

enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP
CE MAGAZINE EST À VOUS

INSIDE

*All you can brunch in
Grand Cayman - endless
bubbly included*

DANS NOS PAGES

*Brunch à volonté à Grand
Cayman (mousseux compris)*

**BY HOOF AND BY WHEEL:
SADDLE UP FOR THE NEW
MOROCCAN CARAVAN**

CMN

**EN SELLE: UNE CARAVANE
NOUVEAU GENRE ROULE
SA BOSSE AU MAROC**

FEBRUARY
FÉVRIER

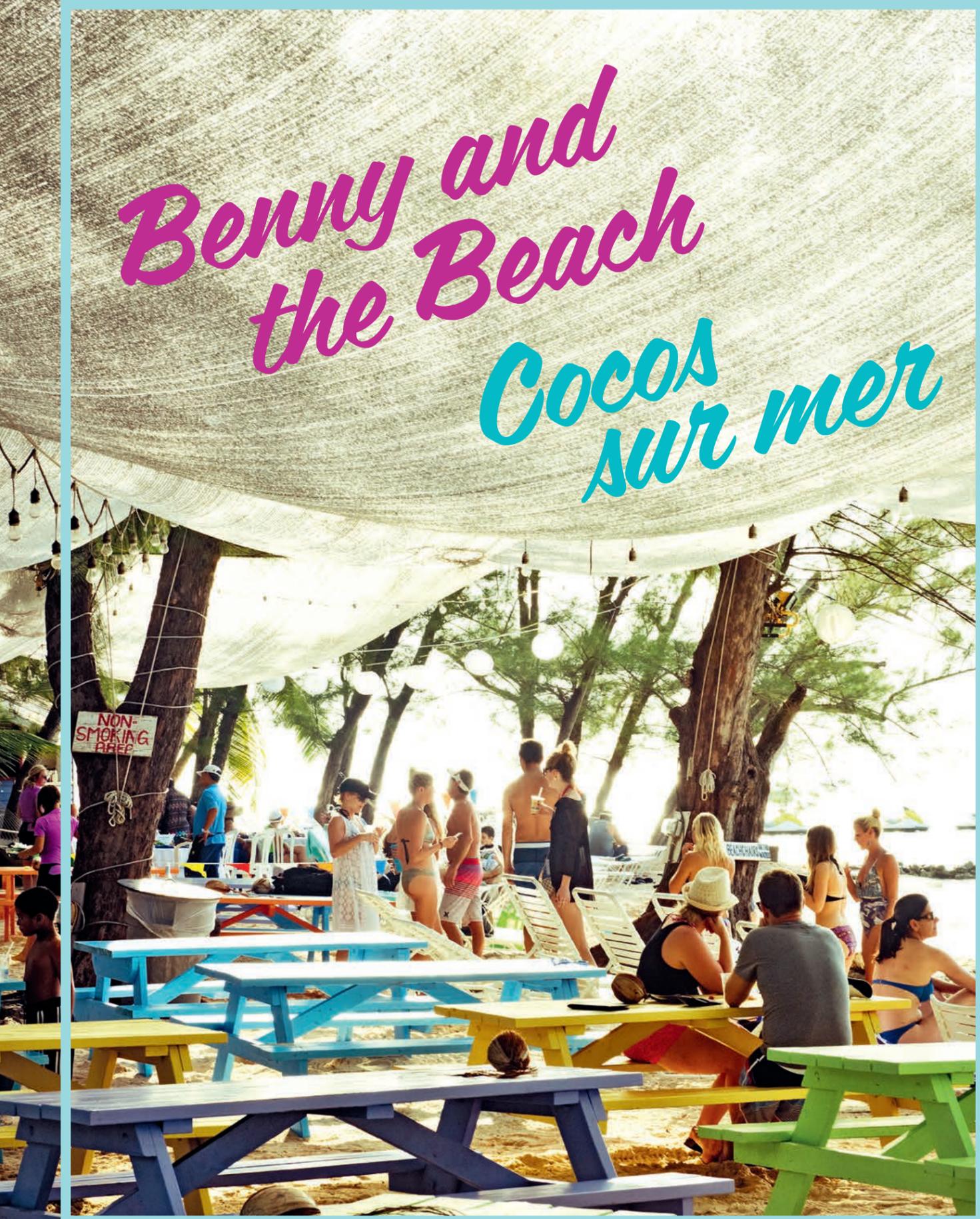
2016

ENROUTE.AIRCANADA.COM



A STAR ALLIANCE MEMBER
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 

Benny and the Beach Cocos sur mer



THE CARIBBEAN ISLAND OF
GRAND CAYMAN SHUTS DOWN
ON A SUNDAY, LEAVING ONLY
ONE DECISION TO MAKE:
WHERE ARE WE BRUNCHING?

COMME TOUT FERME LE DIMANCHE
DANS L'ÎLE ANTILLAISE DE
GRAND CAYMAN, UNE SEULE
QUESTION DEMEURE :
OÙ EST-CE QU'ON BRUNCHE ?

BY / PAR NATASHA MEKHAIL PHOTOS BY / DE GABRIELA HERMAN





BELOW LEFT Cocktails at Catch are your tiki to ride. **BELOW RIGHT** Take in the endless Caribbean view after brunch with your piers. **OPPOSITE PAGE, LEFT TO RIGHT** Canadian chef Dylan Benoit conceived the menu at Craft; Luca's peanut butter crepes. **OPENING SPREAD, LEFT TO RIGHT** Bringing it to the table at Rum Point; squeeze in some time at Catch. **CI-DESSOUS, DE GAUCHE À DROITE** Les cocktails du Catch sont fantastikis; une petite balade près de l'eau est idéale après un brunch bien arrosé. **PAGE DE GAUCHE, DE GAUCHE À DROITE** Le chef canadien Dylan Benoit a conçu le menu du Craft; les crêpes au beurre d'arachide du Luca. **EN OUVERTURE, DE GAUCHE À DROITE** On passe à table au Rum Point; il n'y a que les oranges qui sont pressées au Catch.

large waterfront patio of Catch to find the requisite Bob Marley soundtrack and, more unexpectedly, a broadsheet-size list of tiki cocktails alongside the breakfast menu.

