

REASON
TO LOVE
WINTER
RAISON
D'AIMER
L'HIVER
#10



COUNTER CULTURE PILIERS DE COMPTOIR

WITH PARED-DOWN, PRICED-DOWN MENUS, THE BEST SEATS IN ASPEN
ARE AT THE RESTAURANT BAR WITH THE LOCALS.

AVEC DES MENUS ÉPURÉS ET DES PRIX RÉDUITS, LA MEILLEURE PLACE DANS
LES RESTOS D'ASPEN EST AU BAR, AVEC LES INITIÉS.

BY / PAR NATASHA MEKHAIL ILLUSTRATIONS BY / DE STUDIO TIPI

ASPEN'S ALLURE IS THAT OF A GLITZY MOUNTAIN RESORT where caviar service rings in the après-ski hour and even the dogs make the rounds decked out in Moncler. And sure enough, during my stay in the Colorado ski town, it doesn't take me long to realize that the dining scene is characterized by pricey mains and wine lists that seem to demand "How high can you go?" But I also discover that despite the five-star pricing, it's still possible to eat in elevated style on a base-camp budget. That's because I've just hit on a secret that locals have known all along: The best seat is at the bar.

ASPEN EXERCE L'ATTRAIT D'UNE CLINQUANTE STATION de montagne où le service du caviar sonne la récréation d'après-ski et où même les chiens parquent en Moncler. Et effectivement, durant mon séjour dans cette ville de ski du Colorado, je constate rapidement que les restos se distinguent par des plats coûteux et des cartes des vins qui semblent demander : « Où est votre limite ? » Mais je découvre aussi qu'en dépit des prix cinq étoiles il est possible de manger en grand à petit budget. C'est que je viens d'apprendre un truc bien connu des gens du coin : la meilleure place est au bar.



Many of the town's nearly 100 restaurants offer a pared-down, priced-down and portioned-down (this is middle America, after all) specials list as part of their bar service. Not only is it cheaper to sit in the high chair - it's also way more fun. I strike up conversations with bartenders and fellow counter companions who give me the scoop on area lore. The drinks they slide my way reassure me that even if I'm interloping on a hidden advantage, these locals are cool with it.

One of the must-do menus they let me in on is Jimmy's. Once I get past the sports-bar vibe (albeit upscale) of the bar-room, kitted out with several game-tuned TVs, I learn from staff that Jimmy Yeager is Aspen's de facto culinary ambassador. They tell me he's a regular host during the town's annual Food & Wine Classic, and that he's one of America's foremost experts on mezcal. Inside jokes scrawled by chef buddies Mario Batali, Bobby Flay and Daniel Boulud mark the walls of the two-decade-old establishment. The menu offers a sustainably sourced selection of American pub fare on which the bar has been artfully raised. I go for the broiled mahi mahi tacos and the jumbo lump blue-crab cakes - made with crab without any perceptible filler, they simply fall apart into delectable meaty chunks.

The bites at Jimmy's whet my appetite for the next course. Since steak is my ultimate après-ski craving, I head to the Monarch steakhouse and sidle up to the bar, with its old-school

Bon nombre des quelque 100 restos en ville proposent au bar un menu abrégé de plats à prix réduits, en portions plus petites (nous sommes au cœur des États-Unis, après tout). Non seulement est-il plus économique de se percher sur un tabouret, c'est aussi bien plus agréable. J'engage la conversation avec les barmans et mes voisins de bar, qui me filent des infos sur le coin. Les drinks qui glissent jusqu'à moi me rassurent : si j'ai déterré un secret local, ça ne chiffonne personne.

Un des menus incontournables auxquels on m'initie est celui du Jimmy's. Une fois que je passe outre à l'ambiance de café sportif (haut de gamme, quand même) du bar, où plusieurs télé sont branchées sur un match, j'apprends des employés que Jimmy Yeager est dans les faits l'ambassadeur culinaire d'Aspen. On me dit qu'il anime souvent au festival annuel Classic in Aspen de *Food & Wine* et qu'il est un des grands experts américains du mezcal. Sur les murs de son établissement ouvert il y a 20 ans, ses copains chefs Mario Batali, Bobby Flay et Daniel Boulud ont griffonné des blagues d'initiés. Le menu propose une cuisine américaine de pub issue de sources durables, revue et corrigée avec brio. J'opte pour les tacos de coryphène grillée et les croquettes de gros morceaux de crabe bleu, faites de crabe et d'apparemment rien d'autre, qui se défont en savoureux blocs de chair.

