

MUST-HAVES
FLYING FRESH

The peaceful side of
NEW YORK

Wining and dining
with a Burlington distiller

Holiday shenanigans:
ST. JOHN'S vs. HALIFAX

re:porter

The journal of Porter Airlines Le journal de la ligne aérienne Porter

Get away for the
HOLIDAYS!

Issue Numéro

68

Nov./Dec.
Nov.-déc.
2018



In this city, they're really
down with shopping.
Une ville et les dessous
de son magasinage.



The Question La question

PRESENT COMPANY

It's gifting season. Where
is the world's largest
shopping complex?

Les Fêtes approchent. Où
est le plus vaste complexe
de magasins au monde?

- p. 15

The Pursuit L'aventure

MAKING THE BLADE

Speed skating
on the Emera Oval
in Halifax.

Patinage de vitesse
sur l'Emera Oval
à Halifax.

- p. 23

The Re:port Le re:portage

TECH TALK

Montréal's rich culture
influences the city's
growth in technology.

La richesse culturelle de
Montréal fait grandir le
secteur techno de la ville.

- p. 43

CONTENTS

7 News Nouvelles NEWS



A colourful roundup of openings, venues and seasonal events across some of Porter's destinations.
Résumé des ouvertures, des venues et des événements saisonniers parmi nos destinations Porter.

15 The Question La question **WHAT'S THE WORLD'S LARGEST SHOPPING COMPLEX?**

Hint: It's not a mall.
Indice : pas un centre commercial.

16 A Place I Love Un coin que j'adore **SAS STEWART**



The craft distiller shares her passion for the artisanal food and wine scene in Burlington, Vt.
La distillatrice artisanale nous parle de sa passion pour la scène culinaire et le vin à Burlington, Vt.

19 A Tale of Two Cities **Conte de deux villes** **'TIS THE SEASON**



Who does holiday weirdness best: St. John's or Halifax?
Qui festoie avec la plus belle étrangeté : St. John's ou Halifax?

20 Must-Haves Les indispensables **ONE FOR ME, ONE FOR YOU**



Holiday surprises for the frequent flyers on your list.
Surprises des Fêtes pour les voyageurs fréquents de votre liste.

23 The Pursuit L'aventure **THE NEED FOR SPEED**

Our writer tests her metal at the Emera Oval in Halifax.
Tours de piste de notre rédactrice sur l'Emera Oval, à Halifax.

29 The Destination La destination **THE STRONG, SILENT TYPE**



Find your Zen in quiet New York.
Du zen dans un New York paisible.

36 The Focus Sur la scène **GRAND STRANDING**

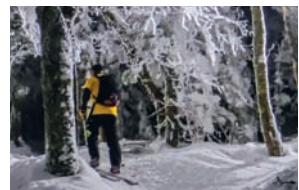


No boat? No problem. Fishing the waters around Myrtle Beach, S.C.
Pas de bateau? Pas de problème. La pêche autour de Myrtle Beach, C.S.

43 The Re:port Le re:portage **CULTURING TECHNOLOGY**

Blending creativity with innovation has made Montréal top in tech.
Montréal en tête du secteur techno avec sa créativité innovante.

50 The Bigger Picture Vue d'ensemble **MOON OVER THE MOUNTAIN**



An evening glide in Mont-Tremblant.
Une soirée de ski à Mont-Tremblant.

53 A Day in the Life Un jour dans la vie **CUSTOMERS FIRST**



Lead Customer Service Representative Frank Nascimento.
Le préposé au service à la clientèle principal Frank Nascimento.

55 Our Airports Nos aéroports **OUR AIRPORTS**

Getting there by bus, car or train.
S'y rendre en autobus, en voiture ou en train.

59 The Plane You're In Votre avion **THE PLANE YOU'RE IN**



Everything from aircraft features to inflight menus.
Des statistiques de l'avion aux menus à bord.

60 Route Map Itinéraires **FLY AWAY WITH US!**

Discover our destinations.
Découvrez nos destinations.

62 Spot the Difference Trouvez l'erreur **HAPPY NEW YEAR!**

Mr. Porter celebrates in Ottawa.
M. Porter célèbre à Ottawa.

Diving into the food scene
in Burlington with Vermont's
finest gin distiller



Gros plan sur la scène culinaire
à Burlington avec la meilleure
distillatrice de gin au Vermont

SAS STEWART

Co-owner of Stonecutter Spirits — Copropriétaire de Stonecutter Spirits



The Place — Dedalus Wine Shop, Market and Wine Bar

Dedalus stocks hundreds of wines, including biodynamic and organic bottles, paired with select cheeses, charcuterie and house-made pâtés.

