ex-musicien et producteur de musique dance Tim Simenon, mieux connu par ses fans sous le nom de Bomb the Bass. « Il a mis de côté une éblouissante carrière de musique, de fêtes et de tournées pour pouvoir se lever tôt et préparer des boulettes toute la journée », ironise le site Web du restaurant.

« Oui, c'est un gros changement, mais je suis content de l'avoir fait », affirme le sympathique Anglais derrière son comptoir.

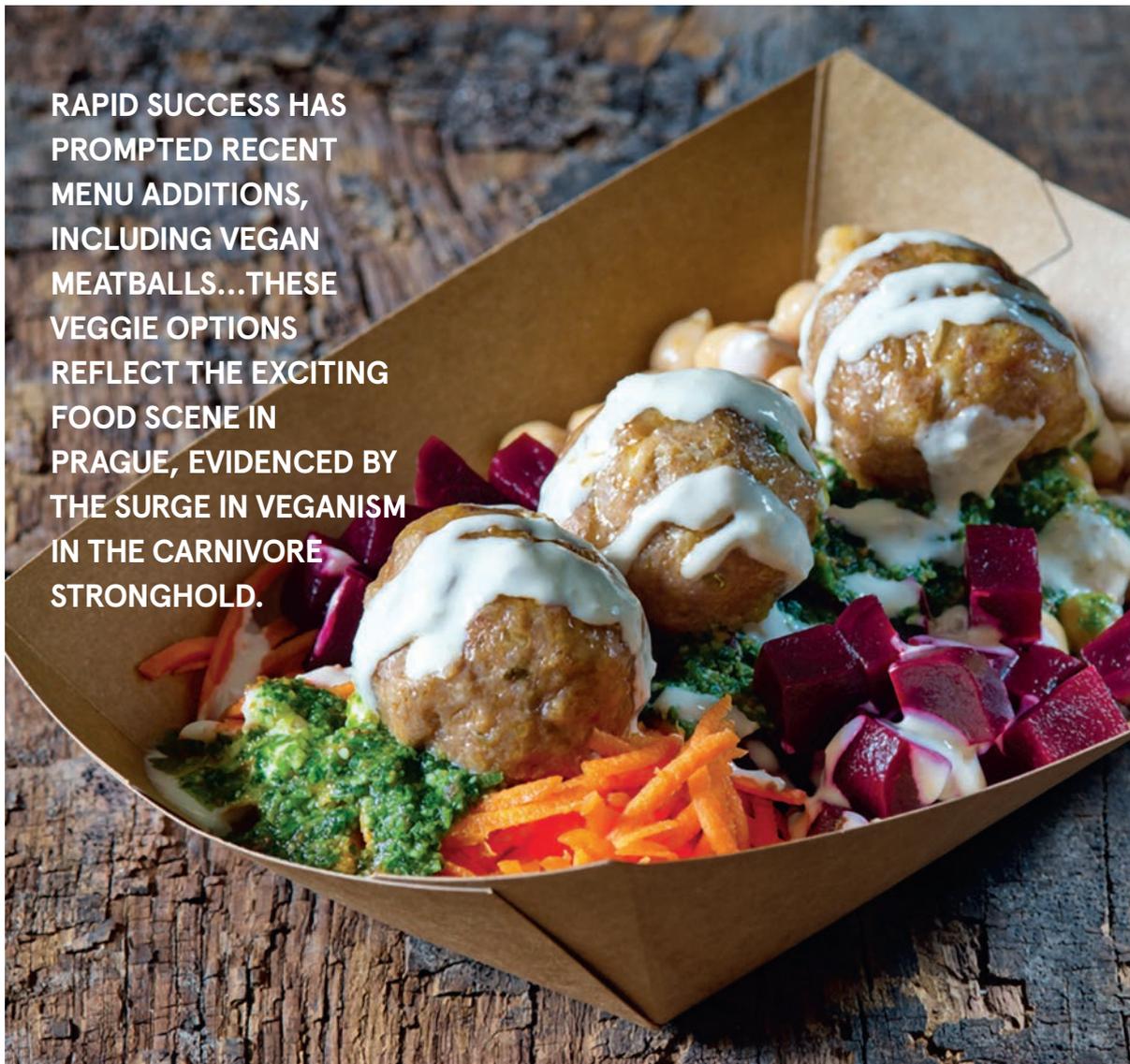
Les boulettes dorées, qu'il prépare tous les jours avec le copropriétaire Luděk Netušil, ont vite fait de me reconforter. Elles contiennent du fromage cheddar qui confère au mélange une touche crémeuse. De plus, mon assiette regorge de couleurs et de textures — croquant du chou, saveur tendre du bœuf et velouté de la sauce — qui sont particulièrement réjouissantes en cette journée grisâtre.

Au début de sa carrière, dans les années 1980, Tim Simenon ne pensait jamais un jour faire des boulettes. C'est pendant qu'il étudiait pour devenir ingénieur du son que sa pièce « Beat Dis » a conquis les palmarès et l'a soudain rendu célèbre à l'âge de 21 ans. La musique électronique innovante que créait Simenon l'a alors amené à travailler avec des artistes de renom dont Depeche Mode, une association qui allait changer sa vie.

Notre DJ a accompagné ce groupe durant sa tournée mondiale de 1988, qui s'arrêtait entre autres à Prague. Simenon ne le savait pas alors, mais « les mélomanes tchèques d'un certain âge adorent Depeche Mode », dit-il. Lui-même est tombé amoureux de la ville, enthousiasmé par son ouverture et son atmosphère accueillante pour les artistes.



RAPID SUCCESS HAS PROMPTED RECENT MENU ADDITIONS, INCLUDING VEGAN MEATBALLS...THESE VEGGIE OPTIONS REFLECT THE EXCITING FOOD SCENE IN PRAGUE, EVIDENCED BY THE SURGE IN VEGANISM IN THE CARNIVORE STRONGHOLD.



The Czech capital kept drawing him back after a 2012 move to Vienna, where he continued with music. At Divinis, one of Simenon's favourite Prague eateries, he met Netušil, then the manager. But change was afoot. "I didn't want to be behind the decks at 60," says Simenon. "I was ready for something new. In 2015, Luděk and I hit on the idea of a new type of restaurant in Prague, which would also allow me to stay here."

His plan surprised family and friends—and elicited a few chuckles. "But overall, they've been hugely positive," he says. And as a keen cook, Simenon had long dreamt about his own eatery.

"I chose meatballs because I wanted to show that there's much more to them than just IKEA canteens," he says, laughing. "Besides, I wanted to experiment, using my favourite flavours, like Italian. I've no family recipes to draw on, but I created my own, inspired by other dishes."

Brixton Balls launched in early 2016, in the cosmopolitan Vinohrady neighbourhood, and is popular with locals and internationals alike. Diners can choose their own meatball types and accompaniments—say, a cheese meatball and curry combo. That's what makes this bistro so special.

Rapid success has prompted recent menu additions, including vegan meatballs. Simenon believes that these veggie options reflect the exciting food scene in Prague, evidenced by the surge in veganism in the carnivore stronghold.

"Restaurants also focus much more on quality ingredients, encouraged by trail-blazing chefs like Paul Day, who has revived a forgotten pig breed," says Simenon. "Dining is much more diverse, too—you can even get poutine in Prague!"

He considers Brixton Balls very much part of these trends. "New burger joints are popping up everywhere, but we're the only meatball restaurant in town. There's a freedom about Prague."

I don't think I would've had this opportunity somewhere with a longer-established foodie scene."

As he reflects on his career change, Simenon believes that music and meatballs share much in common. "It takes time to get the meatball flavours just right. It's a creative process, just like producing," he tells me, before continuing with a grin. "Whether you're mixing minced beef or music, it's all about—forgive the pun—fine tuning."

Après s'être installé à Vienne en 2012, Simenon a continué de faire de la musique... et la capitale tchèque a continué à lui faire de l'œil. C'est chez Divinis, l'un de ses restaurants préférés à Prague, que Simenon a rencontré Luděk Netušil, alors gérant de l'endroit. «Je ne voulais plus être derrière mes tables tournantes à 60 ans, dit Simenon. J'étais prêt à tenter quelque chose de nouveau. En 2015, Luděk et moi avons eu l'idée de lancer un nouveau type de restaurant à Prague, ce qui me permettait aussi de m'installer ici.»

Famille et amis ont été surpris par ce projet, qui a même suscité quelques rigolades. «Mais en général, la réaction a été très positive», dit Simenon. Fanatique de cuisine, ce dernier rêvait d'ailleurs depuis longtemps de posséder un jour son propre resto.

«J'ai choisi les boulettes de viande parce que je voulais montrer qu'elles peuvent être bien plus que ce qu'on trouve à la cafétéria d'IKEA, explique-t-il en riant. Et puis, je voulais faire des expériences en allant chercher mes saveurs favorites, comme celles de la cuisine italienne. Je n'avais pas de recettes familiales pour me guider, mais j'ai fait mes propres créations en m'inspirant d'autres plats.»

Ouvert début 2016 dans le quartier cosmopolite de Vinohrady, Brixton Balls est devenu aussi populaire auprès des Pragois que des touristes. Ici, on peut créer son propre agencement de boulettes et d'accompagnements, alliant par exemple des boulettes au fromage à du curry : c'est ce qui rend ce bistro unique.

Le succès est venu rapidement, ce qui a poussé les propriétaires à ajouter de nouveaux choix au menu, dont des boulettes végétaliennes. Pour Simenon, ce changement reflète bien la scène culinaire de Prague, très portée sur la viande, mais où le végétalisme se taille pourtant une place.

LE SUCCÈS EST VENU RAPIDEMENT, CE QUI A POUSSÉ LES PROPRIÉTAIRES À AJOUTER DE NOUVEAUX CHOIX AU MENU, DONT DES BOULETTES VÉGÉTALIENNES...CE CHANGEMENT REFLÈTE BIEN LA SCÈNE CULINAIRE DE PRAGUE, TRÈS PORTÉE SUR LA VIANDE, MAIS OÙ LE VÉGÉTALISME SE TAILLE POUTANT UNE PLACE.

«Les restaurants mettent aussi de plus en plus l'accent sur la qualité des ingrédients, encouragés par des chefs innovateurs comme Paul Day, qui a remis au goût du jour une race de cochon oubliée», dit Simenon. «Par ailleurs, les choix sont beaucoup plus variés qu'autrefois : on trouve même maintenant de la poutine à Prague!»

Selon lui, Brixton Balls s'inscrit bien dans cette tendance. «Il y a constamment de nouveaux restos de burgers qui ouvrent, mais nous sommes le seul restaurant de boulettes en ville. Prague offre une belle liberté... Je ne crois pas que j'aurais pu avoir une telle occasion ailleurs, dans une ville où la tradition culinaire est mieux établie.»

Repensant à son changement de carrière, Simenon croit finalement que la musique et les boulettes de viande ont des choses en commun. «Dans les deux cas, il faut du temps pour obtenir le bon dosage, et c'est un processus créatif», affirme-t-il. Puis il conclut, sourire en coin : «Qu'il s'agisse de mélanger du bœuf haché ou de mixer de la musique, tout est une question de finesse!»



Air Transat offers direct flights to Prague. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Prague. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.

Jim Simenon's Prague Food and Drink Tips

FOOD FAVOURITES

Jam and Co. for a delicious and fresh take on Asian cuisine with a European twist, and **Café Buddha Balbínova**.

DRINK DELIGHTS

Parlour and **Bonvivant's Cocktail Tapas Café**.

There are no cocktail lists at either place. They ask you what you like and don't like and make something accordingly.

Les bonnes adresses de Jim Simenon à Prague

À MANGER

Jam and Co., qui propose une nouvelle approche de la cuisine asiatique avec une touche européenne, et le **Café Buddha Balbínova**.

À BOIRE

Chez **Parlour** et **Bonvivant's Cocktail Tapas Café**, il n'y a pas de liste de cocktails : on vous demande ce que vous aimez et ce que vous n'aimez pas, puis on vous concocte une boisson qui vous ressemble.



recipes • recettes

From Summer to Winter, in One Gulp

De l'été à l'hiver
en une gorgée



Photos by / par: Jonathan Guyon



Ah, the piña colada.

It's one of the most popular cocktails out there. Its name has an exotic accent, which seems to become more pronounced the more you drink it. And it even has a catchy song dedicated to it— "If you like piña coladas..." And let's face it, who doesn't like piña coladas? Born in Puerto Rico, it conjures up images of a milky-white cocktail lounging on even whiter sand along turquoise waters, garnished with a pineapple slice and a jaunty tiny umbrella.

But one audacious British pub in Montreal is boldly reinventing this iconic concoction. Boasting over 150 gins and known for its Made With Booze cocktail competition, **Bishop & Bagg** puts unique twists on classic cocktails, blending in homemade syrups and tonics. So who better to pluck the piña colada from the summery beaches of the South and plunge it into the wintry wonderlands of the North?

Ah, le piña colada !

C'est l'un des cocktails les plus populaires au monde. Il est exotique dès qu'on en prononce le nom — qui semble d'ailleurs acquérir un accent plus prononcé à mesure qu'on en boit ! Disons-le tout net : qui n'aime pas le piña colada ? Créé à Porto Rico, ce cocktail d'un blanc laiteux, garni d'une tranche d'ananas et d'un petit parasol, évoque immanquablement des images de sable blanc et d'eaux turquoise.

Et voilà qu'à Montréal, un pub britannique audacieux réinvente ce cocktail classique. Le **Bishop & Bagg**, reconnu pour ses quelque 150 gins et son concours de cocktails «Made With Booze», renouvelle des cocktails classiques en y intégrant des sirops ou des toniques maison. Il était donc bien placé pour arracher le piña colada aux plages du Sud et en faire une boisson parfaite pour les pays nordiques !



Owner Steven Owen (left) and bartender Sean-Michael McCaffrey (right) of Bishop & Bagg (part of the Burgundy Lion Group).

Le propriétaire Steven Owen (à gauche) et le barman Sean-Michael McCaffrey (à droite) de Bishop & Bagg (appartenant au groupe Burgundy Lion).

52 rue Saint-Viateur Ouest
Montreal, QC H2T 2K8
www.bishopandbagg.com



CLASSIC piña colada

Ingredients

1 oz (30 ml) Don Q Rum (Puerto Rico)
1 oz (30 ml) white rum
1 oz (30 ml) sweetened coconut cream
2 oz (60 ml) fresh pineapple juice

Directions

Throw all the ingredients in a shaker with ice and shake well. Pour in a cocktail glass and garnish with a maraschino cherry, dehydrated pineapple slice and pineapple leaf.

Piña colada CLASSIQUE

Ingrédients

1 oz (30 ml) de rhum Don Q (Porto Rico)
1 oz (30 ml) de rhum blanc
1 oz (30 ml) de crème de coco sucrée
2 oz (60 ml) de jus d'ananas frais

Préparation

Incorporer tous les ingrédients dans un mélangeur à cocktail avec de la glace et bien agiter. Verser dans un verre à cocktail et décorer avec une cerise au marasquin, une tranche d'ananas déshydratée et une feuille d'ananas.



WINTERIZED piña colada

Ingredients

1 oz (30 ml) Don Q Rum (Puerto Rico)
¾ oz (22 ml) Sainte-Marie spiced rum (Montreal)
¾ oz (22 ml) Amaro di Angostura
½ oz (15 ml) fresh lime juice
1 oz (30 ml) sweetened coconut milk

Directions

Throw all the ingredients in a shaker with ice and shake well. Pour in a cocktail glass. For the garnish, roast 2 oz (60 ml) pineapple at 425° F in an oven with cinnamon, nutmeg and maple syrup for 1.5 hours. Grind a cinnamon stick. And garnish your cocktail with a maraschino cherry, roasted pineapple slice, pineapple leaf, spiced coconut chips and a dusting of cinnamon.

Piña colada D'HIVER

Ingrédients

1 oz (30 ml) de rhum Don Q (Porto Rico)
¾ oz (22 ml) de rhum épicé Sainte-Marie (Montréal)
¾ oz (22 ml) d'Amaro di Angostura
½ oz (15 ml) de jus de lime frais
1 oz (30 ml) de lait de coco sucré

Préparation

Incorporer tous les ingrédients liquides dans un mélangeur à cocktail avec de la glace et bien agiter. Verser dans un verre à cocktail. Pour la garniture, faire rôtir 2 oz (60 ml) d'ananas au four à 425 °F avec de la cannelle, de la muscade et du sirop d'érable durant 90 minutes. Râper un bâton de cannelle. Garnir le cocktail avec une cerise au marasquin, la tranche d'ananas rôtie, une feuille d'ananas et des chips de noix de coco épicées, puis saupoudrer de cannelle.



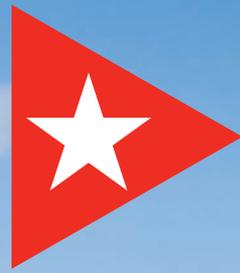
TIP:

On those particularly cold winter nights, warm the cocktail in a pot on the stove or in a milk steamer.

CONSEIL :

Lors des soirées d'hiver particulièrement froides, vous pouvez réchauffer le cocktail dans une casserole sur la cuisinière ou avec un moussieur à lait.





Cuba

Simply for all
Simplement pour tous



Camaguey • Cayo Coco •
Cayo Largo • Cayo Santa Maria •
Havana • Holguin • Varadero

FOR ALL, FOR YOU

POUR TOUS, POUR VOUS

By / Par: Carlyne Parent

ROATÁN

Since travel is all about experiences, learning and self-transformation, we're mooring in Roatán, Honduras.

"For all" dares you to face your fears and explore the waters of the Bay Islands. So grab your fins and snorkel!

"For you" invites you to push your limits even further and go a little... deeper: what if you conquered scuba diving on this trip?

So many great things begin with "what if." What if you accepted one of these challenges...

Le voyage étant synonyme d'expériences, d'apprentissages et de transformation de soi, nous vous proposons de vous... mouiller à Roatán, au Honduras.

« Pour tous » vous encourage à vaincre enfin vos appréhensions et à explorer les formidables fonds marins des Islas de la Bahía. À vos palmes et tuba !

« Pour vous » vous invite à faire de même, mais en repoussant un peu plus vos limites : et si vous profitez de votre séjour pour apprivoiser la plongée sous-marine ?

Tant de grandes choses commencent par « et si »... Relèverez-vous l'un ou l'autre de ces défis ?





For All Like a Fish in Water

Roatán, the largest of the Bay Islands, is one of the most beautiful diving destinations in the world. What makes it so appealing? The fabulous Meso-American Reef. This coral system, stretching 1,000 kilometres from Yucatán to Honduras, is the second largest in the world after Australia's Great Barrier Reef. This protected marine area in the Honduran archipelago is home to an incredible biodiversity of aquatic flora and fauna. Healthy coral teems with life, and you don't have to venture too far from shore to appreciate its beauty!

Indeed, the entire archipelago is surrounded by a lagoon. In Roatán's warm, fish-filled, crystalline waters, you can explore with your snorkelling mask just a few metres from the beach. This is especially true in West Bay, where toddlers are likely to encounter Nemo for the very first time. At Anthony's Key Resort, you can even snorkel with the "neighbours," a family of dolphins living in the nearby waters.

Now that you're feeling brave, are you ready for an adrenalin rush? Then head to the Whale Shark & Oceanic Research Center on Utila Island for a swim with these gentle giants of the sea. They ply these waters every year from September to Christmas, as well as in March and April. Goosebumps guaranteed!

Pour tous Heureux comme un poisson dans l'eau

Roatán, la plus grande des îles formant l'archipel des Islas de la Bahía, compte parmi les plus belles destinations de plongée au monde.

Qu'est-ce qui rend cette « île de la baie » si attrayante? Le fabuleux récif méso-américain. Du Yucatán au Honduras, ce système corallien, deuxième en importance après la Grande Barrière de corail australienne, est long de quelque 1 000 kilomètres. À hauteur de l'archipel hondurien et de sa zone marine protégée, flore et faune aquatiques sont particulièrement diversifiées. Les coraux sont sains, ils grouillent de vie et, bonne nouvelle, pour apprécier toute cette beauté, nul besoin de s'aventurer loin du rivage!

En effet, tout l'archipel est ceinturé d'un lagon. Ainsi, à Roatán, dans cette zone aux eaux chaudes, cristallines et poissonneuses, on s'en met plein le masque à seulement quelques mètres de la plage. C'est particulièrement vrai à West Bay, où il n'est pas rare que les tout-petits fassent leur première rencontre avec Nemo ! Par ailleurs, à l'hôtel Anthony's Key, on peut même faire du *snorkeling* avec une famille de dauphins qui réside de son plein gré dans les parages.

Maintenant téméraire, vous souhaitez une bonne dose d'adrénaline ? Mettez le cap sur l'île d'Utila et son Centre de recherche des requins-baleines pour nager avec ces inoffensifs géants des mers. Ils sont de passage chaque année entre septembre et Noël, ainsi qu'en mars et en avril, où ils affluent en plus grand nombre. Frissons garantis !

For You

This Way to Your Diving Certification

The deep sea makes us fear the worst. Diving equipment, complete with oxygen tanks, looks a little intimidating... and then there's the simple fact that we're not amphibious! If you only knew the bliss of diving, you wouldn't let any of these things stop you from taking the plunge.

