

PRINCE EDWARD ISLAND

TREASURE ISLAND

From foodie tourists to beach lovers and cyclists, Canada's smallest province has something for everyone this summer.

By Terry Dawes



Unfortunately for rail travel on Prince Edward Island, the last section of track was abandoned in 1989, eventually replaced by the Trans Canada Trail bicycle path. The good news for cyclists today is that the route of the PEIR meandered wildly, with 237 kilometres of track for a 193-kilometre island. Contractors were paid by the mile, adding iron solidity to the term "crooked business." The cost of the railroad, on the verge of bankrupting the government, prompted the Island to reconsider joining the newly minted nation of Canada in 1873, an unpopular idea nearly ten years after John A. MacDonald and George-Étienne Cartier crashed a meeting in Charlottetown of the leaders of a proposed Maritime Union, failing to convince them to join their new country. The idea that people would one day experience the ghosts of Confederation on their bicycles, riding the very path upon which gleaming tracks once promised to unite a nation from Atlantic to Pacific, would probably strike the Fathers of Confederation as retrograde.

If history can't persuade you to cross the waters, then your stomach might. Food culture on P.E.I. has, like everywhere in the

last decade or so, turned the idea of taking shame in one's origins on its head, insisting that fine cuisine is best produced using local ingredients. Lobster was once considered poor people's food, tantamount to eating rats. The crustaceans were scattered as fertilizer over farmers' fields and, when used as a sandwich ingredient, hidden by schoolchildren feeling intense shame. Lobster tasted like poverty. It's because of the commonness of such ingredients that the Island has stumbled into what ought to have been its natural role for decades: seafood mecca.

The word Malpeque holds the same cachet for oyster connoisseurs as Champagne does for lovers of bubbly. Whether you're at the Oyster Bar in Grand Central Station or Joe Beef in Montréal, it's the gold standard. Beautiful oysters, however, can be found all over the Island. Johnny Flynn, proprietor of Colville Bay Oysters, recently served me several of the lightest, most delicious oysters I've ever eaten, within eyeshot of the bay in which they were cultivated. He ships to restaurants all over the

Continued on page 38 >>

ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD UN TRÉSOR D'ÎLE

Gourmet, cycliste ou lézard de plage, à chacun son trésor dans la province la plus compacte du Canada.

Par Terry Dawes



© Paul Bagot / Tourism PEI

L'île du Prince Édouard en train? Pas de chance! Le chemin de fer est désaffecté depuis 1989. Il a cependant légué son tracé au Sentier transcanadien. Les cyclistes sont en joie sur sa longue voie sinuuse dont les tronçons bout à bout feraient 237 kilomètres alors que l'île n'en mesure que 193. Si la voie est si longue, c'est que les constructeurs payés au mille la faisaient louvoyer pour allonger le parcours. Esprit tordu s'il en est! Leur jeu a fini par acculer le gouvernement à la faillite, compromettant pour un temps l'adhésion de l'île au jeune pays qu'était le Canada. Si les insulaires ont retardé leur affiliation jusqu'en 1873, c'est aussi parce qu'ils en voulaient à John A. Macdonald et à George-Étienne Cartier d'avoir fait dérailler le projet d'union des Maritimes en s'invitant à la conférence de Charlottetown. Ces Pères de la Confédération rêvaient d'un pays beaucoup plus grand, uni par une voie ferrée qui scintillerait d'un océan à l'autre. Ils auraient peine à comprendre comment sa conversion en sentier cyclable marque un nouveau progrès.

Si l'histoire ne suffit pas à vous attirer dans l'île, peut-être faut-il s'adresser à vos papilles. La gastronomie de l'Î.-P.-E., comme

partout ailleurs depuis dix ans, a rendu caduque toute forme de mépris des origines en redécouvrant les ingrédients locaux. Il fut un temps, dans l'île, où manger du homard valait à peine mieux que de manger du rat – une nourriture de démunis. Les crustacés servaient d'engrais dans les champs. Les écoliers qui en trouvaient dans leur sandwich en avaient si honte qu'ils le cachaien. On y voyait un signe de pauvreté plutôt qu'une richesse. C'est pourquoi l'île a été si longue à prendre conscience de sa vocation naturelle : celle d'une Mecque des fruits de mer.