Les amuse-bouches du Jimmy's me mettent en appétit pour la suite. Comme après le ski je ne désire rien de plus ardemment qu'un steak, je vais m'asseoir au bar du Monarch, au décor de club



INSIDER TIPS / BONS TUYAUX

3 MORE MUST-DO BAR MENUS 3 AUTRES MENUS DE BAR ESSENTIELS



THE LIVING ROOM

At Hotel Jerome's fireside lounge, opt for executive chef Rob Zack's next-level comfort food, like Brussels sprouts served as dipping material for harissa-drizzled hummus and melt-in-your-mouth meatballs (his Italian

grandfather's recipe) on creamy polenta. The chicken soup (egg noodles, schmaltz and all) sells out after a ski day. / Au bar-salon avec foyer de l'hôtel Jerome, goûtez aux plats réconfort haut de gamme du chef de cuisine Rob Zack, style choux de Bruxelles à saucer dans un houmous à l'harissa. Les boulettes de viande fondantes (recette de son grand-père italien) sur polenta crémeuse sont inoubliables, et la soupe au poulet (nouilles aux œufs, gras de poulet fondu, etc.) fait fureur après le ski.

HOTELJEROME.AUBERGERESORTS.COM



L'HOSTARIA

There's a simple elegance to chef Tiziano Gortan's rustic antipasti and housemade pastas (a bit of trivia: he once worked as pastry chef for U2). Go for the gnocchi al gorgonzola washed down with a glass of Gavi. The

bar menu and wine prices are among the best in town. / Les antipastis rustiques et pâtes maison du chef Tiziano Gortan (qui a déjà travaillé comme chef pâtissier pour U2) sont d'une sobre élégance. Optez pour les gnocchis au gorgonzola arrosés d'un verre de gavi. Ici, les prix du menu du bar et des vins sont parmi les meilleurs en ville.

HOSTARIA.COM



CACHE CACHE

The French bistro's sleek counter, lit with the blue glow of a posh nightclub, is likely the reason diners start a night of bar-hopping here. With classics like crab beignets and coq au vin, chef Nathan King's cuisine — along

with a 111-page wine list — ensures appetites are sufficiently sated before guests move on. / Le chic comptoir de ce bistrot français aux lumières bleues de boîte de nuit huppée explique sans doute pourquoi on aime y amorcer une tournée des bars. Avec des classiques tels beignets de crabe et coq au vin, la cuisine du chef Nathan King (et la carte des vins de 111 pages) satisfait les appétits avant le prochain arrêt.

CACHECACHE.COM



PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL
185

gentlemen's-club decor (all riveted-leather stools and waist-coated barkeeps). The steak comes in everything from tartare to tomahawk, but I decide to go off-piste instead, opting for the Bunny Chow. This bread bowl filled with a Durban-style stew is South African-born co-owner Craig Cordts-Pearce's tribute to his homeland's street food. Not to be outdone, his wife Samantha, who studied in Montreal, has devised a succulent braised rabbit poutine - luckily for me, no skimping on the cheese curds.

It turns out every day in Aspen is bar-menu day, but some weekdays are even more of a deal than others. At Nobu Matsuhisa's restaurant, what looks like a tiny Victorian prospector's cabin on the outside opens up into a surprisingly sprawling underground dining room. But when *Monday Night Football* is on, all the action happens around the counter. I join the other bar guests chowing down on value-priced plates of the star chef's Latin American-influenced Japanese fare, such as bluefin tuna tacos, and sipping shochu-spiked cocktails. Looking over from the standing-room-only bar at the not-so-crowded tables in the dining room, I see a perplexed look on the faces of the fur-swathed diners and notice something I hadn't expected: a distinct hint of FOMO. What can I say? It's just better up here. ♦

WRITE TO US: LETTERS@AIRCANADAENROUTE.COM

privé à l'ancienne (avec force tabourets de cuir à rivets et barmans à gilet). On y décline le steak du tartare au tomahawk, mais je décide de m'aventurer hors piste et opte pour le Bunny Chow. Ce bol en pain rempli d'un ragoût à la mode de Durban est l'hommage du copropriétaire Craig Cordts-Pearce à la cuisine de rue de son pays natal, l'Afrique du Sud. Pour ne pas être en reste, sa femme,

Samantha, qui a étudié à Montréal, a mis au point une succulente poutine au lapin braisé, qui heureusement pour moi ne lésine pas sur le fromage en grains.