There's nothing quite like the endless freedom of diving. The weightlessness and the silence of the infinite blue are sheer ecstasy. Diving anchors us to the moment, aware of nothing more than our environment, our diving partner and our instruments. Every moment is precious. When you dive, you feel the spirit of an explorer, and a whole new world, strange yet wondrous, beckons beneath the waves.

What could be better than plunging into scuba diving in a destination renowned for the beauty of its seabed? Combining a seaside vacation with courses for a PADI open water diving certification is a perfect balance of pleasure and practicality.

With hotels equipped with good diving centres and sites for divers of all skill levels, Roatán is literally the place to learn to swim with the sharks. And it won't be long before you discover the "Hole in the Wall," one of the destination's most popular diving sites.

Pour vous

Par ici, le brevet de plongée!

Les profondeurs marines font craindre le pire. L'équipement de plongée avec bouteille semble diablement compliqué. Et puis, l'homme n'est pas amphibien, un point c'est tout ! Mais si vous saviez le bonheur incommensurable que plonger procure, aucun de ces arguments ne serait une entrave à votre apprentissage.

Car rien n'égale le sentiment de liberté absolue qu'entraîne la pratique de cette activité. En apesanteur dans le silence du bleu infini, c'est l'extase ! Littéralement.

Attentif à l'environnement, à notre binôme – notre partenaire de plongée – et à nos instruments, on se trouve solidement ancré dans le présent. Chaque instant est pleinement savouré. En prime, on se sent l'âme d'un explorateur : sous les flots, un monde nouveau, étrange et merveilleux s'ouvre à nous.

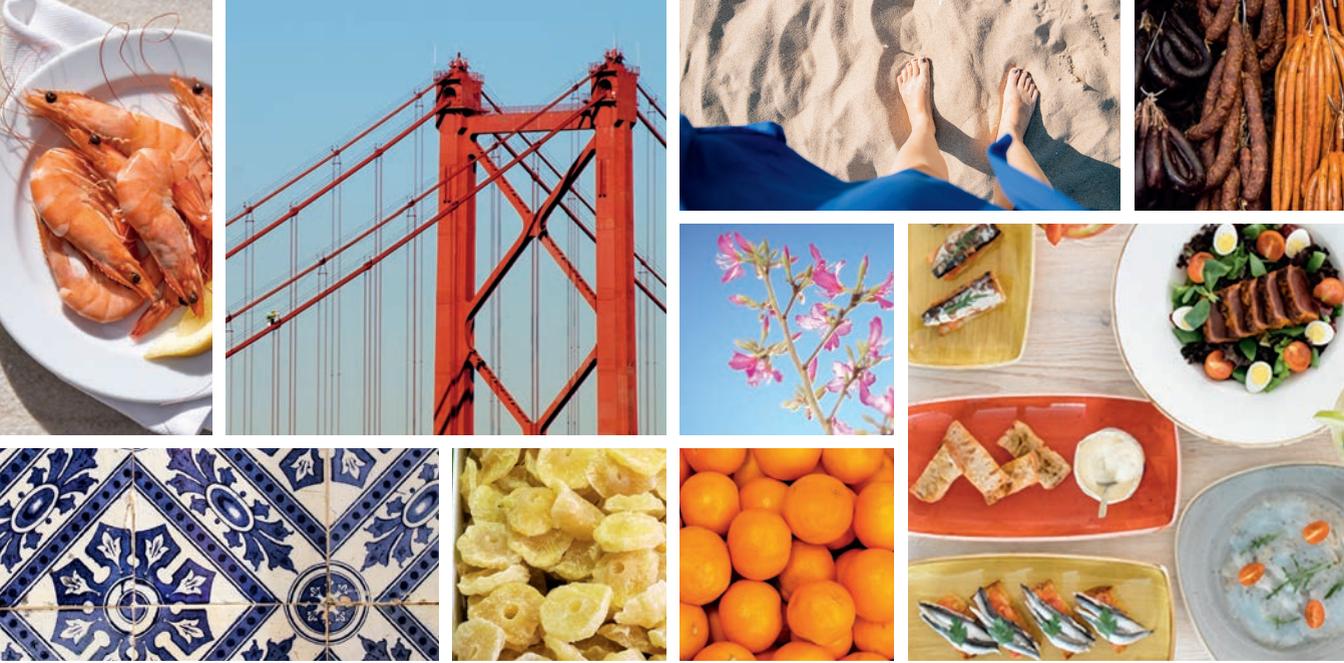
S'initier à la plongée sous-marine dans une destination qui est réputée pour la beauté de ses fonds marins, quoi de mieux ? En combinant séjour à la mer et cours en vue d'une certification PADI de plongeur en eau libre, on joint l'utile à l'agréable.

Avec ses hôtels dotés de bons centres de plongée et ses sites pour plongeurs de tous calibres, Roatán est un endroit de choix où apprivoiser cette activité. Alors, on se retrouve bientôt au « Hole in the Wall », l'un des sites de plongée les plus populaires de la destination ?



Air Transat offers direct flights to Roatán. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Roatán. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.





SCENTS OF • PARFUMS DU

PORTUGAL

By / Par: Sandra Gosselin



Clutching my boyfriend's arm, standing at the back of the crowded streetcar, I try to glimpse the colourful facades through the iconic Tram 28 as it threads the narrow streets of Alfama, the oldest neighbourhood in Lisbon. The tight turns make me nauseous, but the experience couldn't be more picturesque.



We disembark near the vibrant Praça do Comércio, whose bright yellow clashes with the deep blue of the Tagus River flowing at its foot. As we climb Augusta Street, the scent of hot codfish cakes wafting from Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau make my mouth water. "You don't smell

that?" I ask my boyfriend. Nope. He only has one thing on his mind: returning to the cool bars in Bairro Alto he partied at during his solo trip to the city four years ago. "But it's only midday! Isn't it a little early to drink?"

It's also my second visit to the Portuguese capital, a city that seduced me with its melancholic fado melodies, azulejo tiles embellishing even the most modest buildings and the genuine kindness of its people. Today, rediscovering Lisbon with my sweetheart makes me love this charming city even more.

Next, we explore the Belém district, the historic port where Vasco da Gama set sail for India. Strangely, it's not the splendour of the Monastery of the Hieronymites nor the glorious past of the Tower of Belém that captivates me the most, but rather Belém's famous *pastéis*. These traditional egg tarts dusted with cinnamon tantalize my taste buds. Lisbon is bringing out a foodie side of me I didn't know I had!

The afternoon winds down under a still-radiant sun. "Now it's happy hour," I tell my boyfriend. We return to Bairro Alto, where the bars are filling up quickly. A little *ginjinha*? Just the sweet aroma of this local cherry eau-de-vie intoxicates me. A glass of vinho verde perhaps? No, thanks, I'll just have a Perrier.



All evening, we stroll the streets among throngs of partygoers in this bustling neighbourhood. The whiffs of alcohol make me increasingly uneasy. Even the sweet perfume of an unexpected lilac poking between cobblestone steps is too much. My head is spinning and I dream of going to bed...

That day, I had no idea that my heightened sense of smell and my overactive taste buds were just the first signs of a wondrous physical transformation: a new life beginning inside of me. Memories of this Lisbon getaway and the scents of Portugal will stay with me forever. They say that good things come in threes, so who knows, perhaps we'll return to Lisbon for a third time... this time, the three of us.



Air Transat offers direct flights to Lisbon. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Lisbonne. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.

Accrochée au bras de mon copain, debout au fond du véhicule bondé, j'essaie d'entrevoir les façades colorées à l'extérieur du célèbre tramway 28 qui se faufile dans les rues étroites de l'Alfama, le plus vieux quartier de Lisbonne. Les virages serrés me donnent la nausée, mais l'expérience est on ne peut plus pittoresque.

Nous descendons près de la flamboyante place du Commerce, dont le jaune vif tranche avec le bleu du Tage qui coule à ses pieds. En remontant la rue Augusta, les effluves de beignets de morue chauds qui émanent de la Casa Portuguesa do Pastel de Bacalhau me font saliver. «Tu ne les sens pas, chéri?» Non. Monsieur n'a qu'une idée en tête : retourner dans les bars sympas du Bairro Alto où il a fait la fête quand il a visité la ville en solo il y a quatre ans. «Mais il n'est que midi! Ce n'est pas un peu tôt pour l'apéro?»

J'en suis moi aussi à mon deuxième séjour dans la capitale portugaise, qui m'avait séduite par ses airs de fado mélancoliques, ses azulejos qui embellissent même le plus modeste des édifices, sans oublier l'authentique gentillesse de ses habitants. Aujourd'hui, redécouvrir Lisbonne en amoureux ne fait qu'accentuer mon coup de cœur pour cette charmante ville.



S'ensuit une exploration du quartier de Belém, ancien port d'où Vasco de Gama partit à la conquête des Indes. Curieusement, ce n'est ni la splendeur du monastère des hiéronymites ni le passé glorieux de la tour de Belém qui me captivent. Ce sont plutôt les fameux *pastéis*

de Belém, typiques tartelettes aux œufs saupoudrées de cannelle, qui titillent mes papilles. Décidément, Lisbonne fait ressortir chez moi un côté gourmand que je ne me connaissais pas!

L'après-midi tire à sa fin, sous un soleil toujours éblouissant. «Oui mon amour, c'est maintenant une heure acceptable pour le 5 à 7.» Nous regagnons le Bairro Alto, où les bars se remplissent. Une petite *ginjinha*? Le simple fait de humer l'arôme sucré de cette eau-de-vie locale aux cerises m'enivre. Un verre de vinho verde peut-être? Non merci, juste un Perrier pour moi.

Tout au long de la soirée, nous déambulons dans ce quartier vivant où les rues sont prises d'assaut par les fêtards. Les relents d'alcool m'incommodent de plus en plus. Même la douce fragrance d'un étonnant lilas dressé au milieu d'un escalier de pavé m'insupporte. J'ai la tête qui tourne et je rêve de rentrer me coucher...

J'étais loin de me douter ce jour-là que mon hypersensibilité aux odeurs et mes goûts changeants n'étaient que les premiers signes d'une transformation physique des plus fascinantes qui soient. Oui, la vie commençait à se créer en moi. Je resterai longtemps imprégnée des souvenirs de cette escapade lisboète et des parfums du Portugal. Jamais deux sans trois, dit-on. Alors qui sait, mon chéri et moi retournerons peut-être à Lisbonne une troisième fois... à trois!



WHERE YOU WANT TO BE IN LOS CAYOS

OÙ VOUS VOULEZ ÊTRE
DANS LES CAYOS

EXCEPTIONAL



OPENING SOON | PROCHAINE OUVERTURE

The new Paradisus Los Cayos in Cayo Santa María.
The harmony and peace of the island gathered here just for you.

Le tout nouveau Paradisus Los Cayos à Cayo Santa María.
L'harmonie et la paix de l'île réunies ici juste pour vous.

Set on a pristine beach | All-inclusive Luxury Resort | Suites | 5-star Fine dining |
Family Concierge | Royal Service, an adults-only exclusive section | Enriching experiences |
Romance by Paradisus | Meetings & Events

Directement sur la plage | Tout Inclus de luxe | Grandes suites | Fine cuisine 5 étoiles | Family Concierge
| Service Royal exclusivement pour adultes | Expériences enrichissantes | Romance par Paradisus |
Réunions et événements



PARADISUS

BY MELIÁ

Cuba

Varadero-Holguín-Cayo Santa María-(coming - nouveauté 2018)

MELIÁ HOTELS
INTERNATIONAL
CUBA



GLADIATOR ON WHEELS... UN GLADIATEUR SUR ROUES... Rediscovering Rome, one bumpy road at a time Redécouvrir Rome par ses routes cahoteuses



By / Par : Steve Burgess





Cycling the Eternal City seems a daunting prospect, with the city's cobblestones, insane traffic and jumble of parked cars.

Roman travel has improved over the centuries. Once upon a time, you got from place to place by whipping the galley crew to row faster while a big dude beat time on a drum. But these days, most Romans prefer vehicles with internal combustion engines. As for me, I'm going back to the human-powered travel of the *Ben-Hur* era. Unlike Charlton Heston, I will get to wear a shirt and a helmet—I'll be renting a bicycle.

Cycling the Eternal City seems a daunting prospect, with the city's cobblestones, insane traffic and a jumble of parked cars that look like they were deposited along the road by front-end loaders. But I consider myself a mighty centurion of the two-wheeled chariot. I'm sure I can pull this off. *Veni, vidi, bici*—I came, I saw, I biked.

I get my bike from local rental shop Bici & Baci on Via del Viminale. I consider biking to one of my favourite places, the Pyramid of Cestius and the adjoining cemetery, a serene garden of headstones and flowers patrolled by well-fed stray cats, famous as the burial place of poets John Keats and Percy Shelley. But instead I opt for the Via Appia Antica, the ancient highway that led travellers—and sometimes barbarian invaders—into and out of ancient Rome. Like Roman travel, Roman tourism has evolved—there was a time when visiting for pizza and gelato involved swords and catapults.

First, though, coffee. One of my favourite cafés is located at the Capitoline Museums in Piazza del Campidoglio. On my way down Via Nazionale, I realize there's a problem. Rather than a bicycle, I seem to have rented a washing machine. Thanks to the cobblestones, I am rattling and bouncing like a six-year-old who's been chewing espresso beans.

Les moyens de transport romains se sont bien améliorés au fil des siècles. Autrefois, pour se rendre du point A au point B, il fallait fouetter des galériens pour qu'ils rament plus vite, tandis qu'un colosse battait la mesure sur son tambour. Mais de nos jours, la plupart des Romains favorisent les véhicules à moteur pour leurs déplacements. Quant à moi, je retourne à l'époque de la propulsion humaine, comme dans *Ben-Hur*. Mais rassurez-vous : contrairement à Charlton Heston, je porterai un t-shirt et un casque, et j'enfourcherai un vélo de location.

Quand on pense aux rues pavées, à la circulation intense et aux voitures stationnées pêle-mêle le long des rues comme si elles avaient été entassées par une chargeuse frontale, parcourir la Ville éternelle à vélo peut sembler tout un défi. Mais je me sens comme un centurion invincible sur son chariot à deux roues, et je sais que je peux m'en tirer avec honneur. Ce sera *Veni, vidi, bici* : je suis venu, j'ai vu et j'ai pédalé.

J'ai loué mon vélo à la boutique Bici & Baci sur via del Viminale. Je pense d'abord à me rendre vers l'un des

endroits que je préfère à Rome, la Pyramide de Cestius et le cimetière adjacent. Ce paisible jardin de pierres tombales et de fleurs, où patrouillent des chats errants bien nourris, est célèbre pour abriter les tombes de poètes comme John Keats et Percy Shelley. Mais j'opte finalement pour rejoindre la via Appia Antica, l'ancienne route que les voyageurs de l'Antiquité — et parfois les envahisseurs barbares — empruntaient pour entrer dans Rome ou en sortir. Oui, tout comme les moyens de transport, le tourisme romain a bien évolué : à une certaine époque, il aurait fallu faire son chemin à coup d'épée et de catapulte pour pouvoir s'offrir une pizza ou un gelato !

Avant tout, un bon espresso. L'un de mes cafés favoris se trouve aux musées du Capitole, sur la piazza del Campidoglio. Mais tandis que je descends la via Nazionale pour m'y rendre, je réalise que j'ai un problème : j'ai l'impression d'avoir loué une machine à laver à la place d'un vélo. La rue grossièrement pavée me fait rebondir et trembler comme un enfant de six ans qu'on aurait gavé aux grains de café...

Quand on pense aux rues pavées, à la circulation intense et aux voitures stationnées pêle-mêle le long des rues... parcourir la Ville éternelle à vélo peut sembler tout un défi.



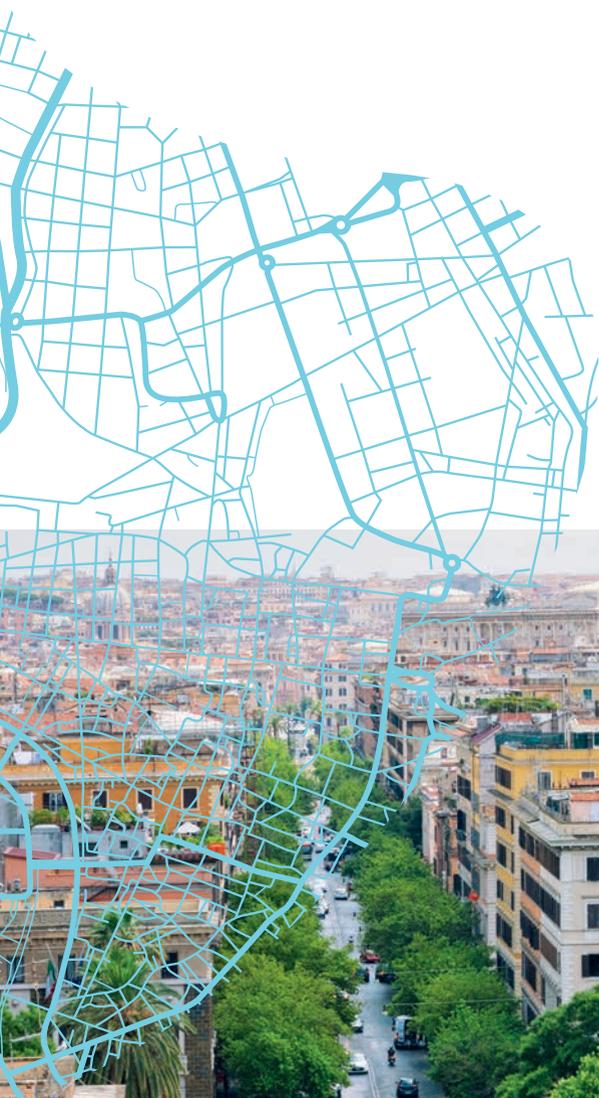
The route to the Campidoglio takes me through Piazza Venezia, the same perilous roundabout Gregory Peck and Audrey Hepburn navigated via scooter in the classic *Roman Holiday*.

The route to the Campidoglio takes me through Piazza Venezia, the same perilous roundabout Gregory Peck and Audrey Hepburn navigated via scooter in the classic *Roman Holiday*. It looked like wacky fun when they did it. But they had a director who could yell "Cut!" Looking at that chaotic circle jammed with scooters, cars, tour buses, taxis and even horse-drawn carriages, I think I'd sooner do battle in the Colosseum arena armed with a pool noodle.

Luckily, Roman drivers are ready for anything—even a bouncing, weaving bicycle ridden by a guy whose look of terror resembles that of the stretcher-bearer trying to get off the racetrack before the chariots come around again. I manage to make it through and up to the café. That espresso works like a blood transfusion. I am ready to proceed.

My next problem has nothing to do with cycling—it's just me. I have no sense of direction. I wonder if Carthaginian general Hannibal ever had to ask for directions. When, at last, I find the road leading to Via Appia Antica, it is narrow, long and lined with a stone wall that allows no escape. There are no bleached bones of other unlucky cyclists scattered along its length, but I imagine they clean those up. It seems I may end up at the cemetery after all, carried in feet first in a box.

Hugging the wall, I finally make it, past the Catacombs of Saint Sebastian and the Basilica di San Nicola in Carcere where the old road heads out into open country. There are a few bikes, more pedestrians and a lot of goats. Via Appia Antica is lined with tombs whose inscriptions tell stories of ancient Romans. I can't read Latin, but surely at least a few of them say: "In hindsight, I wish I hadn't rented that damn bike." And me? Thanks to my Roman cycling experience, I have absorbed the true meaning of the Latin phrase, *Gerunt in casside*—Wear your helmet.



La route vers le Campidoglio me conduit à travers la piazza Venezia, le rond-point périlleux que Gregory Peck et Audrey Hepburn affrontaient en scooter dans *Vacances romaines*. Dans ce film classique, la chose semblait une partie de plaisir... mais il ne faut pas oublier que le réalisateur pouvait dire «Coupez!» à tout moment. Quant à moi, en regardant cette place chaotique envahie par les scooters, les voitures, les autocars touristiques, les taxis et même les calèches, j'aimerais presque mieux me lancer dans une bataille au Colisée armé d'une nouille de piscine.

Heureusement, les conducteurs romains ne s'étonnent de rien, pas même de voir surgir un vélo rebondissant, conduit par un gars dont le regard terrifié rappelle les brancardiers de *Ben-Hur* qui devaient vite quitter la piste avant que les chariots ne reviennent. Je réussis à me frayer un chemin jusqu'au café. L'espresso me fait l'effet d'une transfusion sanguine. Je suis prêt à continuer ma route.

Mais j'ai un autre problème, qui n'a rien à voir avec le cyclisme : je n'ai aucun sens de l'orientation. Hannibal, le général carthaginois, n'a probablement jamais eu à demander son chemin, lui. Je parviens enfin à trouver la route qui mène à la via Appia Antica. C'est un long chemin étroit bordé d'un mur de pierres d'où je ne peux m'échapper. Je ne vois nulle part les ossements d'autres cyclistes malchanceux, mais j'imagine qu'on les enlève à mesure. Oui, il se pourrait bien que je finisse par me rendre au cimetière... dans un cercueil!

Longeant le côté de la route, j'atteins finalement mon but. Passé les catacombes de Saint-Sébastien et la basilique de San Nicola in Carcere, les vieux pavés ouvrent sur la campagne. Je partage la route avec quelques vélos, plusieurs piétons et beaucoup de chèvres. La via Appia Antica est entourée de tombes dont les inscriptions donnent un aperçu de la vie des Romains de l'Antiquité. Même sans connaître le latin, je me doute un peu de ce qu'on peut lire sur certaines d'entre elles : «Si j'avais su, je n'aurais jamais loué ce maudit vélo». Mais je dois dire que mon aventure cycliste à Rome m'aura au moins permis d'apprendre une phrase latine : *Gerunt in casside*. «Portez votre casque!»