Our first taste of Cayman brunch is an eye-opener. I stir my Painkiller - a potent blend of Appleton gold rum, coconut cream and pineapple juice - with my straw, thinking maybe all the alcohol has risen to the top. Nope. Dave has sensibly opted for a virgin mai tai. While we attend to the oversize bevies, our server catches us eyeing a group of spear fishermen in camouflage wetsuits unloading their catch onto the pier. "Some of those fish will come right up into the kitchen," she says, making me waver between the surf or the turf - porchetta Benedict and oxtail chili cheese fries. Finally, I go for the Bread Pudding French Toast, a buttery, milk-soaked brioche under a mess of berry compote.

Other than what to eat, the most difficult decision on Sunday is where to eat. Anyone doing Cayman brunch in earnest would arrive at their chosen locale around 11 a.m. and stay until 3 p.m. They'd then move on, stuffed and high-spirited, to the beach or out to sea in the company of friends with boats. Some would head to the weekly brunch after-party at the Royal Palms Beach Club, where they'd swap sundresses and slacks for bikinis and board shorts and stay on till sunset, floating alongside the submerged pool bar. As for Dave and me, we'll board a catamaran for the white-sand beach at Rum Point, at the island's northeast tip, making a mandatory stop at Stingray City, where rays come to Hoover up the chum cast off fishing boats. It's a good analogy for Cayman: Whether you're animal or human, there's no shortage of feeding opportunities.

nous attendent l'indispensable bande-son de Bob Marley et, plus étonnant, une carte grand format de cocktails exotiques accompagnant le menu déjeuner.