Pour les connaisseurs d'huîtres, le mot « Malpèque » recèle la même magie que « Champagne » pour les amateurs de bulles. C'est le summum de l'huître, que l'on soit à l'Oyster Bar de la gare Grand Central de New York ou au restaurant Joe Beef de Montréal. Cela dit, on trouve de superbes huîtres partout dans l'île. Récemment, Johnny Flynn, le propriétaire de Colville Bay Oysters, m'a servi quelques-unes des plus légères et succulentes que j'ai jamais mangées. Je les ai savourées en admirant la

[Suite page 38 >>](#)



country, and his wares are absolutely worth seeking out at your local oyster bar.

Foodie tourists can do themselves no greater favour than booking into the one-day Boot Camp at the Culinary Institute in Charlottetown, particularly Seafood 101, followed by a meal composed of the fruits of your labour in the picturesque L.M. Montgomery Dining Room.

Also highly recommended is Cows Creamery, for the aged cheddar. I picked up a reasonably priced block of their extra-old, and found it to be about the best cheddar I've ever tasted. And you'd be very well advised to visit Charlottetown's Farmer's Market, a great source of local food of a very high standard. It's a good place to people-watch while munching lox on a bagel. As healthy as the produce here is, don't leave without a bag of freshly deep-fried doughnuts.

On September 8, 2010, an obituary landed in the e-mail accounts of expatriate Prince Edward Islanders everywhere. Even for those who'd never met Gordie Dunn, it was clear that an era in the cultural life of the Island had passed: Charlottetown's most famous bootlegger had died. The word "bootlegger" may conjure images of the Jazz Age, but while speakeasies ceased operation in every other corner of North America post-Prohibition, bootleggers remained a cornerstone of Charlottetown social life into the 21st century. Gordie's establishment dominated Chestnut Street until the authorities decided to roll up the industry, once and for all, in 2004. Bootlegging establishments were essentially bars in houses, unlicensed, operating on a "gentleman's agreement" between clients, proprietors, and police. Such blind spots are essential to the social fabric of the Island.

Carrying this torch legally forward is Ken Mill, of Myriad Harbour Distillery. He began, in 2008, producing moonshine, or "shine", as he's allowed to call it by the authorities. It's a beautiful drink, as clean and fresh, at 51% alcohol, as can be imagined. Then there's his Lightning. At 75%, I don't think I've had my sinuses cleared, or my heart warmed, quite so thoroughly in my life. He also produces a mighty gin, which, with the high alcohol content, almost freezes its botanical ingredients in time, as well as a rum that's in high enough demand that clients from the mainland make the trip especially to stock their shelves. Tell him Gordie Dunn sent you.

Nearby is Prince Edward Distillery, makers of award-winning potato vodka, potatoes being, of course, practically the identity of the Island. The vodka tastes distinctly of potatoes, in a very pleasant, subtle way. For an alcoholic trifecta, there's a winery nearby, Rossignol Estate.

The show on Prince Edward Island, however, is nature. There are many family-friendly beaches scattered all around the Island. These, however, don't compare to the epic, cathedral-like beauty of Greenwich Beach. On your way, you'll pass through St. Peter's, and it might be worth preparing yourself with a bite at Rick's Fish and Chips. So fortified, you're ready for the lengthy trek through spectacular dunes, some as tall as houses, to the water, which you'll hear more and more insistently as you approach. Just when you think you're about to arrive, another layer of dunes presents itself, to the point that you might think you'll never get there, that the waves are just an auditory illusion. The payoff for all this work is that the beach is yours and you're alone with the immensity of the Gulf of St. Lawrence. It's a treasure of the Island.

If history can't persuade you to cross the waters, then your stomach might...

Si l'histoire ne suffit pas à vous attirer dans l'île, peut-être faut-il s'adresser à votre estomac...

/// baie où elles avaient été cultivées. Johnny en expédie dans des restaurants de tout le pays. Exigez-les, vous ne serez pas déçu!

Pour se gâter, les touristes gastronomes n'ont qu'à s'inscrire au camp d'un jour du Culinary Institute de Charlottetown (particulièrement le cours Fruits de mer 101), suivi d'un repas composé des produits de leur labeur dans la pittoresque salle à manger L.M. Montgomery.

Je vous recommande tout aussi chaudement la fromagerie Cows Creamery pour son cheddar vieilli. Leur extra-fort est simplement le meilleur que j'aie goûté et il se vend à prix très raisonnable. Et ne manquez pas le marché public de Charlottetown, où l'on trouve des produits locaux de très haute qualité. C'est aussi un bon endroit pour observer les passants en dégustant un bagel garni de saumon fumé. Et pour contrer toute cette nourriture santé, repartez donc avec un sac de beignes bien frais!