Air Transat offers direct flights to Rome. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Rome. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.

La route vers le Campidoglio me conduit à travers la piazza Venezia, le rond-point périlleux que Gregory Peck et Audrey Hepburn affrontaient en scooter dans *Vacances romaines*.



Multi-Destination Flights

Freedom without the extra cost

With Air Transat, you can land in one of our European destinations and leave from another, at no extra cost.

So why not discover the historic sites of Rome by bike before jetting off to Porto and cycling through the idyllic Douro Valley?

Our multi-destination option is a simple and affordable way to discover more of Europe in just one trip.

Vols multi-destinations

La liberté, sans payer plus cher

Avec Air Transat, vous pouvez atterrir dans une ville européenne et repartir d'une autre ville ou même d'un autre pays d'Europe sans frais supplémentaires. Alors pourquoi ne pas explorer les sites historiques de Rome à vélo avant de vous diriger vers Porto pour pédaler dans l'idyllique vallée du Douro ?

Notre option multi-destinations est une manière simple et abordable de découvrir encore plus de régions d'Europe en un seul voyage.



Seeing Is Believing

Le voir pour le croire

Was I wrong about Florida's Gulf Coast all these years?

Et si, durant toutes ces années, je m'étais trompée au sujet de la côte floridienne du golfe du Mexique?

By / Par: Jennifer Mahon

"Where do we go for our beach vacation this year?" I ask the family.

"Florida!" is the vote by my hubs and two teenage daughters.

While I'm happy that they're all agreeing on something for once, I'm not happy about this vote. I'm seriously regretting holding a democratic family vote on where to go on vacation this year.

"Tampa, St. Pete's, Clearwater... pick one, they've got the best beaches," my hubs says. At this particular moment, I'm having trouble believing that. But I'm outvoted, so Florida... here we come!

ANNA MARIA ISLAND

About an hour's drive from the Tampa airport, we arrive at the spot I picked. Since I had visions of doing a vacay in a villa in Tuscany, I found a house to rent on Anna Maria Island that was actually named Villa Tuscany.

Why had I not heard of Anna Maria Island before? Not sure. Why didn't anyone tell me that this place has the most amazing beaches with powdery white sand and crystal-clear warm waters? Again, not sure.

If you're looking for the small-town beach vibe, then this, folks, is the real deal. This casual, laid-back island feels like I've journeyed back in time. It's a place with hardly any traffic lights, where neighbours feel like long-time friends, where kids can bike to the general store to buy a root beer float and where your bathing suit and in-need-of-a-pedicure bare feet are perfectly acceptable attire. The daily routine: we get in the oh-so-warm water, freak out a bit when



schools of little fishies swim by, reluctantly get out of the water and lie on our backs on the soft white sand, flip over, repeat. Which beach did we do this on? All of them, but here are my favourites:

Palmetto Avenue Beach

I'm drawn to this spot with its sugary-white sand and shallow waters. And just a few minutes' walk north is the Sandbar—my fave spot for strawberry daiquiris and unbelievably beautiful sunsets.

Manatee Beach

If you've got kids or teens, this public beach in the Holmes Beach area of the island is where you'll find mostly families and a few beach volleyball nets set up.

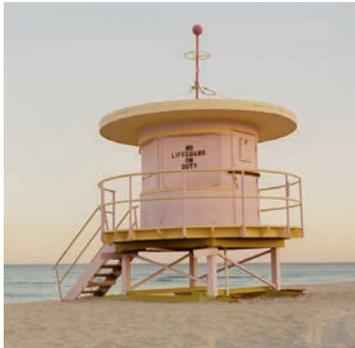
Bean Point

This is a sort-of-secret spot, but the locals know it well. If you head to the northern tip of the island and search hard enough, you won't be disappointed.

Turns out, Florida's Gulf Coast is home to some of the most beautiful beaches I've ever seen. And I've seen a lot of beaches. Who knew? I guess my hubs and kids did, but we'll just pretend it was my idea to go there all along.



Air Transat offers direct flights to Tampa (less than an hour drive from Anna Maria Island). Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Tampa (à moins d'une heure de route d'Anna Maria Island). Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.



«Où allons-nous pour nos vacances dans le Sud, cette année?», ai-je demandé à ma famille.

«En Floride!» Pour mon mari et mes deux adolescentes, le vote est unanime.

Bien que très heureuse de les voir d'accord pour une fois, je ne suis pas vraiment satisfaite de ce vote. Je regrette déjà d'avoir fait confiance à la démocratie familiale pour décider de notre prochaine destination vacances.

«Tampa, St. Petersburg, Clearwater: choisis ce que tu veux, les belles plages sont toutes là!», assure mon mari. Je ne suis pas trop sûre de le croire, mais la majorité l'emporte, alors... Floride, nous voici!

ANNA MARIA ISLAND

Après une heure de route environ depuis l'aéroport de Tampa, nous arrivons à l'endroit que j'ai choisi. Comme, de mon côté, j'avais plutôt rêvé de vacances dans une villa en Toscane, je me suis rabattue sur la location d'une maison nommée « Villa Tuscany » sur Anna Maria Island.

Comment se fait-il que je n'aie jamais entendu parler d'Anna Maria Island auparavant ? Mystère. Pourquoi ne m'avait-on pas dit qu'on trouvait ici les plus magnifiques plages de sable blanc, baignées d'une eau chaude et claire comme du cristal ? Un vrai mystère!

Si vous recherchez une ambiance de petite ville sur la plage, les amis, c'est l'endroit idéal ! Cette île à l'atmosphère décontractée m'a donné l'impression de voyager dans le passé. Ici, presque pas de feux de circulation, les

voisins se traitent comme de vieux amis, les enfants se rendent au magasin général à vélo pour boire un flotteur à la racinette, et le maillot de bain et les pieds nus constituent une tenue tout à fait acceptable. Notre routine quotidienne: faire trempette dans l'eau chaude, sursauter lorsque des groupes de petits poissons nous frôlaient, sortir de la mer à regret, s'étendre sur le sable blanc et se tourner un peu de l'autre côté, puis recommencer. Nous avons respecté le programme sur toutes les plages que nous avons visitées. Je vous présente mes préférées:

Palmetto Avenue Beach

J'ai trouvé cet endroit vraiment attirant avec son sable blanc granuleux et ses eaux peu profondes. En plus, à quelques minutes de marche vers le nord se trouve le Sandbar, mon resto favori pour savourer un daiquiri aux fraises et admirer les couchers de soleil d'une beauté inimaginable.

Manatee Beach

Si vous voyagez avec des enfants ou des adolescents, vous aimerez cette plage publique du secteur Holmes Beach, surtout fréquentée par des familles. Les sportifs y profiteront des filets de volleyball de plage.

Bean Point

Un endroit presque secret... que les gens de la place connaissent pourtant très bien. Allez vers la pointe nord de l'île et cherchez un peu: vous ne serez pas déçu!

En fin de compte, c'était vrai: la côte floridienne du golfe compte certaines des plus belles plages que j'aie jamais vues. Et pourtant, des plages, ça me connaît! Qui l'eût cru? Mon mari et mes filles, apparemment. Quant à moi, je vais faire semblant que l'idée d'y aller était la mienne depuis le début!



Something's Brewing in Canada

ÇA BRASSE AU CANADA!

By / Par: Jim Byers

Illustrations: Pierre-Antoine Robitaille





Canadian craft beer is growing by leaps and hops, with microbreweries popping up in small towns and big cities from coast to coast. They're almost all run by independent, stubborn beer lovers who are intent on transforming the way Canadians drink beer by stressing local and sometimes even quirky tastes versus generic, mass-produced suds.

Here's a look at several cool craft beer places around the country.

—

D'un bout à l'autre du pays, dans les petites villes comme dans les grandes, les brasseries artisanales se multiplient comme sous l'effet d'une levure magique. Elles sont la plupart du temps dirigées par de vrais passionnés à l'esprit indépendant et déterminé, qui désirent transformer la façon dont les Canadiens boivent leur bière. Aux boissons génériques produites en série par les multinationales, elles opposent des bières au goût imprégné de la culture locale ou parfois même excentrique.

Visitons quelques brasseries artisanales qui se distinguent à travers le pays.



1.

REBELLION BREWING

Regina, SK

These guys put their mantra right in their name. "Saskatchewan might be the last holdout for the big national beer brands, so we call ourselves Rebellion," sales guy Paul Chicoine tells me on a summer visit. "We're rebelling against industrial beer." They're doing it with a series of tasty products, including one beer made with local lentils. In late spring, they did a nice, lighter beer with strawberries. "Saskatchewan grows the best malt in the world, so we're lucky," says Chicoine.

Rebellion is a very relaxed kind of place, where workers on sales calls often wear shorts and flip-flops instead of suits and ties and where the music in the tasting room often features the likes of Johnny Cash. They also do trivia nights to help raise money for the local roller derby team.

En voilà une qui affiche sa devise directement dans son nom d'entreprise. « La Saskatchewan est peut-être le dernier bastion de résistance pour les grandes marques de bière nationales; c'est pourquoi nous avons choisi de nous appeler ainsi », raconte Paul Chicoine, responsable des ventes, lors d'une visite l'été dernier. « Nous sommes en rébellion contre la bière industrielle. » Leur façon de se rebeller? Produire toute une série de bières savoureuses, dont une à base de lentilles cultivées localement. Le printemps dernier, la brasserie a également créé une bière légère aux fraises. « Nous avons de la chance, puisque la Saskatchewan produit le meilleur malt au monde », affirme Paul Chicoine.

La brasserie Rebellion est un endroit décontracté : ses représentants se rendent souvent à leurs rendez-vous en short et en sandales plutôt qu'en complet, et il n'est pas rare d'entendre la musique de Johnny Cash dans la salle de dégustation. Elle organise aussi des soirées de jeux-questionnaires pour récolter des fonds destinés à l'équipe locale de roller derby.

2.

CRAFT HEADS BREWING COMPANY

Windsor, ON

This is both a coffee spot and microbrewery in downtown Windsor, which has seen better days but is slowly making a comeback. They make a lovely coffee stout (not surprising, given the coffee biz they own) and even something called a Turbulent Peanut Butter Chocolate Porter.

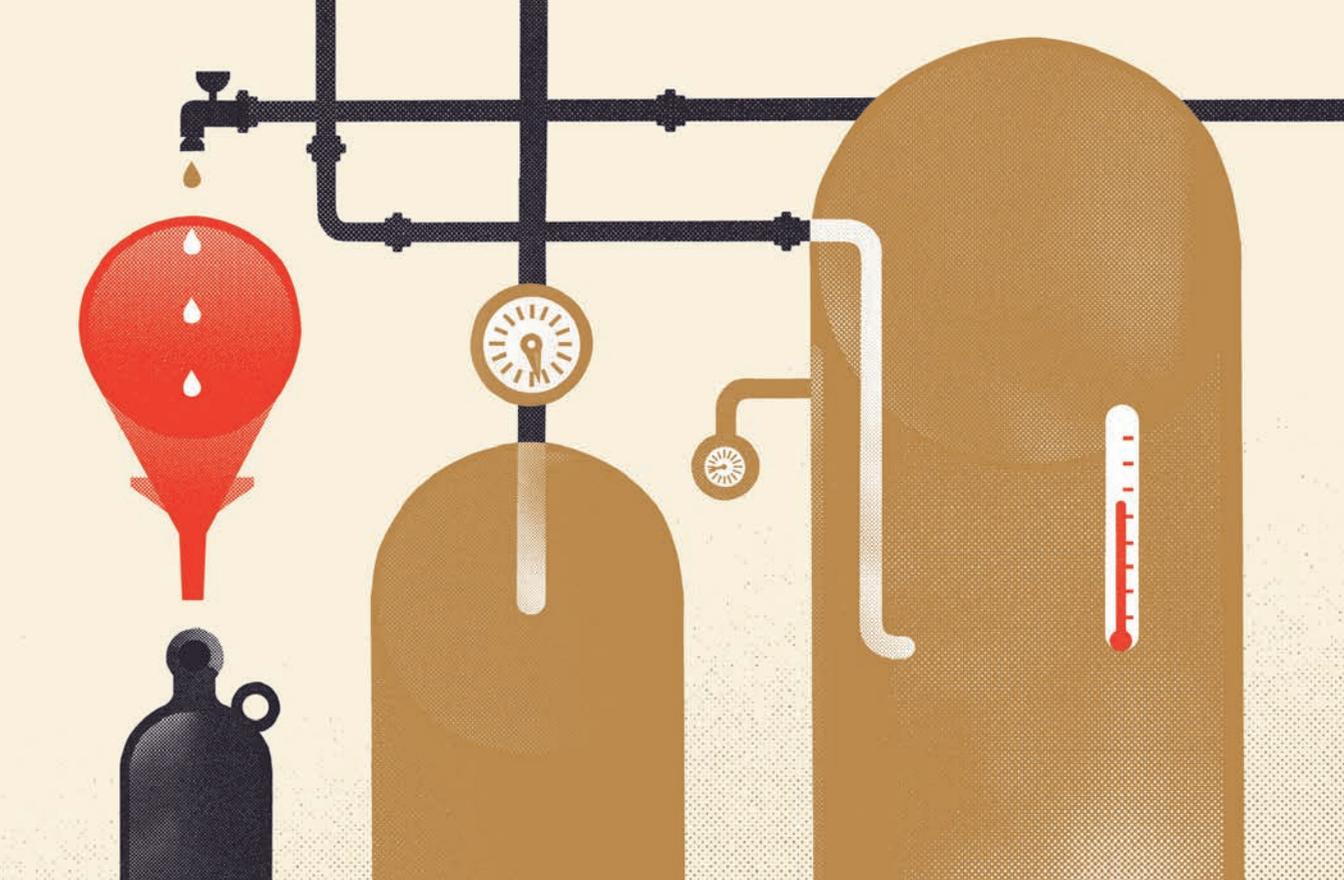
I quite enjoyed their Feather Hat Guy.P.A, named for a colourful local character often seen parading around downtown. It's got a nice, hoppy edge to it, but the brewers wisely took their foot off the accelerator before it got too bitter.

Co-owner Bryan Datoc says it hasn't been easy to wean conservative beer drinkers off the mass-produced stuff they're used to but locals are beginning to embrace the craft beer scene and welcoming local products.

À la fois café et microbrasserie, ce commerce est situé au centre-ville de Windsor, en Ontario, dans un secteur qui a connu des jours meilleurs, mais qui se redynamise peu à peu. On peut y déguster une superbe stout au café (belle alliance entre les deux facettes de l'entreprise) ainsi qu'une porter au chocolat et... au beurre d'arachide!

J'ai beaucoup aimé leur IPA nommée Feather Hat Guy.P.A d'après un personnage coloré bien connu localement, que l'on rencontre souvent au centre-ville. Cette bière possède un beau côté houblonné, mais les brasseurs ont fait preuve de retenue, et l'amertume est parfaitement dosée.

Selon le copropriétaire Bryan Datoc, il n'est pas facile d'éloigner les amateurs de bières traditionnelles des produits de masse auxquels ils sont habitués, mais les gens du coin commencent à apprécier les nouvelles microbrasseries artisanales et les produits locaux.



3.

BLIND ENTHUSIASM BREWING COMPANY

Edmonton, AB

Greg Zeschuk says he got the name for his brewery because he didn't know much about the beer-making business prior to jumping in with both feet. He previously worked as a medical doctor and in video games, which admittedly isn't the average background for a brewmaster.

He could've built the brewery downtown, where most folks might expect it, but instead he focused his efforts on the Ritchie neighbourhood of south Edmonton, an area he's helping transform into a cool region of the city. Blind Enthusiasm shares the Ritchie Market with a great coffee shop called Transcend, as well as a bike shop and an established, well-regarded butcher shop. Zeschuk also operates a fine restaurant in the building called Biera. His brewers have experience in Belgium and are aiming for more of a Euro-style brew, with sours, a German-style lager and other beers. "We're not trying to build the next giant IPA," he says.

Greg Zeschuk raconte qu'il a choisi le nom de sa brasserie (qui signifie «enthousiasme aveugle») parce qu'il ne connaissait pas grand-chose à la fabrication de la bière au moment où il s'est lancé dans l'aventure. Auparavant, il avait été médecin et avait travaillé dans le domaine des jeux vidéo: pas du tout le parcours classique pour un maître-brasseur!

Plutôt que de construire sa brasserie au centre-ville, un endroit peut-être plus prévisible, il a choisi le quartier Ritchie, dans la partie sud d'Edmonton, qu'il contribue ainsi à transformer en un secteur recherché de la ville. Blind Enthusiasm partage ses locaux du Ritchie Market avec le café Transcend, un magasin de vélos et une boucherie bien établie. Zeschuk exploite aussi un restaurant appelé Biera dans le même bâtiment. Ses brasseurs, qui ont développé leur expertise en Belgique, créent des bières d'inspiration européenne: bières aigres, lagers de style allemand et autres. «Nous n'essayons vraiment pas de créer la prochaine IPA à succès», dit-il.



4.

GOOD ROBOT BREWING COMPANY

Halifax, NS

Folks wanting to see what's new outside of downtown should check out this fun brewery on Robie Street in the north end. "We make beer for misfits because we don't wanna grow up," a statement on their website reads. Among their beers is a Kentucky-style ale that they claim goes well with horses, bluegrass and hangovers.

Intéressés par ce qui se fait de neuf à l'extérieur du centre-ville? Faites un tour du côté de cette brasserie sur Robie Street, dans le nord de la ville. « Nous faisons des bières pour les anticonformistes parce que nous ne voulons pas grandir »: c'est le programme qu'annonce le site Web de la brasserie. Parmi les bières offertes, on trouve une ale de style Kentucky Common qui accompagne bien, selon les brasseurs, les chevaux, le bluegrass et... les gueules de bois.

5.

LABROSSE BREWERY

Montreal, QC

Montreal has been hip to cool hops for years, for Labrosse Brewery was the first craft microbrewery to open in the West Island when they made their debut earlier this year. Head honcho Troy Olynyk used to work as a software engineer but was playing golf one day a few years ago and decided to try something new. The brewery is located in an industrial area of Pointe-Claire and offers everything from Honey Porter to (naturally) a French Saison.

Les bonnes bières, ce n'est rien de nouveau à Montréal, mais la microbrasserie Labrosse est la première à avoir ouvert ses portes dans l'Ouest-de-l'Île, un peu plus tôt cette année. Son propriétaire, Troy Olynyk, est un ancien ingénieur informatique qui a voulu se lancer dans une nouvelle aventure il y a quelques années. Située dans une zone industrielle de Pointe-Claire, la brasserie offre plusieurs bières distinctives, d'une porter au miel à une saison française.



6.

STORM BREWING

Vancouver, BC

This small spot on the industrial east side of town bills itself as the longest-running craft brewery in the city. It's a funky spot that makes a wide variety of quirky beers, everything from a Vanilla Whiskey Stout to an Orange Creamsicle Ale. You'll definitely run into some characters if you visit.

Ce tout petit commerce, situé dans un secteur industriel de l'est de Vancouver, se présente comme la plus vieille brasserie artisanale de la ville. C'est un endroit unique en son genre qui produit une grande variété de bières originales, d'une stout vanille-whisky à une ale orange creamsicle. Arrêtez-vous pour une dégustation, et vous y rencontrerez aussi des personnages intéressants!

7.

JUNCTION CRAFT BREWING

Toronto, ON

The Junction was an industrial area of the city that was neglected for years, even shunned by many. But things have picked up nicely, and it's now one of the trendiest parts of town, with cool restaurants and buzzing shops. Try the Brakeman's Session Ale, named for the railway lines that criss-cross the area.

The Junction, c'est une zone industrielle de la ville qui a été négligée pendant des années et qui était même évitée par plusieurs. Mais les choses se sont améliorées au fil du temps, et il s'agit maintenant d'un des quartiers les plus en vue de Toronto, où l'on trouve restos branchés et commerces vivants. Rendez-vous à la brasserie pour essayer la Brakeman's Session Ale, dont le nom évoque les lignes de chemin de fer qui sillonnent le quartier.



Air Transat offers direct flights to many Canadian cities. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers plusieurs villes canadiennes. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.



Seat Selection

Enjoy your flight to the fullest by booking the seat you want in advance.

For a nominal fee, pre-select your seat next to your family and friends, and engage in deep debates about which Canadian microbreweries have the coolest hops. Cheers!

Sélection de sièges

Profitez pleinement de votre vol en réservant d'avance le siège qui vous convient.

Moyennant un léger supplément, vous pouvez présélectionner votre siège à côté de votre famille ou de vos amis et débattre longuement des microbrasseries canadiennes qui offrent les bières les plus originales. Santé !



interview • entrevue

The Rise of a New **L'émergence d'une** **NATION**

By / Par: Line Abrahamian



In the last five years, First Nations DJ trio A Tribe Called Red of Ottawa have roared onto the arts scene with their powwow-infused electronic music, giving the indigenous community a new voice and annihilating dance floors around the world. Hot off their third Polaris Prize nomination for their latest album, *We Are the Halluci Nation*, Bear Witness tells us about breaking down barriers, transforming the indigenous conversation and what is the Halluci Nation.