Notre premier contact avec les brunchs caïmaniens dessille les yeux. Je remue mon Painkiller (puissant mélange de rhum Appleton ambré, de crème de coco et de jus d'ananas) avec ma paille, pensant que tout l'alcool est à la surface. Eh non. Raisonnable, Dave a opté pour un Mai Tai sans alcool. Nous travaillons sur nos énormes boissons, quand notre serveuse nous surprend à fixer un groupe de chasseurs sous-marins en combinaisons de camouflage qui déchargent leurs prises à quai. « Certains de ces poissons s'en vont droit à la cuisine », dit-elle, ce qui me fait hésiter entre la marée ou le pré (bénédictine à la porchetta avec frites au chili de queue de bœuf et au fromage). J'opte pour le Bread Pudding French Toast, onctueux pain brioché imbibé de lait, coiffé d'une compote de petits fruits.

À part choisir son plat, la décision dominicale la plus ardue, c'est d'opter pour un resto. Les vrais amateurs de brunchs caïmaniens arriveront à la table de leur choix vers 11 h et y resteront jusqu'à 15 h. Repus et émoussés, ils iront à la plage ou prendront la mer avec des amis qui ont un bateau. Certains iront à la fête hebdomadaire d'après-brunch du Royal Palms Beach Club, où ils troqueront robes soleil et pantalons pour bikinis et shorts de bain et traîneront jusqu'au coucher du soleil, à se laisser flotter près du bar dans la piscine. Quant à Dave et moi, on part en catamaran vers la plage de sable blanc de Rum Point, à la pointe nord de l'île, avec arrêt obligé à Stingray City, où les raies viennent avaler les parures de poisson jetées des bateaux de pêche. Ça résume bien les îles Caïmans : qu'on soit humain ou animal, les occasions de manger ne manquent pas.

FIRST LEARN ABOUT THE CAYMAN BRUNCH SCENE DURING AN annual beachside cookout event - and from a New Yorker at that. When Jessica Cohen counts among the selling points of her new life in the islands that "Brunch is a thing here," I take note. She has already moved on to "friends with boats," when I interrupt: "What do you mean brunch is a thing here?"

"Well, everything closes on a Sunday," she explains. You can't get groceries or go shopping. Pretty much the only businesses open are the restaurants. "So each one does its own take, and it's usually all you can eat, all you can drink." There was more, but she had already lost me to thoughts of hollandaise sauce and bottomless bubbly. This is brunch, after all. That calorific reward for not doing anything or for possibly having done too much the night before. Combine the brunching philosophy with the already languid act of vacationing in the Caribbean, and I had myself an intriguing proposition.

SO NOW I'M BACK IN GRAND CAYMAN CRUISING UP THE ESTERLEY Tibbetts Highway toward West Bay, set to begin a 10-venue brunch odyssey. Supporting me over the next two weekends of "all-you-can" excess is my partner, Dave, currently navigating the left-hand-drive roads in a right-hand-drive vehicle (a standard practice for tourist rentals that's as wonky as the Caymanian \$25 bill). The normally busy stretch of road is practically deserted on this sleepy Sunday morning. Every shop front we pass has its sign turned to "Closed."

