

Gourmet Capital

Capitale culinaire



Thanks to the Savour Ottawa effort, the nation's capital is on a culinary hot streak and fast becoming a foodie destination.

BY // PAR ELISA BIRNBAUM

IN A CITY KNOWN FOR POLITICAL PUNDITS AND spin-doctors, veracity may be hard to ascertain. But a simple visit to the nation's capital is all you need to verify the truth behind this assertion: Ottawa is on a culinary hot streak. Thanks to a number of innovative restaurateurs and chefs, the city is brimming with a crop of new offerings, serving creativity and sustainability, along with some truly delectable dishes.

Common to this new crew is a reinvigorated focus on sustainability and buying local. It's a good thing the city's landscape is perfectly ordained, says Heather Hossie of **Savour Ottawa**, an initiative dedicated to establishing Ottawa and its environs as a premier culinary destination while encouraging the local food industry. "The city of Ottawa itself has the greatest amount of agricultural land of any city in Canada," Hossie enthuses. It also boasts some unique extras such as a cranberry bog, three maple sugar bushes, and an elk ranch.

Part of Savour Ottawa's mandate involves promoting its members—producers and restaurateurs—and coordinating efforts between them, through such programs as "celebrity farmer" trading cards and an online matchmaking service, where chefs can search through producers' weekly inventories to find what they need for their kitchens. Savour Ottawa is certainly a welcome ally among its growing membership.

Grâce à la campagne **Savourez Ottawa**, la capitale nationale est sur une lancée culinaire qui la transformera en destination gastronomique nationale.

DIFFICILE DE DONNER FOI À QUOI QUE CE SOIT, DANS une ville célèbre pour ses analystes politiques et ses faiseurs d'image. Pourtant, une simple visite dans la capitale nationale permet de confirmer qu'Ottawa est sur une lancée culinaire. Grâce à plusieurs chefs et restaurateurs inventifs, elle déborde de nouvelles offrandes qu'elle sert sous le signe de la créativité et de la durabilité, accompagnées de mets délicieux.

Développement durable et achat local caractérisent cette nouvelle vague. Heureusement, la ville même se prête bien à cette philosophie, affirme Heather Hossie de **Savourez Ottawa**, une initiative consacrée à faire d'Ottawa et des environs une destination gastronomique de choix, tout en encourageant l'agriculture locale: «C'est la ville canadienne englobant le plus de terres agricoles!» Elle renferme aussi quelques avantages supplémentaires, comme une plantation de canneberges, trois érablières et un ranch de wapitis.

Savourez Ottawa a pour mandat, entre autres choses, de promouvoir ses membres producteurs et restaurateurs, et de coordonner leurs efforts. Cela prend la forme de cartes «fermier vedette» à échanger et de service de jumelage en ligne, où les chefs peuvent consulter l'inventaire hebdomadaire des producteurs.

Prenons l'exemple de Marc Lépine, chef et propriétaire d'**Atelier Restaurant**. Il offre l'une des expériences gastro-

Take Marc Lepine. The chef and owner of **Atelier Restaurant**, Lepine provides one of the more memorable dining experiences in the country. Using hypermodern culinary technology, Atelier offers a 12-course blind tasting menu like no other. Creatively combining ingredients, textures, tastes, and aromas, 20 diners are treated to a giggle-inducing, multi-layered sensory event each evening.

The culinary adventure begins in the kitchen, or as Lepine calls it, the anti-kitchen. The minimalist space holds hardly any equipment, not even a gas burner or oven. Lepine prefers portable and efficient products such as hot plates, a water bath for sous-vide cooking, and a liquid nitrogen freezer plate. «At negative 196 degrees, we can use extreme cold to our advantage to make new shapes, textures, creations,” he explains. A special blender—the thermal mixer—does the job of about 12 kitchen appliances: weighing, chopping, cooking, and blending. The experimental Atelier menu, meanwhile, is often prepared with fresh, local ingredients. Many, like sumac and dandelion blossoms, are foraged down the street, others are culled from Atelier’s own garden.

Supporting local produce and producers is also important for esteemed restaurateur Stephen Beckta, who recently launched a second restaurant, **Play Food & Wine**, on the corner of Sussex Drive in the city’s famed ByWard Market. This past Earth Day, Play helped inaugurate one of Canada’s first biodynamic wines, Southbrook’s 2008 Cabernet Rosé.

nomiques les plus mémorables au Canada. Son Atelier propose un menu dégustation à l’aveuglette de douze services reposant sur des techniques culinaires hypermodernes. Chaque soir, vingt convives se régalent d’un événement sensoriel multidimensionnel où ingrédients, textures, goûts et parfums s’entremêlent.