Au cours des cinq dernières années, le groupe A Tribe Called Red s'est taillé une place unique sur la scène artistique canadienne. Avec sa musique électronique à saveur de pow-wow, ce trio de DJ autochtones originaires d'Ottawa a donné une nouvelle voix aux Premières Nations et envahi les boîtes de nuit du monde entier. Au moment où le groupe venait de recevoir une troisième nomination au prix Polaris pour son récent album *We Are the Halluci Nation*, nous avons parlé avec le DJ Bear Witness d'obstacles à franchir, de transformation du dialogue avec les autochtones et de ce que signifie «Halluci Nation».

Q: How did A Tribe Called Red come about?

A: We started off as four indigenous DJs from Ottawa who wanted to throw a party for indigenous people, and we called it Electric Pow Wow. It sold out, and we had a real reaction from people in the community, saying, "You guys have started something that's needed." We started realizing there was something deeper to what we'd created—it wasn't just a club night; it was about representation, about claiming space, about being seen.

Q: But over time, it wasn't just indigenous people showing up to your parties. Why do you think your music is so relatable for non-indigenous people?

A: That's one thing we weren't expecting at all. In the last decade or so, we've been starting to see a genuine interest in indigenous arts from outside the community, especially when we started using powwow music. So to watch it quickly, almost instantly, explode outside the community was exciting. But we were also worried.

You come from a culture that has had everything taken away from it. When you have those few things left that are still yours, it can be scary to watch people from outside your culture interact with it, because there's a fear of losing that, too, and of it not being respected. We did have those growing pains where we had to tell people not to wear headdresses or war paint at our shows because it was disrespectful to us. But I don't think people were trying to be disrespectful; they'd say, "We just wanted to be a part of this." And that's where the fear comes in: how can we make everybody a part of this while also having it be respected and remain sacred?

Q: Comment est né A Tribe Called Red ?

R: Nous étions quatre DJ autochtones d'Ottawa qui voulaient organiser une soirée pour autochtones : nous avons appelé ça «Electric Pow Wow». Tous les billets se sont vendus, et les gens de la communauté ont vraiment bien répondu. On nous a dit : «Les gars, vous avez créé quelque chose dont nous avons besoin». Nous avons réalisé qu'il y avait une profondeur à ce que nous avions fait : ce n'était pas juste une soirée de danse, ça touchait à la façon de nous représenter, de prendre notre place, de nous faire voir.

Q: Avec le temps, ce n'étaient plus seulement des autochtones qui venaient vous écouter. Pourquoi pensez-vous que votre musique rejoint aussi les non-autochtones ?

R: Ça, on ne s'y attendait vraiment pas. Depuis dix ans environ, on constate un intérêt sincère pour les arts autochtones de la part des gens de l'extérieur de la communauté. Surtout quand nous avons commencé à utiliser de la musique de pow-wow. Nous avons été enthousiasmés par cette explosion de reconnaissance provenant de l'extérieur de la communauté. Mais ça nous rendait aussi inquiets.

Notre culture s'est fait prendre tout ce qu'elle avait. C'est pourquoi nous sommes craintifs quand nous voyons des gens de l'extérieur de cette culture se mêler du peu qu'il nous reste. Nous avons peur de la perdre aussi, de la voir traiter sans respect. Nous avons eu quelques confrontations quand nous avons averti les gens de ne pas porter de coiffures à plumes ou de peintures de guerre à nos spectacles parce que nous trouvions ça irrespectueux. Mais les gens ne comprenaient pas qu'ils nous manquaient de respect; ils nous disaient: «Nous voulions seulement faire partie de tout ça». C'est là que la peur est entrée en jeu, car nous ne savions pas comment intégrer tout le monde à ce que nous faisons sans perdre le côté respectueux et sacré.



Q: So how do you find the balance between the two?

A: I think it's an ongoing struggle, and a lot of it has to do with how we treat it ourselves. We try to help youth in our culture stay connected while also getting the attention of people outside our community.

We live in this culture in North America where just trying to sit down to have a conversation between indigenous and non-indigenous people on a level playing field is almost impossible. So the first thing we need to do is find that space to have that conversation. What dawned on me one day while watching the incredibly mixed crowd at our shows is that people—both indigenous and non-indigenous—were having a shared experience listening to our powwow music. And I think that's a step toward finding that space where we can start talking outside of the animosity, fear and trauma.

Q: What is the Halluci Nation?

A: It was the title of a poem John Trudell had written for us, and it blew our minds because it told our story: a group of people called A Tribe Called Red, finding allies to help them in their fight.

There's so much happening around the world right now within the realm of positivity, love and unity and finding ways to live together and respect one another. There are a lot of people who are awake to those ideas now, and that's what the Halluci Nation represents.

We wanted to turn the fictitious Halluci Nation into a real nation, something we could offer all our fans, indigenous or the non-indigenous who were wearing headdresses and war

paint because they wanted to be a part of this. Well, the Halluci Nation is something everybody could be a part of now, without it being culturally appropriative.

Q: So what started off as a way to include indigenous people expanded to include people of all kinds of backgrounds?

A: Definitely. People are paying attention to what we're saying, and that's a new space for indigenous people to find themselves in, so there's definitely a feeling that we have to use this opportunity in a way that benefits our community. But we also wanted to collaborate with people who were interested in spreading the same sort of message we were. With our video for "R.E.D.," we had an opportunity to let two of our Muslim brothers do exactly what we did in our videos, which was to show parts of their culture the way they wanted it to be seen.

There was a point in my life where I didn't want to make culturally specific work. I just wanted to be an artist. But the more I tried to just be an artist, the more my culture came out in my work. So no matter what's happened in the past to disconnect us from our culture, we found our way back to it.

A Tribe Called Red is just the tip of the iceberg. There's a whole renaissance of indigenous arts springing up everywhere now that we're beyond the point of just survival. And I'm really excited to see what happens.

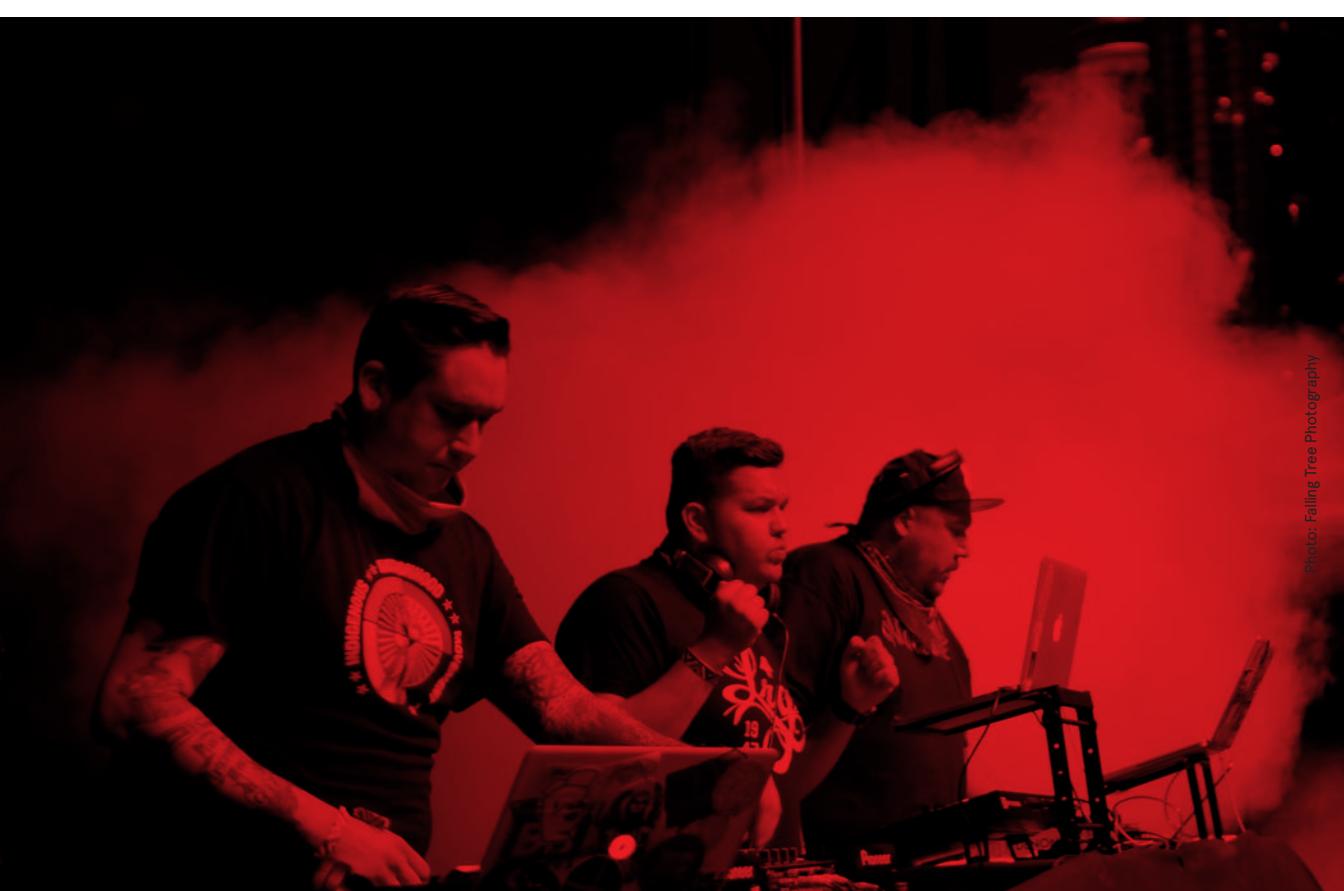


Photo: Falling Tree Photography



On-Board Entertainment

Choose your own inflight entertainment!

Get into the party spirit by checking out songs by A Tribe Called Red on our inflight playlist. You can also watch exciting films and TV shows on individual touch screens on board our Airbus A330s, or on your mobile devices by downloading the CinePlus A app for Airbus A310s or CinePlus B app for Boeing 737s.



Divertissement en vol

Plusieurs options pour votre divertissement en vol !

Plongez dans l'ambiance festive d'A Tribe Called Red en écoutant des pièces du groupe parmi notre liste de lecture en vol. Vous pouvez aussi regarder de captivants films et émissions de télé sur écran tactile individuel à bord de nos Airbus A330 ou sur vos propres appareils mobiles en téléchargeant l'app CinéPlus A pour nos Airbus A310 ou CinéPlus B pour nos Boeing 737.

Q: Justement, comment trouvez-vous l'équilibre entre les deux ?

R: Je pense que c'est une lutte incessante, et qu'une grande part de cette lutte vient de comment nous l'envisageons nous-mêmes. Nous voulons aider les jeunes de notre culture à garder le contact, tout en captant aussi l'attention des gens de l'extérieur de notre communauté.

Dans notre culture nord-américaine, rien que tenter de s'asseoir pour discuter d'égal à égal entre autochtones et non-autochtones, c'est devenu presque impossible. Alors nous devons commencer par trouver un espace où cette conversation peut avoir lieu. Ce dont je me suis rendu compte un jour, en voyant les foules très variées qui viennent à nos spectacles, c'est que ces gens – autochtones comme non-autochtones – vivent une expérience commune en écoutant notre musique de pow-wow. Et je pense que c'est un pas en avant dans la recherche de cet espace où nous pourrions commencer à nous parler sans animosité, sans peur, sans traumatisme.

Q: Et qu'est-ce que c'est, au juste, la Halluci Nation ?

R: Au départ, c'est le titre d'un poème que John Trudell a écrit pour nous. Et ça nous a renversés, parce qu'il racontait notre histoire, celle d'un groupe appelé A Tribe Called Red qui trouvait des alliés pour l'aider dans son combat.

Actuellement, dans le monde, ça bouge beaucoup en ce qui a trait à voir les choses de manière positive, à favoriser l'amour et l'unité, à trouver des façons de vivre ensemble et d'avoir du respect les uns pour les autres. Bien de gens sont ouverts à ces idées à présent, et c'est ce que représente la Halluci Nation.

Nous avons voulu faire de cette Halluci Nation imaginaire une vraie nation, une création que nous pouvions offrir à nos fans autochtones comme aux non-autochtones, ceux qui portaient des coiffures de plumes et des peintures de guerre parce qu'ils voulaient faire partie du mouvement. La Halluci Nation, tout le monde peut en faire partie à présent sans qu'il n'y ait appropriation culturelle.

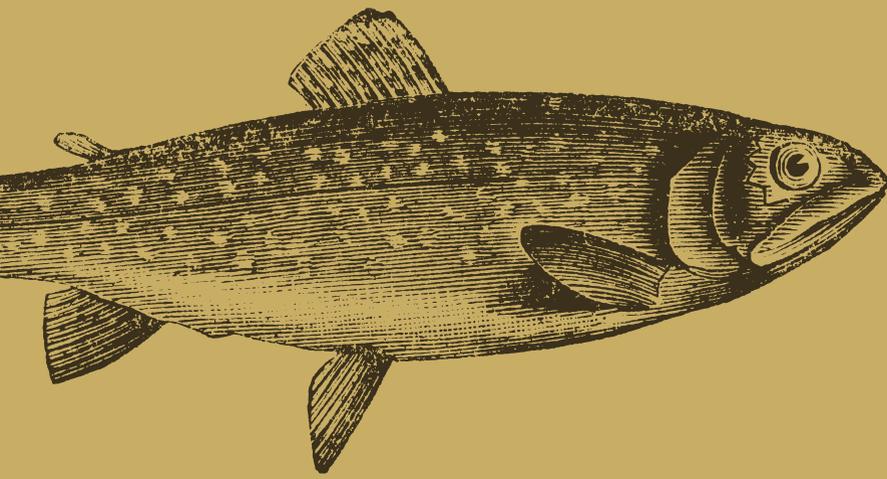
Q: Donc, ce qui a commencé comme une façon de rassembler les autochtones a évolué pour inclure les gens de toutes origines ?

R: C'est exactement ça. Les gens nous écoutent : c'est quelque chose de nouveau pour des autochtones, alors nous avons le devoir de saisir cette occasion d'une manière bénéfique pour notre communauté. Mais nous voulons aussi collaborer avec des gens qui portent un message semblable au nôtre. Avec notre vidéo pour la pièce « R.E.D. », nous avons eu l'occasion de laisser deux de nos frères musulmans faire exactement ce que nous faisons dans nos autres vidéos, c'est-à-dire présenter un aperçu de leur culture de la façon dont eux-mêmes veulent qu'elle soit perçue.

À un certain moment de ma vie, je ne voulais plus faire de travail spécifique à ma culture. Je voulais seulement être un artiste. Mais plus j'essayais d'être « seulement » un artiste, plus mon travail reflétait ma culture. Malgré tout ce qui s'est passé autrefois pour nous déconnecter de notre culture, nous avons trouvé le moyen d'y revenir.

A Tribe Called Red, ce n'est que la pointe de l'iceberg. À présent que les autochtones ont franchi l'étape de simplement survivre, on assiste un peu partout à une renaissance des arts autochtones. Et j'ai vraiment hâte de voir la suite des choses.





**BEYOND
POUTINE
& MAPLE
SYRUP**

**Au-delà de la poutine
et du sirop d'érable**

By / Par : Sandra Gosselin



An interview with Quebec's famed chef Daniel Vézina on promoting Canadian cuisine and transforming perceptions about it.

Entretien avec le grand chef québécois Daniel Vézina sur la valorisation de la cuisine de notre pays et la transformation de la vision qu'en ont les étrangers... et les Canadiens eux-mêmes!



Mid-March 2017. A record snowstorm has hit Eastern Canada, but Daniel Vézina and his son Raphaël are basking in the Monaco sun. The chefs and co-owners of Laurie Raphaël restaurants in Quebec City and Montreal are preparing a culinary event celebrating Canada's 150th anniversary.

"At first, all the people of Monaco could talk about was poutine and maple syrup," says Daniel Vézina. "When you think of everything Quebec and Canada have to offer in terms of gastronomy, it's unfortunate that we're only known for those two specialties."

Using the finest ingredients from their native land, father and son cook up a feast that thrills the taste buds of all delegates and journalists. Oyster tartare with caviar from the Abitibi region. Roast Quebec duck with miso sauce. Chinese eggplant is served as a side dish, among the other Asian-inspired delights that reflect the strong presence of this culture on the Canadian west coast. Maple panna cotta, generously sprinkled with coconut milk powder, is served in a dessert the chef has dubbed "the snow storm," as a nod to the turbulent weather of his part of the world on that day.

"The people loved it all, because we put our heart into our cooking and we use quality products. When I left, their vision of Canada and Quebec's cuisine had completely changed," says Daniel, delighted. Vézina stands out as an enthusiastic advocate of our local cuisine, who believes we really ought to cultivate a stronger sense of pride in it.

Mi-mars 2017. Une tempête de neige historique s'abat sur l'Est du Canada. Mais Daniel Vézina et son fils Raphaël, chefs et copropriétaires des restaurants Laurie Raphaël à Québec et à Montréal, se trouvent sous le soleil de Monaco, où ils préparent un événement gastronomique célébrant le 150^e anniversaire du Canada.

« Au départ, les gens à Monaco ne pouvaient parler que de la poutine et du sirop d'érable, raconte Daniel Vézina. Quand on sait tout ce qu'on fait au Québec et au Canada en matière de gastronomie, c'est dommage de n'être reconnus que pour ces spécialités. »

Avec les meilleurs aliments du terroir, père et fils concoctent un menu qui ravit les papilles des délégués et journalistes. Tartare d'huîtres au caviar de l'Abitibi. Canard rôti du Québec à la sauce miso. Accompagnement d'aubergines chinoises, entre autres garnitures asiatiques reflétant cette culture si présente sur la côte ouest canadienne. Pana cotta à l'érable généreusement parsemée de poudre de lait de coco, un dessert que le chef intitule « La tempête de neige » en clin d'œil aux caprices de la météo de son coin de pays ce jour-là.

« Les gens ont tout aimé, car on cuisine avec amour et de bons produits. Quand je suis reparti, ils avaient complètement une autre vision de la cuisine canadienne et québécoise », se réjouit ce porte-étendard de la gastronomie d'ici, qui croit qu'on aurait tout avantage à cultiver un plus grand sentiment de fierté envers celle-ci.



"Canada is very diverse, which allows us to create a very mixed and multicultural cuisine, because of all the different ethnic groups populating the country."

« C'est très diversifié comme pays, et cela nous permet de faire une cuisine métissée, car on est un pays peuplé de différentes ethnies. »

Indeed, Canadians can be proud of their local products. Flanked by the Atlantic and the Pacific, the country offers a bounty of fish and seafood that is "somewhat similar from one ocean to the next, but tastes completely different," as the chef points out. Canada's many wide open spaces are well suited to the raising of common and lesser-known animals, such as elk, bison, quail, pheasants and guinea fowl. The country's fields and forests are brimming with delicious fruits and vegetables: strawberries, blueberries, mushrooms, asparagus, squash, and so much more. Its fertile valleys also lend themselves to the production of surprising wines, notably in Niagara (Ontario), the Okanagan (British Columbia), and the Eastern Townships (Quebec).

While Canada's geographic diversity yields a rich abundance of products, its multiculturalism also greatly influences its culinary art. "Canada is very diverse, which allows us to create a very mixed and multicultural cuisine, because of all the different ethnic groups populating the country," mentions the chef. Vézina has been known to add a touch of Indian or Italian inspiration to his cuisine, which he describes as "open to the world, but rooted in local tradition."

A frozen "cloud" of foie gras with Ontario peaches, Great Lake walleye served with rhubarb and endives, Nova Scotia scallops in lemon butter, a Quebec cheese tasting platter. These are just some of the dishes spotlighting Canadian products that are featured in the seasonal and changing menus at Daniel Vézina's restaurants. Proof that our local cuisine has much more to offer than poutine and maple syrup ... even though the chef loves them both!

Salmon filet with Asian noodles
Pavé de saumon et nouilles asiatiques
Turkey with cranberry sauce and butternut squash risotto
Dinde sauce aux canneberges et parfum de truffe



Oui, les Canadiens ont de quoi être fiers des produits de leur pays. Deux océans où l'on pêche de délicieux poissons et fruits de mer « qui se ressemblent un peu, mais qui goûtent complètement différent », de préciser le chef. De grands espaces pour l'élevage d'animaux communs et plus particuliers, dont le wapiti, le bison ainsi que les cailles, les faisans et les pintades. Des champs et des bois où l'on récolte de savoureux fruits et légumes : fraises, bleuets, champignons, asperges, courges et bien plus. Sans oublier des vallées fertiles pour la production de vins insoupçonnés, comme celles du Niagara, en Ontario, et de l'Okanagan, en Colombie-Britannique, de même que les vallons des Cantons-de-l'Est, au Québec.

À la diversité géographique du Canada, qui façonne la richesse des produits, s'ajoute la diversité culturelle de ses habitants, une influence considérable dans l'art de la table d'ici. « C'est très diversifié comme pays, et cela nous permet de faire une cuisine métissée, car on est un pays peuplé de différentes ethnies », souligne celui qui n'hésite pas à donner une touche indienne ou italienne à sa cuisine, qu'il décrit comme étant « ouverte sur le monde, mais enracinée dans le terroir ».