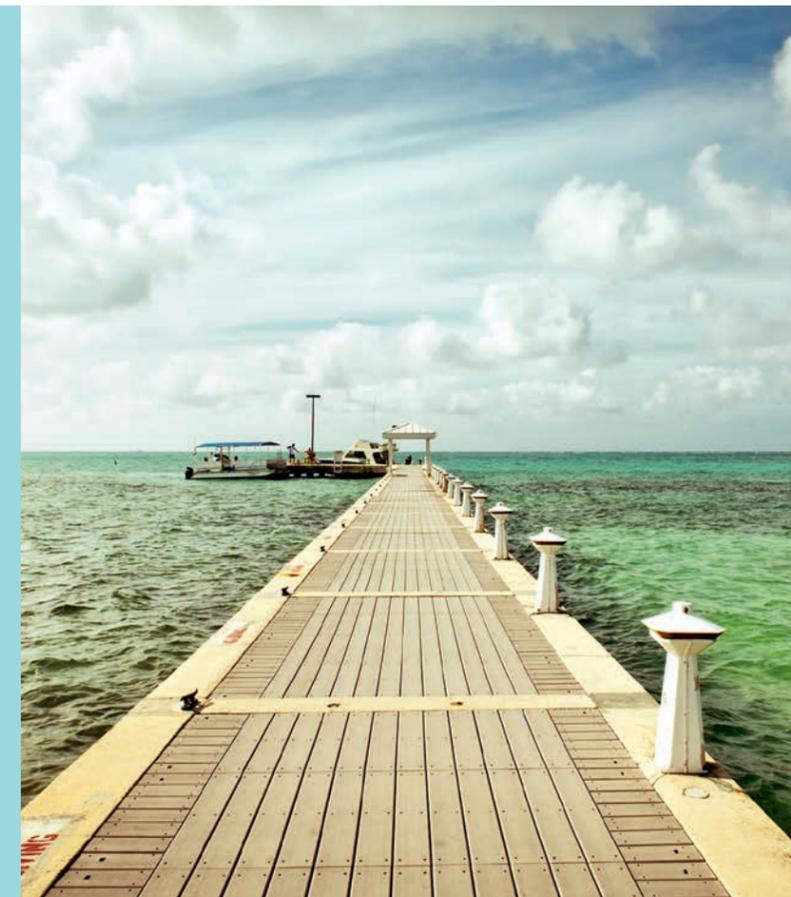
With the windows down to take in the sea-soaked air, we turn off down a winding byway and past residential streets whose names - Sticky Toffee Lane, Uncle Bob Road - speak to the playful personality of this British Overseas Territory. We arrive at the

J'AI ENTENDU PARLER DES BRUNCHS CAÏMANIENS LORS D'UN événement culinaire annuel sur la plage. Qui plus est, par une New-Yorkaise. Quand Jessica Cohen a mentionné que « le brunch, ici, c'est quelque chose » en listant les avantages de sa nouvelle vie aux îles, j'ai pris note. Elle en était déjà aux « amis qui ont un bateau » quand je l'ai interrompue : « Que veux-tu dire par "le brunch, ici, c'est quelque chose" ? »

« Eh bien, tout ferme le dimanche », a-t-elle expliqué. On ne peut faire l'épicerie ou magasiner. Les restos sont à peu près les seuls commerces qui ouvrent. « Alors chacun a sa version, et, en règle générale, on peut manger et boire à volonté. » Elle en a dit plus, mais j'étais déjà perdue dans des rêves de sauce hollandaise et de mousseux à gogo. Car le brunch, c'est ça : une récompense calorique de la flemme ou peut-être des excès de la veille. En ajoutant à cette philosophie du brunch le farniente que supposent déjà des vacances aux Antilles, je tenais une idée alléchante.

ME REVOICI DONC À GRAND CAYMAN, ROULANT SUR L'AUTOROUTE Esterley Tibbetts vers West Bay, prête pour une mégatournée de 10 restos à formule brunch. Mon copain Dave, qui me soutiendra dans cette bombance étalée sur deux week-ends, conduit à gauche dans un véhicule au volant à droite (la norme pour les voitures louées aux touristes, aussi saugrenue que le billet de 25 \$ des îles Caïmans). Ce tronçon, d'habitude achalandé, est quasi désert en ce dimanche matin ensommeillé. Dans chaque vitrine on affiche Fermé.

Les vitres baissées pour profiter de l'air salin, nous prenons une petite route sinueuse qui croise des rues résidentielles dont les noms attestent la joie de vivre de ce territoire britannique d'outremer : Sticky Toffee Lane (« chemin du caramel collant »), Uncle Bob Road (« route de l'oncle Bob »). À la grande terrasse sur mer du Catch



Having parked the car for the day, we're at last able to toast Dave's success in the Rorschach method of driving and take part in the free-flow. The all-you-can-drink prosecco and bellinis (our request) are kept in check by an extensive prêt-à-manger spread of coconut-milk fish stew, Cornish game hen fricassée, Jamaican rice 'n' peas, callaloo greens, fried plantain and other hearty Caribbean dishes not normally associated with breaking the fast. The showstopper is an à la minute ceviche station, presided over by sous-chef Bruno Ramalho, who performs a lengthy psychological inquest into my preferences before concocting a customized tuna tartar with aromatic scallion oil, yuzu, pumpkin seeds and a touch of lavender salt. As he predicted, I can't get enough.