S'il est vrai qu'à Aspen chaque jour est l'occasion de manger au bar, certains jours en semaine sont une meilleure affaire encore que les autres. Au resto de Nobu Matsuhisa, ce qui du dehors a l'air d'une maisonnette victorienne de prospecteur minier s'ouvre sur une salle à manger étonnamment vaste au sous-sol. Mais les soirs de *Monday Night Football*, toute l'action est au comptoir. Je me joins aux autres clients du bar qui s'envoient d'abordables plats de la cuisine japonaise aux influences latino-

américaines du célèbre chef, tels que tacos au thon rouge, et qui siroient des cocktails au shochu. En jetant un œil aux tables plutôt dégarnies de la salle à manger depuis le bar archi-bondé, je décèle dans le regard perplexe des clients couverts de fourrures quelque chose que je n'avais pas prévu : la peur de manquer quelque chose. Que dire ? C'est juste mieux au bar. ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@AIRCANADAENROUTE.COM

ADDRESS BOOK CARNET DE VOYAGE

JIMMY'S

205 S. MILL ST., 970-925-6020

WWW.JIMMYSASPEN.COM

THE MONARCH

411 S. MONARCH ST., 970-925-2838

MONARCHASPEN.COM

MATSUHISA

303 E. MAIN ST., 970-355-3044,

MATSUHISARESTAURANTS.COM

INSIDER TIPS / BONS TUYAUX

THE BEST SEATS FOR GETTING YOUR FILL OF CULTURE LES MEILLEURS LIEUX OÙ ASSOUVIR SA SOIF DE CULTURE



THE ASPEN INSTITUTE

The Bauhaus-style think tank started by industrialist Walter Paepcke in 1950 is still a place to spot politicians like Madeleine Albright and Condoleezza Rice strolling the sculpture-strewn

grounds. Take in one of the almost nightly talks by visiting artists, business leaders and political pundits. / On croise encore des politiciens comme Madeleine Albright et Condoleezza Rice sur le terrain orné de sculptures de ce laboratoire de réflexion de style Bauhaus fondé par l'industriel Walter Paepcke en 1950. Artistes, chefs d'entreprise et experts en politique de passage y donnent des conférences presque chaque soir.

ASPENINSTITUTE.ORG



WHEELER OPERA HOUSE

Early Aspenite Jerome Wheeler, who married into the Macy's department store family, founded the Wheeler Opera House in 1889. While it hosts other acts (this month you

can catch both the Blind Boys of Alabama and the Beach Boys), it still stages operas. / Jerome Wheeler, résident des débuts d'Aspen ayant hérité des grands magasins Macy's par son épouse, a fondé le Wheeler Opera House en 1889. Parmi d'autres spectacles (tant les Blind Boys of Alabama que les Beach Boys ce mois-ci), on y présente encore de l'opéra.

WHEELEROPERAHOUSE.COM



BELLY UP TAVERN

With a modest 450-person capacity, this small music venue has hosted some big names (B.B. King, Seal, Snoop Dogg, Jimmy Buffett) who play for the fun of it rather than ticket sales. Coming up, catch

Soundgarden's Chris Cornell and DJ duo the Chainsmokers. You're never far from the onstage action. / Cette petite salle de spectacles de 450 places a accueilli de grands noms (B.B. King, Seal, Snoop Dogg, Jimmy Buffett) qui s'y produisent pour le plaisir et non pour le prestige. À l'affiche bientôt, voyez Chris Cornell, de Soundgarden, et le duo de DJ des Chainsmokers. On y est de partout proche de la scène.

BELLYUPASPEN.COM

PHOTOS: LIZ FROMENT (THE ASPEN INSTITUTE), ZACH MAHONEY (WHEELER OPERA HOUSE), MICHAEL GOLDBERG (BELLY UP TAVERN)