Nuage glacé de foie gras à la pêche de l'Ontario, doré des Grands Lacs servi avec rhubarbe et endives, pétoncles de la Nouvelle-Écosse au beurre citron, découverte des fromages du Québec. Ce ne sont là que quelques propositions valorisant les produits canadiens que l'on retrouve aux menus évolutifs et saisonniers des restaurants de Daniel Vézina. Comme quoi la cuisine d'ici a beaucoup plus à offrir que de la poutine et du sirop d'érable... même si le chef les adore !

Cook up a taste of Canada back home

Bringing back some maple syrup as a souvenir from your trip to Canada? You can, of course, enjoy it on pancakes, but it's also great in many simple and delicious recipes, such as this maple crème brûlée by Daniel Vézina.

Ingredients

- 200 ml liquid whipping cream (35%)
- 60 ml (¼ cup) maple syrup
- 3 to 4 egg yolks (depending on their size)
- 75 ml (5 tablespoons) maple sugar

Directions

In a saucepan, heat the whipping cream. Whisk egg yolks with maple syrup and stir vigorously to whiten the mixture. Pour hot cream on egg yolks. Cook the mixture, stirring it with a wooden spoon, until the first signs of boiling occur. The cream should cover the spoon, and the mixture must not boil. Strain the cream and pour into ramekins. Refrigerate for about 3 hours. Afterwards, sprinkle with 75 ml (5 tablespoons) of maple sugar. Heat with a cooking blow torch until the sugar caramelizes evenly or place under the broiler for 2 minutes.

Cuisinez le Canada à votre retour à la maison

Vous rapportez du sirop et du sucre d'érable en souvenir de votre voyage au Canada ? Vous pourrez bien sûr les déguster sur des crêpes, mais ils permettent aussi de préparer de nombreuses recettes simples et délicieuses, comme cette crème brûlée à l'érable signée Daniel Vézina!

Ingrédients

- 200 ml de crème liquide 35 %
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- 3 à 4 jaunes d'œufs (selon la grosseur)
- 75 ml (5 c. à soupe) de sucre d'érable

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer la crème 35 %. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sirop d'érable et brasser vigoureusement pour blanchir l'appareil. Verser la crème chaude sur les jaunes d'œufs. Cuire en remuant avec une cuillère en bois jusqu'au premier signe d'ébullition. La crème doit napper la cuillère. L'appareil ne doit pas bouillir. Passer la crème au tamis et verser dans des ramequins. Mettre le tout au réfrigérateur environ 3 heures. Saupoudrer ensuite de 75 ml (5 c. à soupe) de sucre d'érable. Brûler au chalumeau ou mettre sous le gril 2 minutes.



CHEF'S MENU

— by —
Daniel Vézina

Offered on Air Transat flights, the Chef's Menu by Daniel Vézina brings out the wide diversity of flavours from our country. As the chef puts it, the menu is an "extraordinary vehicle" to promote Quebec and Canada's cuisine abroad.

For the winter season, Vézina has created a new menu offering both exotic and traditional dishes, such as a salmon filet with Asian noodles, and turkey medallions with cranberry sauce.

A deliciously innovative cuisine worth (re)discovering!



LE MENU

— par le Chef —
Daniel Vézina

Proposé à bord des vols d'Air Transat, Le Menu par le Chef Daniel Vézina met en valeur toute la variété des saveurs d'ici et représente selon le chef un « véhicule extraordinaire » pour mieux faire connaître la cuisine du Québec et du Canada à l'extérieur de leurs frontières.

Pour la saison hivernale, Daniel Vézina a élaboré une nouvelle carte comprenant des plats à la fois exotiques et traditionnels, dont un pavé de saumon accompagné de nouilles asiatiques et des médaillons de dinde sauce aux canneberges.

Une cuisine délicieuse et créative à (re)découvrir!



Daniel Vézina
& Raphaël Vézina

Chefs dédiés et passionnés
Dedicated and passionate chefs



Québec (Vieux-Port)
Montréal (Centre-Ville)

Gastronomie engagée
Gourmet that gives

L A U R I E
R A P H A Ë L



A RIVER

RUNS THROUGH IT *La Camargue au fil de l'eau*

How I learned to love river cruising
in France's cowboy country

Croisière au pays des cowboys français

By / Par: Mark Sissons

LYON

VIENNE

Rhône River

AVIGNON

ARLES

CAMARGUE





As a travel writer, I often take pride in stepping outside of my comfort zone. Heli-skiing? Hang-gliding? Polar paddling? Sign me up! But river cruising? Perish the thought of drifting for days with a boatload of geriatrics. Then I was offered a berth on a new CroisiEurope cruise to the Camargue, the largest river delta in Europe. And, despite my ageism, the allure of visiting France's cowboy country proved irresistible.

Ponderosa country in the south of France? I won't believe it until I see it. Then I see it, a pair of cowboys galloping toward me on their creamy-white steeds across the Camargue's marshland.

They are *manadiers* (ranchers) who use the legendary semi-wild breed of horses native to the Camargue to round up the region's equally famous black bulls. Raised to compete in the traditional French sport of *course camarguaise*—a kind of bloodless bullfight considered much more humane than the Spanish-style *corrida*—champion Camargue bulls can bring their owners enormous prestige and plenty of prize money.

Wedged between the watery rice paddies and lush meadows of this vast UNESCO-protected wetland that

drains into the Mediterranean Sea, a salt pan shimmers in the distance. I make out a cotton-candy-coloured mirage, but it soon reveals itself to be a flock of hundreds of wobbly-kneed pink flamingos. Over 20,000 breeding pairs nest each year in the Camargue's 1,000 square kilometres of wetlands.

Back aboard the aptly named *MS Camargue*, a recently refurbished two-deck, 148-passenger vessel, guests mingle over aperitifs on the rooftop deck. A mix of British and French, most are veterans of what I'm quickly discovering to be a surprisingly relaxing mode of travel. No constantly changing hotel rooms. No having to pack and unpack each day. No traffic jams or hours spent driving through endless suburbs.

Instead, it's simply smooth sailing down one of the continent's most vital arteries, where history is always just a dock away. Little appears to have changed as we pass medieval castles, ancient cliffside villages and fields of sunflowers, wheat and lavender. Then an enormous nuclear power station or windmill farm appears, reminding me what century it is.

En tant que journaliste de voyage, je me fais une fierté de sortir de ma zone de confort. Qu'il s'agisse d'essayer l'hélicoptère ou le deltaplane, ou de faire du kayak dans l'Arctique, je suis partant ! Une croisière fluviale ? Je ne suis pas très chaud à l'idée de dériver des jours durant dans un bateau plein de retraités... Mais puisque CroisiEurope m'offrirait une cabine pour essayer l'un de ses nouveaux itinéraires, j'ai pris la direction de la Camargue, où le delta du Rhône, le plus important d'Europe, étend ses bras. Malgré mon accès d'égotisme, l'attrait du pays des cowboys de France m'a paru irrésistible.

Le Far West dans le sud de la France ? J'y croirai quand je l'aurai vu. Et puis je le vois : voilà deux cowboys qui galopent vers moi sur leurs montures blanches, à travers les marais de Camargue. Sauf qu'ici, on les appelle « manadiers ». Montant les légendaires chevaux à demi-sauvages de la Camargue, leur travail consiste à veiller sur les tout aussi célèbres taureaux noirs de la région. Ces derniers sont élevés pour prendre part à la traditionnelle course camarguaise, une sorte de corrida sans effusion de sang, tenue pour bien moins cruelle que son pendant espagnol. Un taureau de Camargue champion peut conférer un énorme prestige à son propriétaire tout en lui rapportant de beaux prix en argent !

Un marais salant brille dans le lointain, coincé entre les rizières inondées et les plaines luxuriantes de ce vaste territoire protégé par l'UNESCO et donnant sur la mer Méditerranée. J'y vois un mirage de couleur barbe à papa, avant de réaliser qu'il s'agit en fait d'une volée de centaines de flamants roses sur leurs pattes chancelantes. Plus de 20 000 couples de ces oiseaux viennent chaque année faire leur nid dans les 1 000 kilomètres carrés de zones humides que compte la Camargue.

Je voyage à bord du bien nommé *MS Camargue*, un bateau à deux ponts récemment rénové qui peut accueillir 148 passagers. C'est l'heure de l'apéro sur le pont-terrasse, et les voyageurs discutent. La plupart sont des Britanniques ou des Français et ont déjà fait plusieurs croisières de ce genre. Quant à moi, j'en découvre avec bonheur le côté relaxant : pas besoin de changer de chambre d'hôtel, pas de valises à faire et à défaire tous les jours, pas de bouchons de circulation ou d'heures passées à rouler à travers d'interminables banlieues.

Au lieu de tout ça, ce n'est que navigation plaisante le long d'une des artères vitales de l'Europe, où l'histoire est toujours à portée de quai. Le temps semble aller à rebours lorsque nous passons devant un château du Moyen Âge, un ancien village à flanc de falaise ou un champ de tournesols, de blé ou de lavande. Puis, une énorme centrale nucléaire ou un parc d'éoliennes apparaît, et le présent se rappelle à nous.





In the ancient Roman town of Arles, just upstream from where the Rhone forks into two branches forming the Camargue, I encounter a remarkably well-preserved 20,000-seat Roman amphitheatre that still hosts plays, concerts and bullfights. This famously sunny town also inspired some of Vincent van Gogh's greatest masterpieces, which he painted while briefly residing here in 1888 and 1889.

Further on up the Rhone, I hop ashore to explore Avignon, famous for its immense Popes' Palace, the largest Gothic building ever constructed during the Middle Ages. Another day, in the Ardèche Gorges, I photograph the Pont d'Arc, an enormous natural archway hanging 60 metres above the valley floor. Then I tour Vercors Regional Nature Park, a massif of densely forested mountains and plateaus east of the Rhone Valley.

Sure, I have to occasionally wait for elderly passengers to embark and disembark. And yes, the on-board music does veer toward golden oldies. But the remarkable life stories I hear over dinner and my shipmates' still youthful curiosity as we explore new places together reassures me that the spirit of adventure never expires. Here, in France's wild and wonderful south, the sense of discovery remains as vital as the river that runs through it.

Dans l'ancienne ville romaine d'Arles, juste en aval de l'endroit où le Rhône se sépare en deux branches qui définissent la Camargue, je découvre les arènes construites par les Romains il y a 2 000 ans. Cet amphithéâtre incroyablement bien conservé accueille encore aujourd'hui des pièces de théâtre, des concerts et des corridas. Ville riche de soleil, Arles est aussi célèbre pour avoir inspiré quelques-uns des chefs-d'œuvre de Van Gogh, peints lorsque ce dernier y résidait en 1888 et 1889.

Nous remontons le Rhône, et je mets pied à terre pour explorer Avignon, bien connue pour son immense Palais des Papes, le plus imposant édifice gothique du Moyen Âge. Ailleurs, dans les gorges de l'Ardèche, je vais photographier le Pont d'Arc, une énorme arche naturelle qui culmine à 60 mètres au-dessus de la vallée. Je visite ensuite le Parc naturel régional du Vercors, un superbe massif de montagnes et de plateaux aux forêts denses, qui s'étend à l'est de la vallée du Rhône.

Bien sûr, j'ai parfois dû patienter tandis que les plus vieux passagers embarquaient ou débarquaient. Et bien sûr, la musique à bord datait souvent de l'époque où l'on se gominait les cheveux. Mais les histoires remarquables que j'ai entendues lors des repas et la curiosité toute juvénile de mes compagnons de voyage lorsque nous explorions de nouveaux endroits m'ont rassuré : l'esprit d'aventure, ça ne se perd pas avec l'âge ! Dans cette magnifique et sauvage région du sud de la France, le goût de la découverte demeure aussi vital que le fleuve qui la traverse.

Option Plus

Got used to all that pampering on your river cruise? It doesn't have to end!

Treat yourself in Economy Class on Air Transat. For as little as \$54.50*, enjoy extra privileges, such as seat selection, priority check-in and boarding, an additional piece of checked baggage, priority baggage handling and special perks on board.

*Price for a one-way flight, in a standard seat, from Canada to the South or the United States. Price may change without notice. For the complete price grid, visit airtransat.com.

Option Plus

Si vous avez pris goût à être traité aux petits soins pendant votre croisière, vous pouvez continuer à vous faire dorloter dans les airs !

Faites-vous plaisir en Classe Économie avec Air Transat. À partir d'aussi peu que 54,50 \$*, profitez d'une abondance de privilèges tels que la sélection de sièges, l'enregistrement et l'embarquement prioritaires, une pièce de bagages enregistrés supplémentaire, la livraison prioritaire des bagages et de petits extras en vol pour couronner le tout.

*Tarif aller simple en siège standard au départ du Canada vers une destination Sud ou les États-Unis. Les tarifs peuvent changer sans préavis. Pour la grille de tarification complète, visitez airtransat.com.



Air Transat offers direct flights to Lyon. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Lyon. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.





Découvrez le vrai cœur du
Discover the real heart of

Salvador



WARDROBE CHANGE:

FROM WORK TO PLAY

TRANSFORMER SA TENUE :

Du boulot à la détente en un clin d'œil

Who says transformation has to be drastic? Not us! Meet Simon Gauthier and Kenia Pineda Mesa. Follow these two Transat employees as they take their looks from 9 to 5 to happy hour faster than you can say, "Down the hatch!" You, too, can put an evening spin on your daytime look in a jiffy... because when happy hour calls, there's no time to waste.

Qui a dit qu'une transformation vestimentaire se devait d'être extrême ? Certainement pas nous ! Simon Gauthier et Kenia Pineda Mesa, tous deux employés de Transat, adaptent leur tenue 9 à 5 en look 5 à 7 en moins de temps qu'il n'en faut pour dire « Cul sec ! ». Passez vous aussi de la garde-robe de jour à celle de soirée en un rien de temps... parce que l'heure de l'apéro, ça n'attend pas !

Photographed by / Séance photo :

Sarah Laroche (Very Much)

Stylist / Styliste :

Chanelle Riopel (Very Much)

Hair and makeup by / Coiffure et maquillage : Léa Bégin





SIMON GAUTHIER

Title: Procurement Technician

Working at Transat for: 12 years

Fave happy hour hangout: Taverne Gaspar in Montreal

Fave cocktail there: Gin Tonic. Try the key lime pie, too!

Titre : technicien aux approvisionnements

Employé chez Transat depuis : 12 ans

Endroit préféré pour un 5 à 7 : Taverne Gaspar à Montréal

Cocktail favori à cet endroit : le gin tonic. Mais essayez aussi la tarte à la lime !

Shirt/Chandail: Banana Republic, **Zip-up/Cardigan zippé:** Banana Republic, **Jeans/Jean:** Calvin Klein (The Bay/La Baie), **Shoes/Chaussures:** Steve Madden

WORK

Au travail



KENIA PINEDA MESA

Title:

Sales and Service Agent

Working at Transat for:

Three years

Fave happy hour hangout:

Terrasse sur l'Auberge
in Montreal

Fave cocktail there:

Mojito de l'Auberge

Titre : agente ventes
et services

Employé chez Transat

depuis : trois ans

Endroit préféré pour un

5 à 7 : Terrasse sur l'Auberge
à Montréal

Cocktail favori à cet

endroit : le mojito de
l'Auberge

Blazer/Veste: Vero Moda,

Cashmere top/Haut en

cachemire: Lord and Taylor,

Pants/Pantalons: Massimo Dutti,

Shoes/Chaussures: L'intervalle,

Earrings/Boucles d'oreilles:

Banana Republic



PLAY À la détente



Simon goes from desk to drinks at Taverne Gaspar, a former 19th-century warehouse with old-school furnishings, by throwing on a blazer and swapping his ankle boots for dress shoes.

Pour passer du bureau au bar de la Taverne Gaspar, située dans un ancien entrepôt du XIX^e siècle décoré de meubles d'époque, Simon enfle un veston et met de côté ses bottines pour sauter dans des chaussures de ville.

TAVERNE GASPAR

97, rue de la Commune Est,
Montreal, Qc H2Y 1J1
tavernegaspar.com
Facebook & Instagram:
@tavernegaspar

Blazer/Veston: HM,
Shirt/Chandail: Banana Republic,
Zip-up/Cardigan zippé: Banana Republic, **Jean/Jean:** Calvin Klein (The Bay/La Baie), **Shoes/ Chaussures:** Steve Madden





Kenia adds a little edge to her look with bold red lipstick, a cool blazer and sleek boots for her night out at Terrasse sur l'Auberge, a chic rooftop bistro with panoramic views of Old Montreal.

Kenia rehausse son look en appliquant un rouge à lèvres éclatant, puis en enfilant une jolie veste et des bottes élégantes. Elle est alors prête pour une soirée à la Terrasse sur l'Auberge, un bistro chic sur un toit offrant une superbe vue panoramique sur le Vieux-Montréal.

TERRASSE SUR L'AUBERGE
97, rue de la Commune Est,
5th floor / 5^e étage
Montreal, Qc H2Y 1J1

terrassesurlauberge.com
Facebook & Instagram:
[@terrassesurlauberge](https://www.instagram.com/terrassesurlauberge)

Blazer/Veste: Top Shop,
Cashmere top/Haut en cachemire: Lord and Taylor,
Pants/Pantalon: Massimo Dutti,
Shoes/Chaussures: Aldo,
Earrings / Boucles d'oreilles:
Banana Republic,
Purse/Sac à main: Urban Outfitters



Europe:

10

HOLIDAY EXPERIENCES YOU WILL NEVER FORGET

EXPÉRIENCES QU'ON NE RISQUE PAS D'OUBLIER

By / Par: Carolyne Parent



1 LONDON · LONDRES

Have lunch in one of Her Majesty's Prisons: The Brixton district is home to The Clink, where inmates learn aspects of the restaurant business as part of their rehabilitation. There, you will dine in the historic gaol where Mick Jagger was briefly confined. No "bum beef" here!

Luncher dans une prison de Sa Majesté : au restaurant The Clink, dans Brixton, des détenus sont formés aux métiers de la restauration en vue de leur réinsertion sociale. On se régale dans un bâtiment historique qui a même hébergé Mick Jagger!

thelinkcharity.org

2 GLASGOW

Calculate your "angels' share"¹: At the gateway to the Highlands, the family-owned Glengoyne Distillery offers a Malt Master Tour during which Scotch whisky aficionados concoct their very own personal single malt. *Slàinte!* (To your health!)

Calculer la «part des anges»¹: aux portes des Highlands, la distillerie familiale Glengoyne présente un rare cours de maîtres durant lequel les amateurs concoctent leur propre Scotch Single Malt. *Slàinte!* (À votre santé!)

glengoyne.com



1. "Angels' share" refers to the percentage of the contents of a barrel lost to evaporation.

1. La «part des anges» est la part du contenu d'un baril d'alcool perdue par évaporation.



3 PARIS

Dig in at a real Parisian's digs: The experience is invariably fascinating. And to cinch a congenial visit, make sure to show interest in: your host, the meal and your host's dwelling, which will surely have a certain *je ne sais quoi*.

Dîner chez l'habitant: l'expérience est toujours intéressante. Un truc pour mieux la réussir? Porter une égale attention au profil de l'hôte, à son menu et à son appartement, qui devrait posséder un minimum de cachet.

vouplevousdiner.com



4 PRAGUE

Learn all about that city's Kafkaesque corruption and hop into the hops:

Billing itself as "the world's first corruption tour," this quirky visit takes you to "the best of the worst." Hilarious and thought-provoking. And, after your walk, why not wash off all of that corruption in a relaxing beer bath?

S'initier à la corruption et tremper dans le houblon : bienvenue dans la ville aux magouilles kafkaïennes ! Une visite à pied, donnée par un (faux) ingénieur, est aussi hilarante qu'instructive. Le bain de bière n'est pas mal non plus.

corruptour.com; pivnilaznebernard.cz



5 VIENNA · VIENNE

Learn the Viennese waltz: Don't be a wallflower during the romantic season of winter balls (some 400, at last count!). Instead, step up and take a one-hour waltzing course at the Austrian capital's best school: Elmayer Dance School.

Apprendre la valse viennoise: histoire de ne pas faire tapisserie pendant la romantique saison des bals (à peine 400 pendant l'hiver!), on prend une heure de cours à la meilleure école de la capitale, celle de Herr Elmayer.

elmayer.at



6 TOULOUSE

Climb aboard a real Concorde: You can visit a number of aviation's legendary aircraft at Aeroscopia, Toulouse's aeronautical museum, appropriately located near the Airbus assembly plant.

Monter à bord d'un vrai Concorde : plusieurs « oiseaux » mythiques de l'aéronautique nous sont accessibles au musée Aeroscopia, situé face aux chaînes de montage d'Airbus.

musee-aeroscopia.fr

7 MARSEILLE

Become Wonder Woman: Usually, you kayak in the *calanques*, the fjord-like coves nearby. But at Sormiou you can go vertical, climbing with a rope. Even beginners are welcome.

Jouer à Wonder Woman: d'ordinaire, on fait du kayak dans les calanques. Mais à Sormiou, on propose plutôt une rando verticale, soit de l'escalade avec corde, accessible même aux non-initiés.

active-road.com



8 MADRID

Take your order to the order...of nuns: At the Plaza del Conde de Miranda, you can purchase *naranjines* (orange-extract cookies) from the sisters of the Corpus Christi convent. Since they're cloistered nuns, their sales method is highly unusual, but what it is you will have to find out for yourself!

Entrer au couvent : à la Plaza del Conde de Miranda, on achète les *naranjines* (pâtisseries à l'orange) des sœurs du couvent du Corpus Christi. Parce qu'elles sont cloîtrées, leur stratagème de vente est insolite, mais ne disons rien de plus !