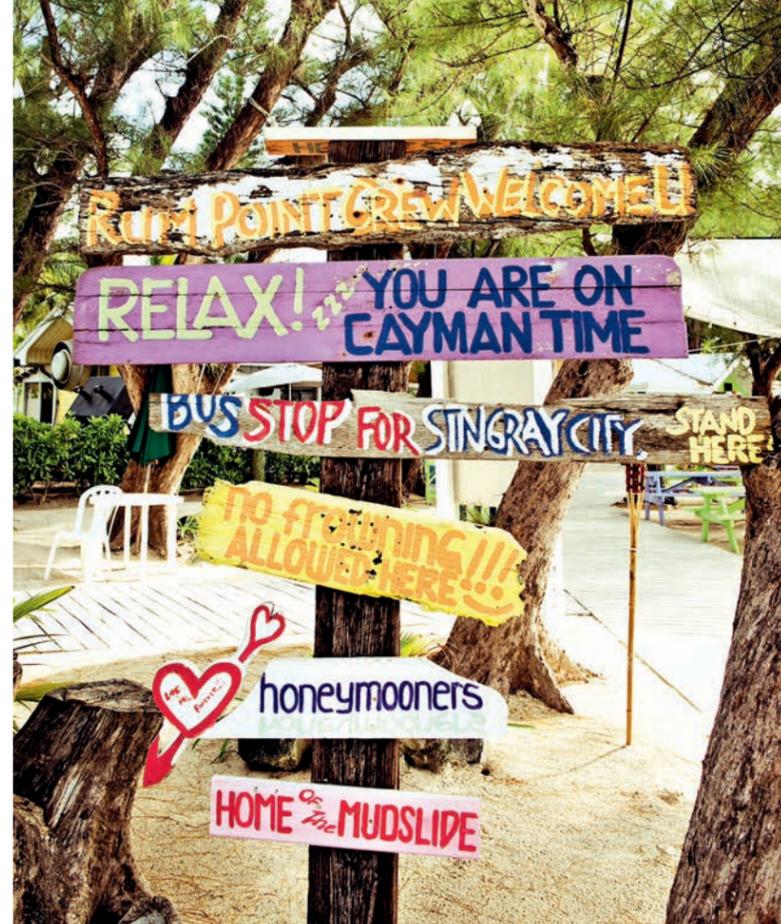
We move next to Mizu, just across a palm-tree-shaded courtyard from Ortanique. The Asian bistro looks like a Beijing banquet hall - all dark wood and booth seating. If the lack of natural light seems odd in this tropical setting, there's no denying its appeal on a hot Sunday when knowing what time it is seems trivial. From our booth near the entrance, we watch a steady queue of locals breeze in - women in swishy maxi-dresses and men in Bermuda shorts - to fill tables of 10 or more in Mizu's mood-lit depths. In fact, we are hard pressed to identify other tourists: Brunch remains largely the domain of locals and expats. Amid the popping of corks (sparkling and sake) floats a cacophony of Caribbean, Irish, English and Aussie accents.

An à la carte menu forms the basis of the all-you-can-eat experience, but our server decides instead to surprise us, arriving 10 minutes later with a small feast of maki rolls, nasi goreng, crunchy ginger calamari and steaming baskets of salmon and

Ayant garé la voiture pour la journée, nous pouvons enfin trinquer au succès de Dave en matière de conduite psychodiagnostique et profiter de l'air du temps. Le prosecco et (à notre demande) les Bellini à volonté sont mitigés par un vaste étalage de prêt-à-manger : ragoût de poisson au lait de coco, fricassée de poulet de Cornouailles, riz et fèves à la jamaïcaine, feuilles d'amarante, plantain frit et autres mets antillais qui ne servent pas d'habitude à rompre le jeûne. Mais rien n'égale les ceviches préparés à la minute par le sous-chef Bruno Ramalho, qui mène une enquête psychologique sur mes préférences avant d'apprêter un tartare de thon personnalisé, avec huile à la ciboule, yuzu, graines de citrouille et une touche de sel à la lavande. Comme il l'a prédit, j'en redemande.