L’aventure commence dans la cuisine, que M. Lépine qualifie d’anticuisine. Minimaliste, elle ne contient presque rien, pas même un four ou un brûleur au gaz. Le chef préfère en effet travailler avec des outils portatifs, comme des plaques chauffantes, un bain-marie pour la cuisson sous vide et un congélateur à azote liquide. «Le froid extrême de -196° peut servir à créer de nouvelles formes et textures», explique-t-il. Un mélangeur spécial, thermique, permet de peser, de découper, de cuire et de mélanger, remplaçant ainsi une douzaine d’appareils. Ingrédients frais et locaux composent le menu expérimental de l’Atelier. Plusieurs, comme le sumac et les fleurs de pissenlit, sont dénichés au coin de la rue, alors que d’autres proviennent du potager du restaurant.

Stephen Beckta accorde aussi beaucoup d’importance à l’appui aux produits et producteurs locaux. Il vient d’ouvrir son deuxième restaurant, **Play Food & Wine**, au coin de Sussex Drive, dans le célèbre marché By. Au dernier Jour de la Terre, Play a participé au lancement de l’un des premiers vins biodynamiques canadiens, le cabernet rosé 2008 de Southbrook.

“Ottawa itself has the greatest amount of agricultural land of any city in Canada.”
«Ottawa est la ville canadienne englobant le plus de terres agricoles!»

The 120-seat restaurant is casual and focused on constantly changing, inexpensive, small dishes that are meant to be shared. Come in for 20 minutes or stay for four hours, sip a solo glass of wine or combine it with a sampling of small dishes. “It’s about freedom of choice and making it accessible,” explains Beckta. Go ahead, play with your food, he adds. “We take work and life too seriously; we need more play in our life.”

Another new kid on the block, **Black Cat Bistro**, is actually in its third incarnation. Only this time owner Richard Urquhart staked his claim on hip, up-and-coming Preston Street, in Ottawa’s Little Italy. He also coaxed renowned chef Stephen Vardy back from Newfoundland for two years to help initiate the Cat’s third life. Black tables and leather chairs, a couple of orange-red banquettes—elegant and unpretentious—are configured atop dark wooden floors, creating a warm ambiance. The tone is further enhanced by whitewashed brick and large windows.

And it works. After opening in December 2008, the Black Cat hit its stride right away. “We’ve been full since we opened, even in snowstorms,” Urquhart beams. Serving traditional French bistro cuisine with a contemporary edge, the food is modestly priced and boasts local produce too. The Ottawa Valley has some of the best ingredients around, affirms Urquhart, echoing the views of his well-travelled chef. Savour Ottawa’s Heather Hossie would undoubtedly agree. □

Ce restaurant décontracté de 120 places propose une variété sans cesse renouvelée de petits plats économiques à partager. Passez-y vingt minutes ou quatre heures, pour déguster un verre de vin ou essayer plusieurs plats. «C’est une question de choix et d’accessibilité», explique M. Beckta, qui souhaite que l’on s’amuse avec sa nourriture. «On prend la vie et le travail trop au sérieux; il faut s’amuser dans la vie.»

Autre nouveau venu en ville, le **Black Cat Bistro** vit en fait sa troisième incarnation. Et cette fois, son propriétaire, Richard Urquhart, a choisi la rue Preston, un endroit très tendance, dans la Petite Italie d’Ottawa. Il a aussi convaincu le réputé chef Stephen Vardy de quitter Terre-Neuve pour deux ans, le temps de lancer la troisième vie du Cat. Tables noires et fauteuils de cuir, deux banquettes rouge orangé simples et élégantes, le tout disposé sur un plancher de bois foncé pour créer une ambiance chaleureuse, rehaussée par de grandes fenêtres et de la brique blanchie.

Mission accomplie: le Black Cat a trouvé son nouvel élan dès son ouverture en décembre 2008. «Nous sommes bondés depuis l’ouverture, même en pleine tempête de neige», lance fièrement M. Urquhart. La nourriture – de type bistrot français traditionnel avec une touche moderne – est assez abordable et honore les produits locaux. La vallée de l’Outaouais regorge des meilleurs ingrédients qui soient, soutient M. Urquhart, faisant écho aux propos de son chef globe-trotter. Heather Hossie, de Savourez Ottawa, acquiescerait certainement. □