9 LISBON · LISBONNE

Take a spin in a GoCar: The "GPS-guided Storytelling car" provides commentary on the itinerary of your choice. Let's go! We rent two to accommodate our group, and off we go on our autonomous guided tour! (Also available in Madrid and Barcelona).

Circuler en GoCar: munie d'un GPS, la voiturette commente le parcours qu'on a choisi. Allez hop, on en loue deux pour véhiculer la smala, et c'est parti pour une visite en toute autonomie! Aussi à Madrid et à Barcelone.

gocartours.com



10 ROME

Play the romance card: Along with your sweetheart, head for the Aventine Hill, one of the Eternal City's legendary seven, to admire the setting sun from the Giardino degli Aranci (Orange Garden). There, you will be rewarded with one of the city's most breathtaking views.

Se la jouer romantique: avec l'être aimé, direction l'Aventin, l'une des sept collines romaines, pour admirer le soleil couchant au Giardino degli Aranci (le Jardin des orangers). C'est l'un des panoramas les plus époustouflants de la Cité éternelle.



Air Transat offers direct flights to many cities in Europe. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. Air Transat offre des vols directs vers plusieurs villes en Europe. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.



DIVE INTO FUN IN THE SUN
Plaisir et soleil à profusion



San Andres, Colombie - Decameron Isleño



El Salvador - Royal Decameron Salinitas



Colombie - Decameron Barú



Panama - Royal Decameron Panama



Mexique - Royal Decameron Los Caobos



Jamaïque - Royal Decameron Cornwall Beach Resort



Haïti - Royal Decameron Indigo Beach Resort & Spa



COLOMBIE · PANAMA · COSTA RICA · EL SALVADOR · JAMAÏQUE · MEXIQUE · PÉROU · ÉQUATEUR · HAÏTI
COLOMBIA · PANAMA · COSTA RICA · EL SALVADOR · JAMAICA · MEXICO · PERU · ECUADOR · HAITI

36 HÔTELS DANS 9 PAYS
36 HOTELS IN 9 COUNTRIES



Puerto Vallarta

MEXICO – MEXIQUE

4

WAYS
de 4 façons

Transat Travel Experts
Vos experts Transat

One of Mexico's most enchanting coastal destinations, Puerto Vallarta entices with its exotic flavours, tireless party vibes, palm-fringed beaches and traditional culture peeking out round every bend.

Here, we share some of the best-kept—and best-known—secrets of Puerto Vallarta for the foodie, night owl, beach bum and culture lover.

Bienvenue dans l'une des villes côtières les plus envoûtantes du Mexique ! Avec ses saveurs exotiques, son atmosphère de fête perpétuelle, ses plages bordées de palmiers et sa culture traditionnelle bien vivante, Puerto Vallarta séduit les visiteurs de bien des façons.

Voici quelques-uns des endroits — certains bien connus, d'autres moins — qui vous charmeront, que vous soyez du type gourmand, oiseau de nuit, adepte de plages ou passionné de culture.



FOODIE • gourmand



If you're looking for vibrant vibes, maybe skip the Señor Frog's and follow the scent of salty air to the beachside Cuates y Cuetes. This charming restaurant by the bustling Los Muertos Pier (yes, those are dried corn husks dangling from its thatched roof) beckons with its fresh seafood and authentic local cuisine. Take a spicy bite out of its Mexican sampler—think tacos, beans, guacamole and enchiladas. And soak up a spectacular golden sunset while soaking up a spectacular margarita at happy hour.

For a chic night on the town, head to the elegant Café des Artistes and feast on creative French cuisine infused with Mexican flavours. Order the *adobado* (broiled octopus)... First, practise saying *adobado*. Then order the *adobado*. Or, if you can't decide, sample a bit of everything with the tasting menu.

For grub to go, take a tasty stroll along the Malecon, the popular seaside boardwalk, a veritable open-air buffet of mouth-watering street food. Try the *pescado embarazado* (lime-marinated fish) or shrimp grilled over hot coals and served with Salsa Huichol.

Vous cherchez une ambiance authentique ? Alors oubliez le Señor Frog's et laissez plutôt l'arôme de l'air salin vous guider jusqu'à Cuates y Cuetes, en bord de plage. Décoré d'épis de maïs séchés suspendus au toit de chaume, ce charmant restaurant situé près de la jetée Los Muertos offre des fruits de mer frais et une cuisine vraiment locale. Essayez le plat de spécialités mexicaines (tacos, haricots, guacamole et enchiladas bien relevés). Si vous y êtes pour le 5 à 7, savourez une margarita tout en admirant le coucher de soleil.

Pour une soirée chic en ville, rendez-vous à l'élégant Café des Artistes, où vous pourrez goûter une cuisine française créative rehaussée de saveurs mexicaines. Commandez l'*adobado* (pieuvre grillée). Enfin, exercez-vous d'abord à dire «*adobado*», puis passez votre commande. Pour ceux qui ne parviennent pas à se décider, le menu dégustation permet d'essayer un peu de tout.

Si vous cherchez simplement une bouchée à emporter, promenez-vous le long du Malecón, la populaire promenade en bord de mer. C'est un véritable buffet à ciel ouvert proposant les plus appétissantes cuisines de rue. Optez pour le *pescado embarazado* (poisson mariné à la lime) ou encore les crevettes grillées sur charbon de bois servies avec Salsa Huichol.





NIGHT OWL oiseau de nuit



The Malecón throbs with an indefatigable fiesta vibe. Party “where the wild things are” at Zoo Bar, which appears to throw an inordinate number of rowdy foam parties. If you prefer to stay dry and soapless, walk a few steps to the quirky La Vaquita. The first sign that this is not your typical club is probably the giant cow that hangs above the entrance. More cow motif inside, as you nurse drinks served in giant cow-print jugs and bust wicked mooovoes (get it?) ‘til... well, ‘til the cows come home.

Bring the sizzle of Havana to Puerto Vallarta at La Bodeguita del Medio. Sway to the sultry strains of salsa from the Cuban house band while sipping on its signature drink—what else, the mojito!

Gay bars and clubs are aplenty in LGBTQ-friendly Puerto Vallarta. “Dance, drink and play... the cowboy way” at Paco’s Ranch in Old Vallarta. Saddle up for a night of outrageous drag shows, wild antics and glitter. Lots of glitter. Then mosey on down to CC Slaughters a few steps away, a favourite haunt of tourists and locals alike. Expect renowned DJs, a martini lounge and nightly feature cocktails—did anyone order a Beergarita?

Le Malecón vibre d’une atmosphère festive apparemment sans fin. Pour faire la fête, direction le Zoo Bar, où l’on offre souvent des soirées animées «arrosées» de mousse. Si vous préférez demeurer au sec et ne pas vous faire savonner, quelques pas de plus vous mèneront à l’excentrique La Vaquita. Dès l’entrée, la vache suspendue au-dessus de la porte annonce qu’il ne s’agit pas d’un club ordinaire. À l’intérieur se poursuit la thématique de la vache, avec boissons servies dans des cruches à lait ou de grands gobelets à motif peau de vache. Parfait pour ceux et celles qui veulent laisser s’exprimer leur côté «cornu»!

Retrouvez la chaleur de La Havane à Puerto Vallarta en vous rendant à La Bodeguita del Medio. Déhancez-vous sur les mélodies de salsa endiablée jouées par l’orchestre maison tout en vous abreuvant du cocktail emblématique de l’endroit : le mojito, évidemment !

On trouve de nombreux clubs gais à Puerto Vallarta, ville accueillante pour la communauté LGBTQ. Dans le vieux Puerto Vallarta, Paco’s Ranch propose une thématique cowboy : en selle pour des spectacles de travestis audacieux et des soirées pleines de folies et de brillants. Quelques portes plus loin, CC Slaughters est apprécié des résidents comme des touristes. On y trouve des DJ renommés, un bar à martinis et des cocktails spéciaux chaque soir. Osez-vous essayer le «bièregarita» ?





CULTURE LOVER passionné de culture



Follow the cobbled-brick road to Old Vallarta and its captivating collection of colonial architecture and charming shops selling Mexican arts and crafts. In the Romantic Zone of Old Vallarta, meet the owners of Lucy's CuCu Cabaña, who travel all over Mexico hunting for unique folk art for their shop. Pick up Oaxacan textiles at Ponciana, traditional masks at Galeria Olinala, and locally crafted tequila glasses at Mundo de Cristal.

Every Wednesday evening until May, embark on the popular ArtWalk, a self-guided walking tour of 12 galleries in the Historic Centre, exhibiting paintings, sculptures, fine ceramics and jewellery from national and international artists. Some galleries host cocktail receptions, so you can wax eloquent about the evolution of Mexican art over a glass of wine.

The Church of Our Lady of Guadalupe isn't exactly a secret, but it's so iconically Mexican, it's a must-see. Nestled in the heart of Puerto Vallarta, this beautiful red-brick cathedral whose crown dominates the skyline hosts traditional festivities. This is where throngs of mariachi bands converge to serenade Cecilia, the patron saint of music. And in December, it's where a flurry of Aztec dancers, colourful floats and folk artists descends to celebrate the Virgin of Guadalupe, Mexico's patron saint.

Suivez les rues pavées vers le vieux Puerto Vallarta pour admirer son captivant mélange d'architecture coloniale et de boutiques charmantes offrant des œuvres d'art et de l'artisanat mexicains. Dans la zone romantique de la vieille ville, allez rencontrer les propriétaires de Lucy's CuCu Cabaña, qui parcourent tout le Mexique à la recherche d'œuvres d'art populaire pour les vendre dans leur boutique. Vous trouverez aussi des textiles de Oaxaca à Ponciana, des masques traditionnels à la Galeria Olinala et des verres de tequila produits localement à Mundo de Cristal.

Chaque mercredi soir jusqu'en mai, prenez part à la populaire ArtWalk, une visite à pied autoguidée de 12 galeries du centre historique de la ville, où vous pourrez admirer peintures, sculptures, céramiques fines et bijoux d'artistes mexicains et internationaux. Certaines galeries organisent des cocktails en soirée : profitez-en pour aller discuter d'art mexicain autour d'un verre !

L'église Notre-Dame de Guadalupe n'est pas vraiment un secret, mais elle est si authentiquement mexicaine qu'elle demeure incontournable. Nichée au cœur de Puerto Vallarta, cette magnifique cathédrale de briques rouges domine le panorama de la ville et organise des festivités traditionnelles. En décembre, une troupe de danseurs aztèques, des chars allégoriques colorés et des artistes populaires s'y donnent rendez-vous pour célébrer la Vierge de Guadalupe, sainte patronne du Mexique.

BEACH BUM • adepte de plage



There's a dizzying amount of dazzling beaches between Riviera Nayarit and Old Vallarta. But why not venture a little farther? About an hour northwest, discover the less touristy El Anclote in Punta Mita. A pristine beach whose beauty could launch a thousand postcards, the water here is bluer, the sand is softer and whiter, and the waves are long and slow for novice surfers to dip their toes in.

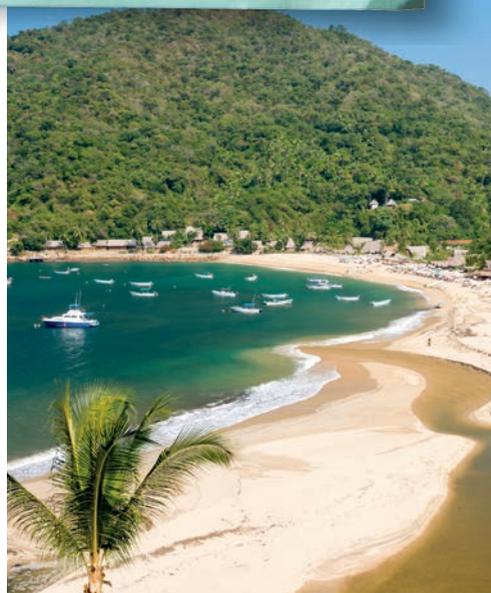
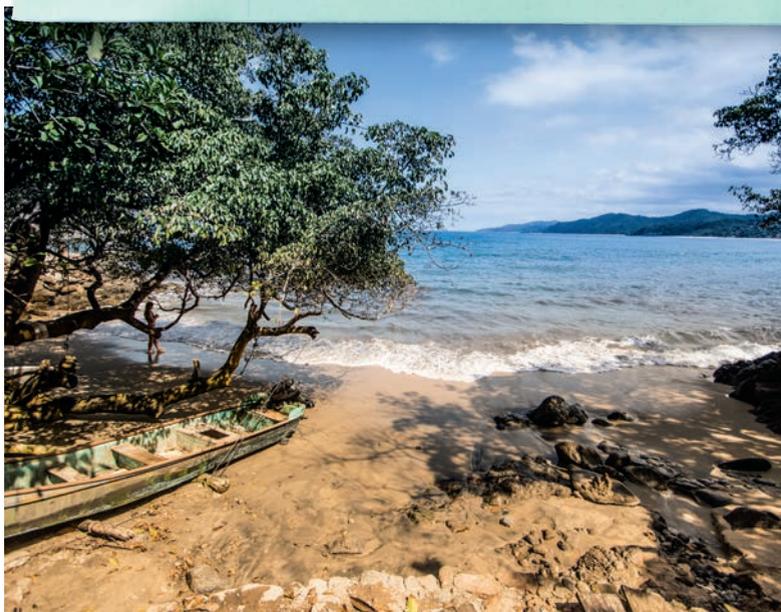
Looking for gnarlier waves? Answer the siren call of the churning sea in Sayulita, about an hour north. Enter a time warp to the '60s in this sleepy little beach town with a hippy vibe and cute little handicraft shops, where you'll see locals either strolling the colourful streets with surfboards on their backs or chasing the perfect wave in the ocean.

Stray off the beaten path—way off—to Yelapa about three hours south. Travel by motorboat or *panga* (water taxi) to this small, quiet cove, where life dawdles at a snail's pace. Between lazing on the golden sands and lazing in the turquoise waters, indulge in a slice of the best banana cream pie from the delightful "pie lady" vendors plying these shores, balancing their baked goods on their heads.

Une multitude de plages magnifiques vous attendent entre la Riviera Nayarit et le vieux Puerto Vallarta. Mais n'hésitez pas à vous aventurer un peu plus loin! À environ une heure au nord-ouest, partez à la découverte d'El Anclote, à Punta Mita, un endroit moins couru des touristes. Avec sa plage immaculée digne des plus belles cartes postales, son eau d'un bleu profond, son doux sable blanc et ses vagues longues et lentes, l'endroit est idéal pour les surfeurs amateurs.

À la recherche de vagues plus sportives? Suivez le chant de la sirène jusqu'à la mer agitée de Sayulita, à environ une heure plus au nord. Cette petite ville tranquille vous fera voyager dans le temps vers les années 1960, avec son ambiance hippie et ses petites boutiques d'artisanat. Dans ses rues colorées, vous croiserez les gens de la place qui déambulent, une planche de surf sur le dos. Vous les verrez aussi dans la mer en train d'attendre la vague parfaite.

Pour vraiment sortir des sentiers battus, aventurez-vous jusqu'à Yelapa, à trois heures vers le sud. Voyagez par bateau ou *panga* (taxi d'eau) vers cette petite anse tranquille où la vie se déroule à pas de tortue. Entre une période de détente sur le sable doré et une baignade dans l'eau turquoise, payez-vous une pointe de la meilleure tarte à la banane qui soit, achetée à l'une des vendeuses qui parcourent la plage, leurs pâtisseries sur la tête.



Air Transat offers direct flights to Puerto Vallarta. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Puerto Vallarta. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.





Give the gift of travel. Offrez le voyage en cadeau.

Gift cards are redeemable on any travel product such as package vacations, cruises, flights, travel insurance and more!

**To find a location near
you visit:**

**marlintravel.ca
transattravel.com**

Les cartes-cadeaux sont applicables sur tous les produits de voyage : forfaits vacances, croisières, assurance voyage et plus!

**Pour trouver l'agence
la plus près visitez:**

**clubvoyages.com
voyagestransat.com**



The Card is subject to terms and conditions stated in the Card Agreement, distributed at the time of purchase. The Marlin Travel/Transat Travel Gift Card is issued by Home Trust Company. Card Balance is not CDIC insured. Marlin Travel and Transat Travel is a division of Transat Distribution Canada Inc. ON Reg. #50015084, BC Reg. #23567. Head Office: 191 The West Mall, Suite 700, Etobicoke, ON M9C 5K8.

La carte est sujette aux conditions et modalités stipulées dans la Convention du titulaire de la carte remise au moment de l'achat. La carte-cadeau Club Voyages/Voyages Transat est émise par la Compagnie Home Trust. Non assurée par la SADC. Club Voyages et Voyages Transat sont une division de Transat Distribution Canada inc. Permis du Québec n° 753141. Siège social : 300, rue Léo-Pariseau, bureau 1601, Montréal (Québec) H2X 4B3.

tico.ca

Ghosts I may have seen in (or may not)

Haunted Scotland

LES FANTÔMES QUE J'AI (PEUT-ÊTRE) VUS DANS LES CONTRÉES HANTÉES DE L'ÉCOSSE

By / Par : Line Abrahamian

It's the type of story that burrows into your soul and haunts you. Even when you're awake. Which I am. At 3 a.m.

I'm staying at Hotel du Vin Edinburgh, and the sinister past of this hotel has invaded my sleep and unleashed a ridiculous amount of heebie-jeebies. I hear the howl of the wind on a strangely windless night. I feel a sudden chill creep under my warm bed linen. I detect the minuscule *drip-drip* of a faucet that decided to start leaking at that very second.

I'm a jittery mess. And it's because, earlier this evening, I discovered that this 18th-century hotel was once an asylum and some guests had reported seeing shadows of disgruntled ghosts, possibly past inhabitants.

Now, I don't really believe in ghosts but don't want to write them off entirely lest they do exist and decide to haunt me out of spite. I hear spiteful haunting is the worst. So I've come to the land of underwater monsters, graveyard poltergeists and underground ghosts on Scotland's Year of History, Heritage and Archaeology to try and meet one of these spooky spirits.

C'est le genre d'histoire qui se fraie un chemin dans votre esprit et vous obsède, même quand vous êtes éveillé. Et je le suis encore, à trois heures du matin.

Je séjourne à l'Hotel du Vin Edinburgh, et le sinistre passé de l'établissement trouble mon sommeil. Une peur bizarre et persistante m'habite. J'entends le hurlement du vent, même si le temps a été calme toute la soirée. Je sens une fraîcheur s'insinuer entre mes draps. Je perçois le plic ploc discret d'un robinet qui a commencé à couler à ce moment précis.

J'ai commencé à trembler. C'est parce que plus tôt dans la soirée, j'ai découvert que cet hôtel construit au XVIII^e siècle a déjà servi d'asile, et que certains voyageurs ont déjà vu dans ses murs les ombres de fantômes mécontents. Étaient-ce les esprits des gens qui l'habitaient autrefois ?

Soyons clairs : je ne crois pas vraiment aux fantômes. Mais je n'ose pas dire qu'ils n'existent pas, au cas où je serais dans l'erreur et qu'ils viendraient me hanter par vengeance ! C'est pourquoi, en cette Année de l'histoire, du patrimoine et de l'archéologie en Écosse, je suis venue au pays des monstres marins, des poltergeists de cimetière et des fantômes qui hantent les souterrains. Il fallait que j'essaie de rencontrer l'un de ces terrifiants spectres.



The Ghosts of Mary King's Close

Le Fantôme du passage de Mary King



Beneath the bustling Royal Mile lurk dark passageways, where tales of the haunted and haunting are told in hushed tones. Such is the Mary King's Close. Once vibrant and open to the skies, this close is now buried underneath the Old Town, deserted... but for a few lingering spirits.

Walking through the subterranean warren of narrow streets and chambers, you can almost feel the grisly secrets of its past inhabitants trapped in its walls. This is where the bubonic plague ravaged the crowded houses in 1645. And after it dissipated, it's where the souls of its victims returned to their homes...

We shuffle into a large chamber that belonged to an affluent family in the 17th century. This is where Annie used to live. And, legend has it, still does.

The story goes that in 1982, a Japanese medium sensed a sad presence in the bedroom. And as she was about to leave, she felt a tug on her coat. She spun around and spied a little girl in the corner, dressed in rags, crying. She said her name was Annie and her parents had abandoned her 400 years ago after she'd contracted the plague. She was crying because she felt alone and had lost her favourite doll.

The medium rushed up onto the Royal Mile and bought her the first doll she could find: a tartan-clad Barbie. She placed it in the bedroom and immediately felt a swell of happiness. Since then, visitors have been leaving dolls and stuffed animals for Annie.

Apparently, if we stay still, we might feel a tug on our clothes or a little girl's hand gripping ours. So I do, my hands poised to cup tiny ghostly ones. A loud whisper gusts into my ear from behind. I turn around to give the intruder a searing look for trespassing on my ghostly moment, except... there's no one there.

Sous le très animé Royal Mile, l'avenue principale d'Édimbourg, existent de sombres couloirs où l'on raconte à voix basse des histoires de fantômes. C'est le cas du passage de Mary King : autrefois pleine de vie et ouverte sur le ciel, cette ruelle est à présent enterrée sous la vieille ville et complètement désertée... sauf par quelques esprits vagabonds.