Nous passons ensuite au Mizu, séparé de l'Ortanique par une cour de palmiers. Ce bistro asiatique évoque une salle de réception pékinoise tout en banquettes et en bois sombre. Si l'absence de lumière du jour paraît étrange sous les tropiques, on ne peut nier son attrait par un chaud dimanche où savoir l'heure semble futile. De notre banquette, nous voyons entrer un flot ininterrompu de résidents (femmes en longues robes, hommes en bermudas) venus remplir des tablées de 10 ou plus dans les profondeurs tamisées du Mizu. En fait, nous avons du mal à trouver d'autres touristes : le brunch reste surtout l'affaire des Caimaniens, d'origine ou non. Entre les bouchons qui sautent (champagne et saké) règne une cacophonie aux accents antillais, irlandais, anglais et australien.

Un menu à la carte encadre ces régals à volonté, mais notre serveuse choisit plutôt de nous surprendre et revient au bout de 10 minutes avec un petit festin de makis, de nasi goreng, de calmars croquants au gingembre et de paniers fumants de dumplings



ABOVE, LEFT TO RIGHT There are only good decisions to be made at Rum Point; Sunday sipping outside Royal Palms Beach Club. **OPPOSITE PAGE, LEFT TO RIGHT** Den & Anchor puts weekend brunch service on a pedestal; spicy battered Thai-style calamari at Mizu. **CI-DESSUS, DE GAUCHE À DROITE** Tous les chemins mènent à Rum Point; le dimanche se savoure lentement près du Royal Palms Beach Club. **PAGE DE GAUCHE, DE GAUCHE À DROITE** Le Dev & Anchor élève le brunch dominical; les calmars épicés à la thai du Mizu.

scallop dumplings. Each time our flutes dip below critical levels - half empty - she's on it, topping them up with more prosecco. No one has yet to offer us a coffee.

ON SEVEN MILE BEACH, CRAFT IS A RESTO-PUB WITH THE LARGEST craft beer selection on the island. From the faux-chalkboard marquee and Mason-jar chandelier, it's clear that the northern penchant for 1880s revivalist decor has found its way to the Caribbean. I soon discover why: Two of the owners, our server and BJ the bartender (who creates a perfectly spiced Caesar, served with a side of Ontario-brewed Flying Monkeys light ale), turn out to be Canadians. And the menu riffs off the comfort food staples that its creator, chef Dylan Benoit (who has since moved on), grew up with in Ontario.

At brunch, that translates to an à la carte selection of decidedly un-Caribbean decadences like thick pink cuts of salmon gravlax cured in bourbon-barrel aged gin. Craft's take on the corn dog: a plump breakfast sausage enrobed in fluffy pancake batter with a maple syrup dip. Or, my favourite, the Po-Boy Benedict, a hefty slice of grilled sourdough topped with crispy fried oysters, onions and pickle and doused in a peppery hollandaise sauce that gets its kick from Cajun blackening spice. Most spectacular is the egg. Prepared sous-vide in the shell, it remains a perfect oval - no wisps or tails - and cooks so evenly that, as Benoit puts it, "that yolk's going to be like custard." He notes that Grand Cayman's proximity to Miami, along with all those expat chefs, servers and mixologists, has propelled the culinary movement forward. "The lifestyle doesn't hurt either," he says, about his temporary home base. After brunch, he'll head off to flying school and then for a scuba dive.

aux pétoncles et au saumon. Dès que nos flûtes sont à moitié vides (niveau critique), elle accourt, les remplissant de prosecco. Nul ne nous a encore offert du café.