Dedalus tient des centaines de vins, y compris biodynamiques et biologiques, et des fromages, des charcuteries et des pâtés faits maison.

388 Pine St.,
(802) 865-2368, dedaluswine.com

What makes Vermont such a terrific place to live?

There's a lot to adore, but I fell in love with the people. The sense of community here is remarkable. People will pull over on the side of the road to help you. They're also passionate about their work. The craft brewers and distillers who make beer, wine and cider — it's a close-knit community that pulls together. If you care deeply about food and drink, this is the place to be.

Why did you choose Dedalus?

I love the staff and how they take care of their customers, and the way they approach wine. They're exceptionally good at storytelling, too. They'll tell you all about the regions where the wines come from, the growers and the intentionality behind them. That lets you discover things you never would have otherwise.

Why is the local culinary scene so vibrant these days?

There's an ethos of respecting everyone who makes the food and drink you enjoy. We value the connection between how produce is grown and what ends up on your plate or in your glass. When a community appreciates that, it allows room for creativity to flourish, which is why you'll find some of the world's best beer and spirits here.

How did you get interested in craft distilling?

I worked for almost a decade in the food service industry, and I became fascinated with different flavours and cultures and how they're expressed through what we eat and drink. I ended up going back to school, and I got my graduate degree in sustainable development and design, looking at food systems through that lens. Stonecutter was born out of that.

What kinds of spirits do you like to experiment with most?

Gin and whiskey are my two favourite spirits, so that's what we make. Our single-barrel gin is aged for four months in full-sized bourbon barrels, which is unusual for gin. It's a traditional Irish method that adds caramel and vanilla notes and light oak tannins. With that in mind, we designed a recipe with cardamom, orange peel and hints of coriander, which all pair beautifully with the flavours from the barrels.



Tastings, pop-ups, clubs — Dedalus offers plenty more than food and drink. Dégustations, restos éphémères, clubs... Dedalus offre à boire, à manger et plus encore.



The Don't Go into the Water, made with Stonecutter single-barrel gin. Le cocktail Don't Go into the Water, à base de gin Stonecutter.



Communal tables and mellow lighting create a sociable ambience. Tables communautaires et éclairage tamisé créent une belle ambiance.

Pourquoi fait-il si bon vivre au Vermont?

J'aime une foule de choses ici mais, surtout, j'ai eu un coup de foudre pour les gens. L'esprit de communauté est remarquable. Les automobilistes s'arrêteront sur la route pour vous aider. Les gens se passionnent pour ce qu'ils font. Distilleurs et producteurs de bière, de vin et de cidre... c'est toute une communauté tissée serrée qui s'entraide. Si vous aimez manger et boire, c'est l'endroit où être.

Pourquoi avoir choisi Dedalus?

J'aime les employés, leur façon d'accueillir les clients et leur approche des vins. Ils sont aussi d'excellents conteurs. Ils vous raconteront l'origine des vins et l'intention derrière chacun, et ils vous parleront des vignerons. Vous découvrirez des choses que vous n'auriez pas su autrement. Ils rendent le vin si accessible.

Pourquoi la scène culinaire est-elle si vibrante ces jours-ci?

L'éthique veut que nous respections les gens qui nous préparent à manger et à boire. Le lien entre ce qui est cultivé et ce qui se retrouve dans notre assiette ou notre verre est important nous. Quand une communauté valorise cela, elle favorise la créativité. C'est pourquoi certains des meilleurs spiritueux et bières au monde proviennent d'ici.

Pourquoi vous êtes-vous lancée dans la distillation artisanale?

J'ai travaillé près de 10 ans dans l'industrie alimentaire, et j'ai été fascinée par la variété de saveurs et de cultures, et par la façon dont elles s'expriment dans ce que nous mangeons et buvons. Mon diplôme en développement durable et design m'a aussi donné une autre vision des systèmes alimentaires. Stonecutter est né de tout cela.

Avec quels spiritueux aimez-vous surtout expérimenter?

Le gin et le whiskey sont mes favoris, et c'est donc ce que nous fabriquons. Notre gin est vieilli pendant quatre mois dans des fûts de bourbon, un concept inusité pour le gin. Le vieillissement en fûts de bourbon est une tradition irlandaise qui donne des notes de caramel et de vanille, en plus d'un léger tanin de chêne. Notre recette est à base de cardamome, de pelure d'orange et de coriandre; avec les saveurs du fût, la combinaison est sublime.