En marchant dans le réseau souterrain de ruelles et de petits logements, on peut presque sentir, enfermés dans les murs, les secrets macabres des occupants d'autrefois. Car en 1645, une épidémie de peste bubonique éclatait ici, ravageant les demeures surpeuplées. Et une fois l'épidémie passée, on dit que les âmes des victimes seraient revenues dans leurs maisons.

Nous entrons dans une grande pièce ayant appartenu à une famille prospère du XVII^e siècle. C'est ici que vivait Annie... et qu'elle vit encore, selon la légende.

L'histoire raconte qu'en 1982, une médium japonaise en visite perçut une présence triste dans la pièce. Puis, au moment où elle allait sortir, elle sentit qu'on tirait sur sa manche. Se retournant brusquement, la médium vit une petite fille habillée de guenilles qui pleurait dans un coin. Cette dernière dit s'appeler Annie et raconta que ses parents l'avaient abandonnée plus de trois siècles auparavant, après qu'elle eut attrapé la peste. Elle pleurait parce qu'elle se sentait seule et avait perdu sa poupée préférée.

La médium remonta alors en vitesse vers le Royal Mile et lui acheta la première poupée qui lui tomba sous la main : une Barbie vêtue de tartan. Elle redescendit ensuite la porter dans la chambre et perçut alors une vague de bonheur se répandre dans la pièce. Depuis, les visiteurs laissent des poupées et des animaux en peluche à l'intention d'Annie.

On dit que si nous restons immobiles, nous pouvons parfois sentir un léger tiraillement sur nos vêtements et la main d'une petite fille agripper la nôtre. Je tends donc la main, prête à recueillir de petites menottes fantômes. C'est alors que je sens comme un chuchotement dans mon oreille, venu de derrière. Je me retourne pour foudroyer du regard l'intrus qui détruisait ainsi mon recueillement, sauf que... il n'y a personne.



The Watcher

Underneath the Old Town lie the Blair Street Vaults. Once home to workshops and storerooms for traders, these 18th-century vaults were later absorbed by the seedy underbelly of Edinburgh—murderers, bodysnatchers and torturers, whose restless spirits still cling to these cramped spaces.

This just looks like a place that ghosts would haunt. The walls are damp, the stone rooms are pitch-black, and if you stare at the inky darkness long enough, your imagination will conjure up spectral shapes out of the suddenly chilly air—seriously, does anybody else feel this cold here?

Suddenly, I'm jolted by the shudder-inducing thud of thunderous footfalls. "This is how you'll hear The Watcher coming," our guide, Jérémie, warns ominously as he tramps on the ground, mimicking the ghost called The Watcher, who menacingly stomps around, staring at visitors.

"That's his first warning," he says. And walks away.

We follow him into a tiny room with white walls. "This is where The Watcher attacks his victims," he tells us, in a hushed voice. "First, you'll feel a cold breath on your neck. Do you feel it?"

I do. I really do. It could be the 27 other people standing in back of me. But I'm pretty sure it's The Watcher.

"Then the candle's flame will flicker." It does, and with a sudden gust, the flame goes out.

"Then the cold breath will become louder and suddenly turn into words. G-e-e-e-e-t o-u-u-u-u-t. G-e-e-e-e-t o-u-u-u-u-t. GET OUT!"

Jérémie lets out a roaring scream, ricocheting off the cavernous walls and catapulting my heart out of its cage. And with that, every ounce of courage I had mustered up to then leaves my body, and I scramble out of the vaults.



Le Guetteur

Les voûtes de la rue Blair se trouvent sous le sol de la vieille ville. Autrefois occupées par des ateliers et des entrepôts de commerçants, ces pièces construites au XVIII^e siècle ont ensuite été le repaire des gens de la mauvaise société d'Édimbourg : meurtriers, kidnappeurs et tortionnaires dont les spectres agités s'incrument toujours dans ces espaces restreints.

Cet endroit donne vraiment l'impression d'être hanté. Chacune des pièces est délimitée par des murs de pierre humides, et si l'on fixe la profonde noirceur assez longtemps, l'imagination fait naître des formes spectrales dans l'air soudainement devenu froid. Je ne suis pas la seule à sentir ce froid, pas vrai?

Soudainement, des bruits de pas sinistres me font sursauter. «C'est ainsi que vous entendrez le Guetteur arriver», nous avertit notre guide Jérémie en marchant fort sur le sol pour imiter le pas du fantôme auquel on a donné ce nom, et dont on dit qu'il se promène de façon menaçante en fixant les visiteurs.

«C'est son premier avertissement», nous dit-il avant de s'en aller.

Nous le suivons dans une petite pièce aux murs blancs. «C'est ici que le Guetteur attaque ses victimes», nous dit-il à voix basse. «Ça commencera lorsque vous sentirez un souffle froid sur la nuque. Le sentez-vous?»

Oui, je le sens vraiment. Ça pourrait être les 27 autres personnes qui se tiennent derrière moi, mais je suis presque sûre que c'est le Guetteur.

«Ensuite, la flamme de la bougie vacillera.» Ce qu'elle fait, avant de s'éteindre complètement sous le souffle d'une brise soudaine.

«Puis, le souffle froid deviendra plus fort et se transformera en paroles : S-o-o-o-r-t-e-e-e-z. S-o-o-o-r-t-e-e-e-z. SORTEZ!»

Jérémie laisse échapper un hurlement que répercutent les murs de pierre et qui fait battre mon cœur à toute vitesse dans ma poitrine. Le peu de courage qu'il me restait encore se désintègre à ce moment, et je sors des voûtes en courant.



Mackenzie Poltergeist

I hasten down the streets, back to my hotel. There's something to be said about Edinburgh when your safe haven is an asylum-turned-hotel. Behind Hotel du Vin, I spy the shadow of a graveyard seemingly swathed in mist on a clear evening. I creep closer and read the name scribbled above the black iron-wrought gates: Greyfriars. A shiver crawls up my spine. This is one of the most haunted places on Earth.

I sheepishly enter. A deadening silence permeates every corner of the cemetery, somehow stifling the rowdy crowds mere steps away. Ghoulish trees spring from the earth. Overgrown grasses and ferocious foliage strangle tombstones everywhere.

My eyes fall on the black mausoleum looming in the back. The home of the Mackenzie Poltergeist. Nicknamed Bloody Mackenzie, king's advocate George Mackenzie sent 18,000 Covenanters to their deaths in the 17th century. When he died in 1691, he was buried in this black mausoleum, where he rested in peace... until now.

In the late 1990s, a homeless man broke into the mausoleum, rousing the Mackenzie Poltergeist. Since then, visitors have reported strange happenings at the graveyard. Eerie apparitions. Plummeting temperatures. Blood-curdling noises. Even physical attacks.

I approach the mausoleum with wobbly legs, treading softly so as not to stir the Mackenzie Poltergeist. The mausoleum's door is padlocked. I peek into the poltergeist's lair through two tiny windows. A suffocating darkness appears to seep through the windows and smother me. I can almost hear the tortured screams of Mackenzie's victims, suspended in mid-air.

Cold starts to nip at my toes and writhe up my body. I lock eyes with the soulless gaze of a skull carved in the black stone. Suddenly, a bright light flashes inside the mausoleum, and a swarm of ghoulish shadows rushes out at me. I leap backwards and scream—and stumble on something.

"Sorry," apologizes a woman, who'd apparently been standing behind me the whole time, obviously with ninja-like stealth, and had chosen that moment to flash her cellphone light into the mausoleum.

I attempt a smile, but my trembling lips won't co-operate. And I scurry out of the graveyard, sufficiently scared out of my wits.

That night, at the asylum-turned-hotel, as I try to ignore the howl of the wind, the *drip-drip* of the faucet and the chill in my bed, I come to the conclusion, at 4:30 a.m., that haunted Edinburgh has made a believer out of me.

Le poltergeist de Mackenzie

Je marche rapidement le long des rues vers mon hôtel. Drôle de ville qu'Édimbourg, tout de même, où je cherche refuge dans un ancien asile. Derrière l'Hotel du Vin, je remarque un cimetière dans l'ombre, qui semble parcouru par la brume malgré la soirée sans nuages. Je m'approche lentement jusqu'à pouvoir lire le nom qui surmonte les portes en fer forgé : Greyfriars. Un frisson me parcourt le dos : je suis aux portes de l'un des endroits les plus hantés sur Terre.

J'entre tout de même en tremblant. Un épais silence enveloppe le moindre recoin du cimetière, m'empêchant d'entendre les bruits d'un groupe agité qui se trouve tout près. Des arbres fantomatiques émergent du sol, tandis que les tombes sont envahies par des herbes longues et des feuillages.

Mon regard finit par tomber sur le mausolée noir qui domine le fond du cimetière : la demeure du poltergeist de Mackenzie.

George Mackenzie, surnommé Bloody Mackenzie, fut un lord avocat qui, au XVII^e siècle, causa la mort de 18 000 membres du mouvement religieux des Covenantaires. À sa mort, en 1691, il fut enterré dans ce mausolée noir où il reposait en paix... jusqu'à récemment.

À la fin des années 1990, un sans-abri entra par effraction dans le mausolée, dérangeant apparemment le poltergeist de Mackenzie. Depuis, plusieurs visiteurs ont raconté avoir vu des choses étranges au cimetière : apparitions, température qui chute, bruits terrifiants et même des attaques physiques.

Les jambes molles, je m'approche du mausolée, progressant doucement de manière à ne pas déranger le poltergeist de Mackenzie. La porte du mausolée est barrée d'un cadenas. Je jette un coup d'œil à l'intérieur par l'une des deux petites fenêtres, et il me semble que la noirceur épaisse s'écoule par les ouvertures et veut m'étouffer. Je peux presque entendre, flottant dans l'air, les cris que les victimes de Mackenzie ont dû lancer sous la torture.

Le froid commence à me chatouiller les orteils et à faire frémir tout mon corps. Mon regard s'arrête sur les yeux d'un crâne sculpté dans la pierre noire. Soudain, un éclat de lumière illumine le mausolée et une armée d'ombres se rue vers moi. Je recule en sautant, un cri m'échappe. Puis je trébuche sur quelque chose.

« Désolée », s'excuse une femme qui se trouvait apparemment derrière moi tout ce temps, silencieuse, et c'est ce moment qu'elle a choisi pour faire jaillir la lumière de son cellulaire dans le mausolée.

J'essaie de sourire, mais mes lèvres tremblantes ne veulent pas coopérer. Alors je me dirige vers la sortie du cimetière. J'ai eu assez peur pour la journée.

Plus tard cette nuit-là, à l'hôtel, j'essaie toujours d'ignorer le hurlement du vent, le plic ploc du robinet et le froid entre mes draps. Il est 4 h 30 du matin. Édimbourg est arrivée à me faire croire aux fantômes.



Spooky Scotland visits Chasser les frissons en Écosse

Edinburgh Castle: This historic fortress has acquired plenty of ghosts over the centuries, from a phantom piper to a headless drummer. edinburghcastle.gov.uk

Mercat Tours: These frightening storytellers will plunge you into haunted Edinburgh like no other. mercattours.com

The Real Mary King's Close: This historical tour will take you beneath the Old Town to reveal the true, chilling story of its hidden closes. realmarykingsclose.com

Loch Ness: Join the Monster Patrol on a Jacobite cruise along the scenic Loch Ness and keep your eyes peeled for the famous underwater monster. jacobite.co.uk

Where to stay

Hotel du Vin Edinburgh: The friendly staff of this chic hotel belie the sinister history of this former asylum. hotelduvin.com

Monachyle Mhor: This lochside boutique hotel at the foot of mountains isn't haunted, but its affable owner and staff will regale you with stories of ghosts lurking in the area. monachylemhor.net

Thank you to VisitScotland for hosting us. visitscotland.com

Château d'Édimbourg : cette forteresse historique a abrité de nombreux fantômes au fil des siècles, d'un mystérieux cornemuseur à un joueur de tambour sans tête. edinburghcastle.gov.uk

Mercat Tours : des conteurs vraiment terrifiants vous font découvrir le côté sombre d'Édimbourg. mercattours.com

The Real Mary King's Close : cette visite historique vous entraînera sous la vieille ville pour révéler l'authentique et terrifiante histoire de ses passages cachés. realmarykingsclose.com

Loch Ness : joignez-vous à la Monster Patrol pour une croisière sur le pittoresque Loch Ness et n'oubliez pas d'ouvrir grand les yeux : vous apercevrez peut-être le célèbre monstre marin. jacobite.co.uk

Où séjourner

Hotel du Vin Edinburgh : le personnel amical de cet hôtel chic vous fera oublier son sinistre passé d'asile. hotelduvin.com

Monachyle Mhor : situé au bord d'un loch et au pied d'une montagne, cet hôtel-boutique n'est pas hanté, mais son propriétaire et ses employés affables vous régaleront avec des histoires de fantômes qui hantent la région. monachylemhor.net

Merci à VisitScotland de nous avoir reçus. visitscotland.com

Club Class

Did you stay up all night chasing ghosts in Scotland?

With Air Transat, stretch out and relax in an exclusive cabin that offers more space and greater comfort, the gourmet menu of Daniel Vézina and personalized service.

Travel in Club Class and you'll also enjoy privileges like a generous baggage allowance, priority airport services and much more!

Classe Club

Épuisé d'avoir chassé les fantômes de l'Écosse toute la nuit ?

Avec Air Transat, étendez-vous et détendez-vous dans une cabine exclusive offrant plus d'espace et de confort, le menu gourmet du chef Daniel Vézina et un service personnalisé.

Voyager en Classe Club, c'est aussi profiter de privilèges tels qu'une généreuse franchise de bagages, des services prioritaires à l'aéroport et plus encore !



Air Transat offers direct flights to Glasgow. Check out our destinations grid on pages 78-79 to plan your next getaway. / Air Transat offre des vols directs vers Glasgow. Consultez notre grille de destinations aux pages 78-79 pour planifier votre prochaine escapade.





24 HOURS HEURES

IN / À MONTEGO BAY

Illustrations by / par : VRUN



IN EVERY ISSUE, TRACE THE FOOTSTEPS OF A TRANSAT EMPLOYEE TO ONE OF THEIR FAVOURITE DESTINATIONS FOR A WHIRLWIND HOLIDAY! THIS TIME AROUND, SEE MARKETING PROJECT COORDINATOR SHAWNA HILL'S PICKS FOR HER MONTEGO BAY, JAMAICA... IN 24 HOURS!

DANS CHAQUE NUMÉRO D'ATMOSPHERE, NOUS SUIVONS LES TRACES D'UN EMPLOYÉ DE TRANSAT DANS L'UNE DE SES VILLES COUP DE CŒUR. CETTE FOIS-CI, SHAWNA HILL, COORDONNATRICE DE PROJET MARKETING, NOUS ENTRAÎNE À LA DÉCOUVERTE DE MONTEGO BAY EN JAMAÏQUE... EN 24 HEURES!

11 a.m. / 11 h

Start your holiday at Doctor's Cave Beach, one of Jamaica's most famous beaches, known for its crystal-clear waters and white sand. It's part of the Montego Bay Marine Park, so you can spot lots of marine creatures while snorkelling. Its calm waters are also perfect for stand-up paddleboarding.

Commencez la journée à Doctor's Cave Beach. Sa mer transparente et son étendue de sable blanc en font l'une des plages les plus célèbres de la Jamaïque. Et comme elle fait partie du parc marin de Montego Bay, les amateurs de plongée libre pourront y voir de nombreux animaux marins. Ses eaux calmes sont aussi idéales pour le surf à pagaie.



2 p.m. / 14 h

Come lunchtime, follow the aroma of authentic Jamaican jerk chicken to The Pork Pit. Try the jerk chicken (or pork) with a fried dumpling called festival or with rice and peas. Or with both festival and rice and peas. That's what I do! Then take your lunch to go to the park across the street and eat while taking in the beautiful view of the ocean.

À l'heure du lunch, les arômes de poulet à la jerk vous conduiront tout droit chez The Pork Pit. Essayez le poulet ou le porc à la jerk, accompagné d'un dumpling frit appelé « festival » ou encore de riz et de pois. Vous pouvez aussi commander les deux accompagnements : c'est ce que je fais ! Ensuite, emportez votre lunch dans le parc de l'autre côté de la rue et dégustez-le en profitant de la magnifique vue sur l'océan.

4 p.m. / 16 h

Take a stroll along the Hip Strip and do a little shopping. Buy your Appleton rum (cheap!) at one of the many convenience stores lining the strip, where you'll also find great coffee, spices and rum cake. Or stop in at one of the souvenir shops and get that One Love Bob Marley T-shirt you've always wanted! Then visit the Rocklands Bird Sanctuary just outside Montego Bay, home to some of Jamaica's most beautiful species of birds. You can feed hummingbirds right out of your hand! It's pretty amazing!

C'est parti pour une promenade et un peu de magasinage sur la Hip Strip. Faites vos provisions de rhum Appleton (à très bon prix !) dans l'un des nombreux commerces qui bordent cette rue, puis laissez-vous tenter par du bon café, des épices ou du gâteau au rhum. Si vous arrêtez dans une boutique de souvenirs, vous trouverez certainement ce t-shirt One Love de Bob Marley dont vous avez toujours rêvé ! Ensuite, direction le Rocklands Bird Sanctuary, juste à l'extérieur de Montego Bay, où l'on peut admirer quelques-uns des plus beaux oiseaux de la Jamaïque. Les colibris viennent manger dans votre main. Mémorable!



6 p.m. / 18 h

Hop on a catamaran cruise and watch the beautiful sunset with reggae playing in the background. Another great spot to catch the sunset is Jimmy Buffett's Margaritaville while sipping on one of their famous margaritas on their patio. And while you're there, why not take a whirl down the 37-metre-long waterslide from the rooftop terrace.

À l'heure du coucher de soleil, faites une croisière en catamaran pour admirer le ciel sur fond de musique reggae. Ou alors rendez-vous sur la terrasse du Jimmy Buffett's Margaritaville, un autre endroit exceptionnel pour admirer le soleil couchant tout en sirotant l'une des fameuses margaritas de la maison. Et tant qu'à être sur place, ne ratez pas l'occasion de vous élaner dans la glissade d'eau de 37 mètres qui part de la terrasse sur le toit !

8 p.m. / 20 h

Lovers of reggae, for an authentic Jamaican evening, groove all the way to Pier 1, a waterfront, open-air restaurant that has more of a local vibe. You'll feel like you're on a ship while dining on Jamaican-style dishes, from peppered shrimp to jerk conch to curry goat. After dinner, stay for the entertainment—they have karaoke Mondays, Star Struck Wednesdays and Pier Pressure Fridays. Night owls can also return to Margaritaville and dance the night away at its seaside club.

Amoureux du reggae, c'est votre chance de passer une authentique soirée jamaïcaine ! Déhancez-vous jusqu'au Pier 1, un restaurant en plein air au bord de l'eau qui propose une belle ambiance locale. On s'y sent comme sur un bateau et on y goûte des mets typiques tels que des crevettes au poivre, des conques à la jerk ou du cari de chèvre. Après le repas, on peut rester sur place pour l'une des soirées thématiques, mais les oiseaux de nuit qui veulent continuer à danser voudront peut-être retourner au Margaritaville pour profiter de son club sur la plage.

11 a.m. / 11 h

You still have some time before boarding your plane? Soak up the rays and a little culture until the very last minute! Make your way to the bar outside the airport and order a Red Stripe Jamaican lager. It's happy hour somewhere in the world, right?

Il vous reste un peu de temps avant l'embarquement ? Prenez un bain de soleil et de culture locale jusqu'à la toute dernière minute en commandant une Red Stripe Jamaican Lager au bar à l'extérieur de l'aéroport. Après tout, c'est l'heure de l'apéro quelque part dans le monde, pas vrai ?





EXCELLENCE GROUP
Luxury Hotels & Resorts



EXCELLENCE
Resorts

finest
Resorts

Beloved
Hotels



AIM FOR EXCELLENCE

Part of our Luxury Collection, Excellence Group's collection of high-end resorts is made up of Excellence Resorts, Beloved Hotels and Finest Resorts, offering adults-only and family-friendly settings in Mexico and the Dominican Republic. Synonymous with stellar service, fine dining, rejuvenating spa treatments, stunning accommodations and unparalleled comfort, Excellence Group is the very definition of luxury travel.

VISEZ L'EXCELLENCE

Faisant partie de notre Collection Grand Luxe, la famille de complexes hôteliers haut de gamme d'Excellence Group est composée des Excellence Resorts, des Beloved Hotels et des Finest Resorts, offrant des cadres réservés aux adultes et axés sur les familles au Mexique et en République dominicaine. Synonyme de service exemplaire, de gastronomie raffinée, de soins vivifiants au spa, d'hébergements époustouffants et de confort inégalé, Excellence Group est la définition même du voyage de luxe.





Behind the Scenes DANS LES COULISSES



From inspiration... to reality

Join us behind the scenes of the cover shoot for our Europe 2018 brochure in the stunning Algarve region of Portugal last April. We'll show you each step of the creative process, from first sketches to final photos.

De l'inspiration... à la réalité

Suivez-nous dans les coulisses d'une séance photo réalisée en avril dernier dans l'éblouissante région de l'Algarve, au Portugal. De la maquette à la photo finale, nous vous présentons chaque étape de la création de la couverture de notre brochure Europe 2018.

Inspiration

There's no better place than a picturesque market in a small town in southern Portugal—one of our 28 European destinations—to depict the Old Continent. We love strolling through it, bartering with merchants and discovering local specialties. It's Europe at its best!