SUR LA SEVEN MILE BEACH, LE RESTO-PUB CRAFT PROPOSE LE PLUS vaste choix de bières artisanales de l'île. Auvents imitant des ardoises, lustre en pots Mason : il est évident que le goût septentrional pour la déco inspirée des années 1880 s'est propagé aux Antilles. Je saisis vite pourquoi : deux des propriétaires, un serveur et BJ, le barman qui me prépare un Caesar parfaitement épicé (avec une Flying Monkeys légère brassée en Ontario), sont canadiens. Et la cuisine réconfortante du resto s'inspire de l'enfance ontarienne de Dylan Benoit, ancien chef du Craft et créateur du menu.

Au brunch, cela donne un menu à la carte de gâteries résolument non antillaises, comme des tranches roses de gravlax mariné au gin vieilli dans des fûts à bourbon. Ou le pogo à la Craft : une grosse saucisse à déjeuner enrobée d'une légère pâte à crêpes avec trempette au sirop d'érable. Ou mon préféré, le Po-Boy Benedict, solide tranche de pain au levain grillée coiffée de croustillantes huîtres frites, avec oignon et cornichon, le tout arrosé d'une sauce hollandaise poivrée et corsée aux épices à poisson noirci à la cajun. Le clou, c'est l'œuf. Cuit sous vide dans sa coquille, il est parfaitement ovale (rien ne dépasse) et sa cuisson est si égale que « le jaune est comme une crème anglaise », dit Benoit. Celui-ci fait remarquer que la proximité de Grand Cayman avec Miami, ainsi que la présence de tous ces chefs, serveurs et mixologues venus d'ailleurs, ont fait évoluer la vision du brunch. « Et le mode de vie ne nuit pas », ajoute-t-il à propos de son deuxième chez-lui. Après le brunch, il file à l'école de pilotage, puis va faire de la plongée libre.





THE BRUNCH TRAIL GETS TRULY EPIC WITH BUFFETS AT THE LUXURY resorts along Seven Mile Beach. At Luca in the Caribbean Club, we find a glamorously dressed clientele lined up even before the restaurant has opened to be the first at its beachfront tables, the first at its seafood bar (where the ice-strewn platters overflow with oysters, lobster and crab legs) and the first at its carving station for the beef Wellington and popovers typical of British Sunday lunch. Then there's the Ritz-Carlton's Seven, where the endless bubbly gets a Moët & Chandon upgrade and the Benedicts are sprinkled with black truffle shavings.

Our final brunch takes us to Anchor & Den, the recently redesigned lobby bar of the Grand Cayman Marriott Beach Resort. The venue is loungy and the crowd hip. Downtempo beats fill the vast sunlit space that includes a fresh-pressed juice stand, a made-to-order crepe station and a charcuterie stall where the attending chef creates custom meat and cheese boards, slicing Ibérico ham and chorizo on a sculptural Legend meat slicer.

While we sip more endless sparkling - this time a crisp Crémant de Loire - I finally get to ask a local the burning question: Why exactly is brunch so big here? At the next table, a friendly born-and-raised Caymanian has the answer: It's a repackaging of Sunday Dinner, she explains, the weekly gathering of friends and family that islanders traditionally held in their homes after church. "This is just the form it takes for our generation," she says, sweeping her hand across the packed restaurant. "It's all the socializing with none of the cleanup. And nobody leaves brunch unhappy."

Good point. If ever this indulgent meal hybrid deserved to exist somewhere, it's here. ♦

WRITE TO US: LETTERS@ENROUTEMAG.NET

LA TOURNÉE DES BRUNCHS DEVIENT ÉPIQUE AUX BUFFETS DES LUXUEUX complexes de la Seven Mile Beach. Au Luca du Caribbean Club, la clientèle soigneusement vêtue fait la queue avant même que le resto n'ouvre ses portes pour avoir les tables de bord de mer et le premier choix au comptoir à fruits de mer (où les plateaux débordent d'huîtres, de homard et de pattes de crabe sur glace) et à la table de viande à la découpe, pour le bœuf Wellington servi avec popovers, typique du dîner dominical britannique. Et il y a le Seven du Ritz-Carlton, où les bulles à volonté sont celles du Moët & Chandon et les œufs bénédictine sont garnis de copeaux de truffe noire.