Fin d'une époque : le 8 septembre 2010, un avis nécrologique s'est retrouvé dans le courriel de tous les Prince-Édouardiens. Charlottetown venait de perdre Gordie Dunn, son plus célèbre bootlegger. Ce mot qui signifie trafiquant d'alcool évoque peut-être l'âge d'or du jazz aujourd'hui révolu, mais, si les bars clandestins ont fermé partout en Amérique après la prohibition, ils

sont restés au cœur de la vie sociale de Charlottetown jusqu'au XXI^e siècle. Ces bars étaient tenus dans des maisons privées, sans licence, en vertu d'un accord tacite entre clients, exploitants et policiers. Dernier de la lignée, celui de Gordie Dunn dominait la rue Chestnut jusqu'à ce que les autorités décident d'y mettre le cadenas pour de bon en 2004.

Ken Mill, de la Myriad Harbour Distillery, a repris le flambeau en toute légalité. En 2008, il a recommencé à produire du moonshine (le terme anglais pour « alcool de contrebande ») rebaptisé shine pour mieux plaire aux autorités. C'est une belle boisson fraîche et pure à 51 % d'alcool. Quant à son Lightning, il m'a dégagé les sinus et réchauffé le cœur comme jamais avec ses 75 degrés. Ken produit aussi un gin tellement fort qu'il préserve à jamais l'arôme du genièvre, ainsi qu'un rhum pour lequel des clients du continent viennent expressément sur l'île. Dites-lui que c'est Gordie Dunn qui vous envoie.

Tout près se trouve la Prince Edward Distillery, créatrice d'une vodka de pomme de terre primée, ce tubercule étant associé étroitement à l'île. Sa vodka goûte la pomme de terre, d'une manière subtile, agréable, mais très claire. Et pour compléter le tiercé, visitez Rossignol Estate, un établissement vinicole du coin.

Cela dit, le vrai spectacle sur l'île du Prince Édouard, c'est la nature qui l'offre. On y trouve de nombreuses plages familiales, mais aucune n'égale la beauté cathédrale de la plage Greenwich. Pour vous y rendre, vous traverserez St Peter's et vous pourrez vous arrêter pour manger un bon plat chez Rick's Fish and Chips. Une fois ragaillardi, vous serez prêt pour une longue promenade à travers des dunes spectaculaires, certaines aussi hautes qu'une maison, pour finir au bord de l'eau, dont le chant s'amplifiera à chacun de vos pas. Et au moment où vous croirez arriver, vous découvrirez une nouvelle rangée de dunes, au point que vous vous demanderez si le son des vagues n'est qu'une illusion. Votre récompense : la plage pour vous seul, devant l'immensité du golfe Saint-Laurent. C'est le trésor de cette île.

If You Go / Prêt à partir?

Holland College, Culinary Boot Camps: 4 Sydney Street, Charlottetown, 902-566-9305, hollandcollege.com

Colville Bay Oysters, 83 Lower Rollo Bay Road, Souris, colvillebayoysterco.com

Cows Creamery, 397 Capital Drive (North River Causeway), Charlottetown, cowscreamery.ca

Farmers Market, 100 Belvedere Road, Charlottetown, Myriad View Distillery, 1336 Route 2, Rollo Bay, straitshine.com

Prince Edward Distillery, 9984 Route 16, Hermanville, princeedwarddistillery.com

Rossignol Estate Winery, 11147 Shore Road, Little Sands, rossignolwinery.com

City Cinema, 64 King Street, citycinema.net

Brackley Drive-In, 3164 Brackley Point Road - Route 15, drivein.ca

Rick's Fish & Chips, 5544 Route 2, St. Peter's Bay, ricksfishnchips.com

Beaches / Plages: tourismpei.com/beach-locations

VIVEZ CA DE PRES

23 JUILLET
AU 10 AOÛT
2011

PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY À QUÉBEC

PRÉSENTÉ PAR

BANQUE NATIONALE
GROUPE FINANCIER

ÉPARGNEZ JUSQU'À
AVANT LE 30 JUIN !

44%

RÉSERVEZ MAINTENANT

1 * 888 * 523 * FEUX

lesgrandsfeux.com

LOTO QUÉBEC

CASINO CHARLEVOIX

Tourisme Québec

VILLE DE QUÉBEC

Bell

Qualinet.ca
Leader en nettoyage

TANGUAY

VIA Rail Canada

ZOON MÉDIA

TVA

HÔTEL CHÂTEAU LAURIER QUÉBEC

102.9 FM QUÉBEC

Sépaq

Québec

Municipalité de Boischatel

JOURNAL QUÉBEC