Once the cover concept is chosen, we ask an illustrator to sketch the desired scene so the entire team can be on the same page about the work to be done on site.

The place

The photography crew and art director begin their online search for the perfect location. The exact spot will be confirmed at the start of the trip to ensure it reflects the illustrator's sketches. We agree on a pedestrian walkway in the heart of Lagos (pronounced Lahgoch) in the Algarve to capture Europe.

L'inspiration

Pour représenter le Vieux Continent, rien de tel qu'un pittoresque marché dans une petite ville du sud du Portugal, une de nos 28 destinations européennes. On aime s'y promener, discuter avec les marchands et découvrir les spécialités locales. L'Europe à son meilleur!

Le concept étant trouvé, nous demandons à un illustrateur de dessiner un croquis de la scène à capter pour que toute l'équipe s'entende sur le travail à faire sur place.

Le lieu

L'équipe photo et le directeur artistique se lancent dans une recherche en ligne du parfait emplacement pour la séance photo. Le repérage sera finalisé au début du voyage pour s'assurer que le lieu choisi ressemble bien aux images trouvées. Nous convenons de représenter l'Europe dans une rue piétonne du centre de Lagos (prononcé Lahgoch), en Algarve.

The traveller

A woman in her 30s will be the star of our photo. We call Montreal's biggest modelling agencies to find our cover girl, get 20 recommendations and choose Bianca Martel from Dulcedo Management. Everyone would like to be this beautiful brunette visiting the Algarve... or at least her travel companion!

The styling

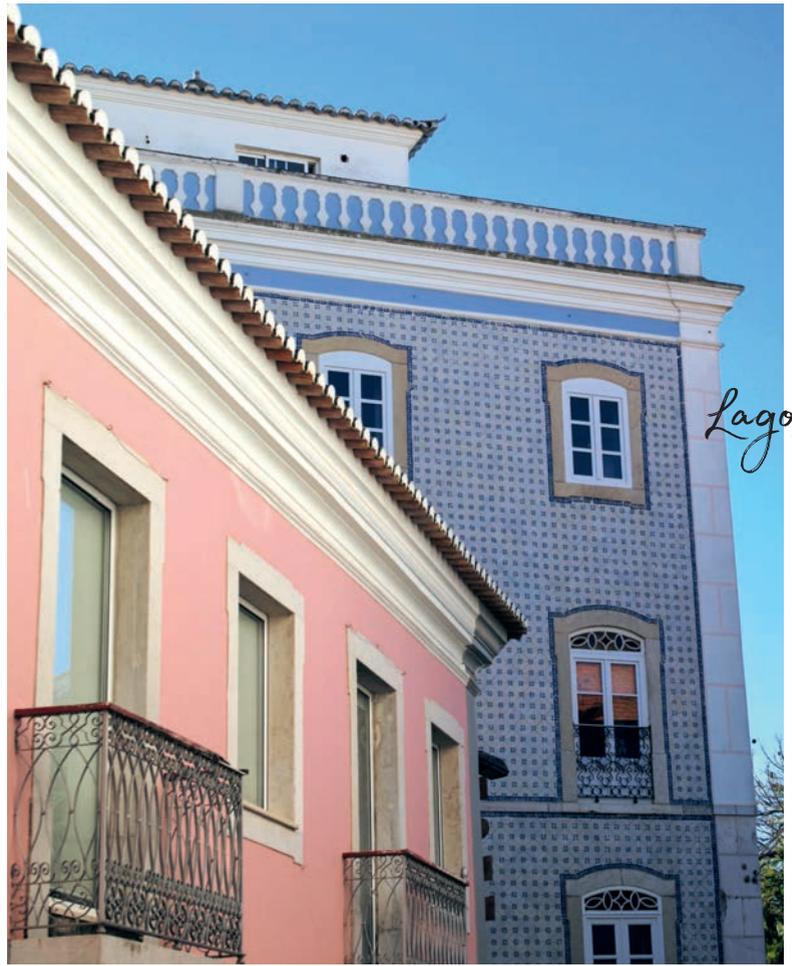
We want our attractive traveller to wear blue, a subtle reminder of the Transat brand. And we want her to wear something comfortable yet elegant, like any stylish traveller to Europe. Our stylist creates a mood board... and we love it!

La voyageuse

C'est une femme dans la trentaine qui sera l'héroïne de notre photo. Nous faisons appel aux grandes agences de mannequins de Montréal pour trouver la perle rare. Parmi une vingtaine de recommandations, notre choix s'arrête sur Bianca Martel de l'agence Dulcedo. Tout le monde aimerait être cette magnifique brunette en Algarve... ou du moins l'accompagner!

Le stylisme

Nous souhaitons que notre belle voyageuse porte du bleu, qui rappelle discrètement la marque Transat. S'ensuit une recherche de vêtements confortables mais élégants qu'on porterait en voyage en Europe – coquetterie oblige! Notre styliste nous propose le tableau d'inspiration ci-contre. On achète!



Inspiration



The trip

After several months of planning, it's finally time to leave. The photography team and art director head out a few days earlier to scout the location. The rest of the team joins them to put the plan into action. Despite all the advance preparations, there are still lots of details to attend to when we arrive: last-minute shopping to recreate the market (fruits, vegetables and flowers), confirming photo licences, arranging the market decor. And when it's time to start shooting, everyone's ready to take their place!



Le voyage

Après plusieurs mois de planification, c'est enfin le moment du départ. L'équipe photo et le directeur artistique partent quelques jours à l'avance pour finaliser le repérage des lieux. Le reste de l'équipe les rejoint pour mettre le plan en action. Malgré tous les préparatifs, il reste bien des détails à régler une fois sur place: shopping de dernière minute pour recréer le marché (fruits, légumes et fleurs), confirmation des permis de photo, mise en place du décor du marché... Et quand vient le temps des prises de vue, tout le monde s'affaire!



The dream team / L'équipe de rêve

To create a photo that looks clean and simple, it takes a whole team behind the camera.

Pour réaliser une image qui semble toute simple, l'équipe derrière l'appareil photo est beaucoup plus nombreuse qu'à l'avant !

From left to right / De gauche à droite :

Léa Bégin, our hairdresser and makeup artist. We love her natural style and awesome blog: beautiesandco.ca / **notre coiffeuse et maquilleuse. On aime son style hyper naturel et son blogue : beautiesandco.ca.**

Sarah Laroche, our extraordinary stylist / **notre styliste extraordinaire**

Valérie Martin, Brand Manager, Transat / **chef de marque, Transat**

Loïc Musellec Vanasse, Art Director, Transat / **directeur artistique, Transat**

Samuel St-Onge, Benoit Brühmüller and Andréanne Aubert-Lapointe, our resident photo team
bruhmullerphoto.myportfolio.com / **notre équipe photo en résidence : bruhmullerphoto.myportfoliocom**

In the Algarve

Accommodation:

Marina Club Lagos Resort, a very comfortable aparthotel

Favourite restaurants:

- Mar D'Estórias in Lagos for its magnificent rooftop terrace over the restaurant and boutique
- Barbosa Bar & Kitchen in Lagos for its delicious cuisine and superb interior courtyard
- Casa Iberica in Carvoeiro for the simplicity of its fish and seafood dishes

Must-sees:

- The old town of Albufeira and its whitewashed stone houses
- Carvoeiro and its beach sheltered by cliffs typical of the Algarve
- The beach at Armação de Pêra, which is reminiscent of Cape Cod

En Algarve

Hébergement :

Marina Club Lagos Resort, un appart'hôtel très confortable

Restos coups de cœur :

- Mar D'Estórias à Lagos pour sa magnifique terrasse sur le toit du resto et sa boutique
- Barbosa Bar & Kitchen à Lagos pour sa succulente cuisine, mais aussi pour sa superbe cour intérieure
- Casa Iberica à Carvoeiro pour la simplicité de ses plats de poisson et de fruits de mer

À ne pas manquer :

- La vieille ville d'Albufeira et ses maisons blanches à la chaux
- Carvoeiro et sa plage en forme d'anse lovée entre les falaises typiques de l'Algarve
- La plage d'Armação de Pêra, qui rappelle Cape Cod



Our Destinations

Nos destinations

SOUTH & UNITED STATES / SUD ET ÉTATS-UNIS		Victoria	Vancouver	Kelowna	Calgary	Edmonton	Saskatoon	Regina	Winnipeg	Thunder Bay	Sault Ste. Marie	Windsor, Ont.	London, Ont.	Hamilton	Toronto	Ottawa	Rouyn-Noranda	Montréal / Montréal	Quebec City / Québec	Fredericton	Halifax	St. John's	Moncton	
COLOMBIA / COLOMBIE	Cartagena / Carthagène														●			●						
	San Andres																		●					
COSTA RICA	Liberia														●		●	●						
	San José														●			●	●					
CUBA	Cayo Coco													●	●	●		●	●		●			
	Cayo Largo														●			●	●					
	Cayo Santa Maria		●						●			●	●		●	●	●	●	●		●			
	Havana / La Havane														●		●	●	●			●		
	Holguin														●			●	●			●		
DOMINICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DOMINICAINE	Santa Lucia (Camaguey)														●			●	●			●		
	Varadero		●		●	●			●					●	●	●	●	●	●		●		●	
	La Romana														●	●	●	●	●					
	Puerto Plata														●	●	●	●	●	●	●	●		
	Punta Cana		●		●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Samana															●	●		●	●				
EL SALVADOR / SALVADOR	Santo Domingo														●			●						
EL SALVADOR / SALVADOR	San Salvador																	●						
GUADELOUPE	Pointe-à-Pitre																	●						
HAÏTI / HAÏTI	Port-au-Prince																	●						
HONDURAS	Roatan														●		●	●	●					
JAMAICA / JAMAÏQUE	Montego Bay														●			●			●			
MARTINIQUE	Fort-de-France																	●						
	Acapulco																		●					
	Cancun-Riviera Maya	●	●	●	●	●	●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
	Cozumel															●			●					
	Huatulco		●		●	●	●	●							●									
MEXICO / MEXIQUE	Ixtapa																	●						
	Los Cabos		●																					
	Puerto Vallarta	●	●	●	●	●	●	●	●						●			●	●					
	Managua														●			●						
	Playa Blanca														●			●						
PUERTO RICO / PORTO RICO	San Juan														●			●						
	Fort Lauderdale														●			●	●		●			
UNITED STATES / ÉTATS-UNIS	Orlando														●			●	●		●	●		
	Tampa														●			●				●		

● Direct flights / Vols directs

Our domestic flights within Canada open the door to more European destinations. For instance, passengers can now fly from Quebec City to Prague via Montreal. What's more, these domestic flights also give travellers more opportunities to discover Canada!

Grâce à nos vols à l'intérieur du Canada, les voyageurs ont accès à encore plus de destinations européennes. Par exemple, les passagers peuvent maintenant se rendre de Québec à Prague en passant par Montréal. De plus, ces vols intérieurs multiplient les possibilités pour les voyageurs qui souhaitent découvrir le Canada !

Please note that certain flights may be operated by a carrier other than Air Transat. Visit airtransat.com to view the schedule for connecting flights. Destinations are subject to change.

Il se peut que certains vols soient exploités par un autre transporteur qu'Air Transat. Consultez airtransat.com pour connaître le calendrier des vols de correspondance. Les destinations peuvent changer.

VISIT / VISITEZ
airtransat.com



EUROPE

		Toronto	Montreal / Montréal	Quebec City / Québec	Calgary	Vancouver
BELGIUM / BELGIQUE	Brussels / Bruxelles	○	●			○
CROATIA / CROATIE	Zagreb	●	○		○	○
CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	Prague	○	●	○		○
ENGLAND / ANGLETERRE	London / Londres	●	●○	○	●○	●○
	Manchester	●	○		○	●○
	Bordeaux	○	●			○
FRANCE	Lyon	○	●	○		○
	Marseille	○	●	○		○
	Nantes	○	●	○		
	Nice	●○	●	○		○
	Paris	●○	●	●○	○	●○
	Toulouse	○	●	○		
GREECE / GRÈCE	Athens / Athènes	●○	●		○	○
IRELAND / IRLANDE	Dublin	●○	○		○	○
ISRAEL / ISRAËL	Tel Aviv / Tel-Aviv	○	●			
ITALY / ITALIE	Lamezia	●	○		○	○
	Rome	●○	●○		○	○
	Venice / Venise	●○	●○			○
NETHERLANDS / PAYS-BAS	Amsterdam	●	○		●○	●○
	Faro	●	○			
PORTUGAL	Lisbon / Lisbonne	●○	●○		○	○
	Porto	●○	●○		○	○
SCOTLAND / ÉCOSSE	Glasgow	●	○		○	●○
SPAIN / ESPAGNE	Barcelona / Barcelone	●○	●	○	○	○
	Madrid	○	●	○		
	Malaga	○	●	○		
SWITZERLAND / SUISSE	Basel-Mulhouse / Bâle-Mulhouse	○	●			○

● Direct flights / Vols directs ○ Connecting flights / Vols de correspondance

CANADA

		Calgary	Montreal / Montréal	Ottawa	Quebec City / Québec	Rouyn-Noranda	Toronto	Vancouver	Edmonton
ALBERTA	Calgary						●	●	●
	Edmonton	●					●		
BRITISH COLUMBIA / COLOMBIE-BRITANNIQUE	Vancouver	●	●				●		
ONTARIO	Toronto	●	●					●	●
	Montreal / Montréal				●	●	●	●	
QUEBEC / QUÉBEC	Quebec City / Québec		●						
	Rouyn-Noranda		●						

Our Fleet

Includes 9 Airbus A310, 16 Airbus A330 and 7 Boeing 737 aircraft.

Notre flotte

d'Air Transat 9 Airbus A310, 16 Airbus A330 et 7 appareils Boeing 737.

AIRBUS A330-300



Engines:
2 Rolls Royce Trent 772
Fuel capacity:
76,839 kg (169,403 lb)
Cruising speed:
870 km/h (541 mph)
Maximum takeoff weight:
215,000 kg (473,986 lb)
Maximum range:
8,000 km (5,000 nautical miles)
Number of seats:
346 or 375
- 12 in Club Class
- 334 or 363 in Economy Class

Moteurs:
2 Rolls Royce Trent 772
Capacité de carburant:
76 839 kg (169 403 lb)
Vitesse de croisière:
870 km/h (541 mi/h)
Poids maximum au décollage:
215 000 kg (473 986 lb)
Autonomie maximale:
8 000 km (5 000 milles nautiques)
Nombre de sièges:
346 ou 375
- 12 en Classe Club
- 334 ou 363 en Classe Économie

AIRBUS A330-200



Engines:
2 Rolls Royce Trent 772B
Fuel capacity:
111,272 kg (245,316 lb)
Cruising speed:
870 km/h (541 mph)
Maximum takeoff weight:
233,000 kg (509,042 lb)
Maximum range:
9,600 km (6,000 nautical miles)
Number of seats:
345
- 12 in Club Class
- 333 in Economy Class

Moteurs:
2 Rolls Royce Trent 772B
Capacité de carburant:
111 272 kg (245 316 lb)
Vitesse de croisière:
870 km/h (541 mi/h)
Poids maximum au décollage:
233 000 kg (509 042 lb)
Autonomie maximale:
9 600 km (6 000 milles nautiques)
Nombre de sièges:
345
- 12 en Classe Club
- 333 en Classe Économie

AIRBUS A310-300



Engines:
2 GE CF6-80C2A2
or 2 GE CF6-80C2A8
Fuel capacity:
48,872 kg (107,750 lb)
Cruising speed:
850 km/h (528 mph)
Maximum takeoff weight:
Model A - 164,000 kg (361,560 lb)
Model B - 157,000 kg (348,106 lb)
Maximum range:
8,300 km (5,200 nautical miles)
Number of seats:
250
- 12 in Club Class
- 238 in Economy Class

Moteurs:
2 GE CF6-80C2A2
ou 2 GE CF6-80C2A8
Capacité de carburant:
48 872 kg (107 750 lb)
Vitesse de croisière:
850 km/h (528 mi/h)
Poids maximum au décollage:
Modèle A - 164 000 kg (361 560 lb)
Modèle B - 157 000 kg (348 106 lb)
Autonomie maximale:
8 300 km (5 200 milles nautiques)
Nombre de sièges:
250
- 12 en Classe Club
- 238 en Classe Économie

À venir

Airbus A321neo LR

Coming soon!

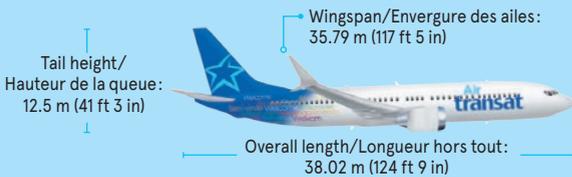
BOEING 737-700



Engines:
2 GE CFM56
Fuel capacity:
45,900 lb (20,900 kg)
Cruising speed:
759 km/h (472 mph)
Maximum takeoff weight:
154,000 lb (69,853 kg)
Maximum range:
5,000 km (2,700 nautical miles)
Number of seats:
148 in Economy Class

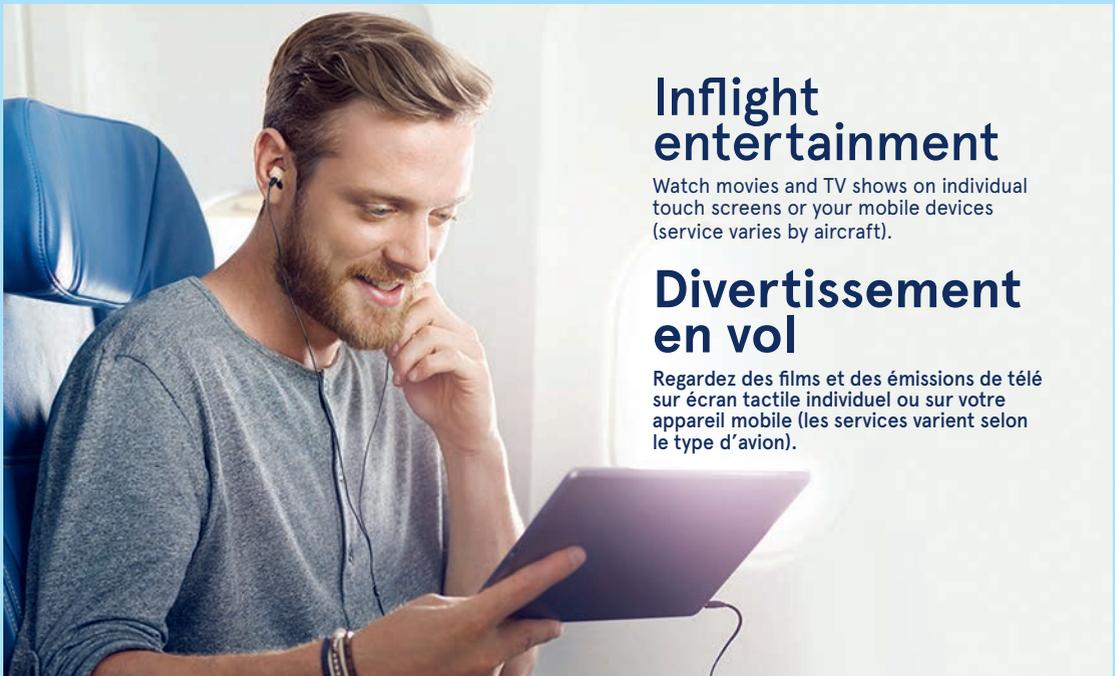
Moteurs:
2 GE CFM56
Capacité de carburant:
20,900 kg (45,900 lb)
Vitesse de croisière:
759 km/h (472 mi/h)
Poids maximum au décollage:
69,853 kg (154,000 lb)
Autonomie maximale:
5 000 km (2 700 milles nautiques)
Nombre de sièges:
148 en Classe Économie

BOEING 737-800



Engines:
2 GE CFM56
Cruising speed:
795 km/h (494 mph)
Maximum range:
4,300 km (2,300 nautical miles)
Number of seats:
189 in Economy Class

Moteurs:
2 GE CFM56
Vitesse de croisière:
795 km/h (494 mi/h)
Autonomie maximale:
4 300 km (2 300 milles nautiques)
Nombre de sièges:
189 en Classe Économie



FEEL LIKE FOLLOWING THE SUN INSTEAD OF A SCHEDULE?

Whether you're hopping islands or jumping over oceans, let us take you from sea to shining sea. That's the beauty of sailing with Norwegian Cruise Line. Where unpacking happens once and relaxing, exploring and even dining can happen whenever you like. Where spectacular entertainment comes straight from Broadway. Where splashes are larger and the thrills are greater. Where your journey will be just as exhilarating as your destination.

**Contact your travel agent
or visit transat.com**



SUIVRE LE SOLEIL PLUTÔT QU'UN AGENDA, ÇA VOUS DIT?

Que vous fassiez une tournée des îles ou traversiez des océans, laissez-nous vous emmener d'une mer à l'autre. C'est là toute la beauté de voyager avec Norwegian. Chez nous, vous ne défaits vos valises qu'une seule fois et vous pouvez relaxer, explorer et même vous régaler quand bon vous semble. Chez nous, les divertissements viennent tout droit de Broadway; les jeux d'eau sont plus palpitants, et les sensations, plus fortes encore. Chez nous, votre séjour sera aussi captivant que votre destination.

**Contactez votre agent de voyages
ou visitez transat.com**

 **NORWEGIAN** *Feel Free*[™]
CRUISE LINE®