Notre dernier brunch nous amène à l'Anchor & Den, le bar récemment rénové dans le hall du Grand Cayman Marriott Beach Resort. L'endroit est accueillant et la faune, branchée. Du downtempo joue dans le vaste espace ensoleillé où l'on trouve un coin à jus frais, un poste à crêpes sur mesure et un étal de charcuterie où le chef de partie crée des plateaux personnalisés de viandes et fromages, coupant jambon ibérique et chorizo sur une superbe trancheuse Legend.

Le mousseux continuant de couler à flot (ici, un vif crémant de Loire), je pose enfin la question qui me brûle les lèvres: pourquoi le brunch est-il si important ici? À la table voisine, une Caïmanienne pure laine a la réponse: c'est une réinvention du dîner dominical, dit-elle, ce repas où les insulaires recevaient traditionnellement famille et amis après la messe. «C'est juste la forme que notre génération lui donne, affirme-t-elle en englobant le resto bondé d'un geste. On rencontre du monde sans vaisselle à faire. Et nul n'a le cœur triste après un brunch.»

Bon point. S'il y a un endroit où ce repas hybride et gourmand devait surgir, c'est bien ici. ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@ENROUTEMAG.NET

ABOVE Located on Camana Bay, Ortanique puts on an elegant and extensive buffet showcasing elevated island cuisine.

CI-DESSUS À Camana Bay, Ortanique offre un brunch élégant et élaboré qui fait honneur à la cuisine raffinée de l'île.



PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL

77

GRAND CAYMAN

TRAVEL ESSENTIALS / CARNET DE VOYAGE

01 Named for a maturation process that involves submerging barrels below the sea, **Seven Fathoms Rum** puts out white, spiced, dark and fruit flavours as well as a Scotch-bonnet-infused vodka, perfect for Caesars. (caymanspirits.com)

02 The Mudslide, a mix of vodka, Kahlúa, Baileys and vanilla ice cream, is Cayman's unofficial cocktail, and the best one is served at **Kaibo Bar and Grill at Rum Point** (pictured). (kaibo.ky)

03 Hell is a place on earth and conveniently located at Grand Cayman's northwest tip. Visit the observation deck to see its odd fire-and-brimstone-evoking rock formations; then send a card from the on-site post office. (West Bay)

04 Discover new wines at the **West Indies Wine Company** with 80 self-serve by-the-glass pouring stations, accessible by a top-uppable smart card, and a team of roving sommeliers. (wiwc.ky) ▶ **01** Le rhum Seven Fathoms, du nom

d'un procédé de maturation par immersion des barils dans la mer, se décline en rhums blanc, épicé, brun et fruité, plus une vodka au piment Scotch Bonnet, idéale pour les Caesar. (caymanspirits.com)

02 Le Mudslide, mélange de vodka, de Kahlúa, de Baileys et de glace à la vanille, est le cocktail non officiel des îles Caïmans. Le meilleur est celui du **Kaibo Bar and Grill** à Rum Point (photo). (kaibo.ky)

03 Bien situé à la pointe nord-ouest de Grand Cayman, **Hell** est pavé de bonnes intentions. Du belvédère, admirez les étranges formations rocheuses qui évoquent les flammes de l'Enfer, puis expédiez une carte depuis le bureau de poste. (West Bay) **04** Découvrez de nouveaux vins à la

West Indies Wine Company, qui propose 80 distributeurs de vin au verre, accessibles avec une carte à puce rechargeable, et une équipe de sommeliers ambulants. (wiwc.ky)

WHERE TO STAY / OÙ LOGER



The Caribbean Club is a quiet, low-key alternative to the busy oceanfront resorts along Seven Mile Beach, with family-size apartment rentals and distant views of West Bay from an almost deserted beachfront.

It's also home to the epic brunch at Luca. ▶ Avec ses appartements familiaux à louer et la vue de West Bay, au loin, depuis sa plage presque déserte, le calme et discret **Caribbean Club** fait changement des complexes balnéaires bondés de la Seven Mile Beach. Le brunch légendaire du Luca, c'est ici.

CARIBCLUB.COM