

WESTJETMAGAZINE

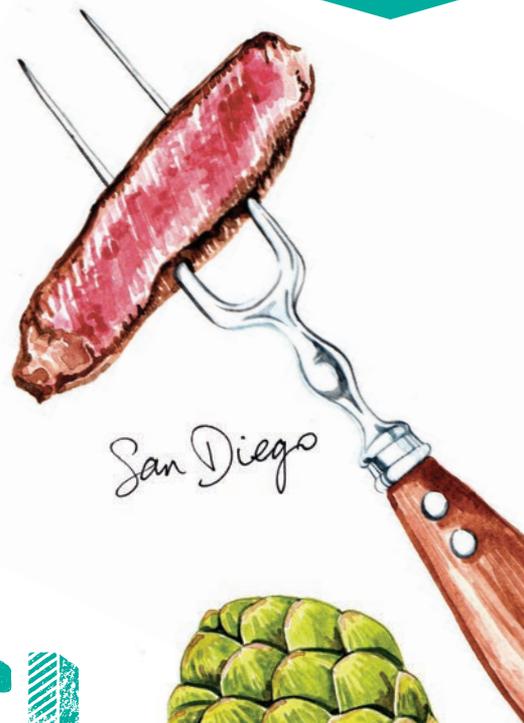
GARDEZ-MOI!

ARTICLES
DE FOND
EN FRANÇAIS



Saint Lucia

New York



San Diego

THE TASTE OF TRAVEL



France

Vancouver



Guest Check 

Date	Server	Table	Guests
8/1/18	WJ	1	4

PLUS
CYCLING AND EATING
YOUR WAY
THROUGH QUEBEC

THE TASTE OF

TRAVEL

Le goût du voyage



SIP, SAVOUR, DISCOVER—COME AWAY WITH US ON A CULINARY JOURNEY AROUND THE WORLD. SIROTEZ, SAVOUREZ, DÉCOUVREZ. FAITES UN TOUR DU MONDE CULINAIRE AVEC NOUS.

PHOTO: STEVE COLLINS



COOKING IN CAMONT

Cuisiner à Camont

BY | PAR NATASHA MEKHAIL PHOTOS BY | DE TIM CLINCH

When American Kate Hill navigated her Dutch barge down the canals of Southern France in search of Camont, the crumbling, canal-side Gascon farmhouse she bought as a place to moor, she never imagined it would become her home for the next 30 years.

But Gascony—with its tangled vineyards and fruit orchards, green pastures and blonde cows, medieval villages and hilltop chateaux—is the definition of an idyllic life. To the then-budding chef, there was simply no reason to turn her barge around.

It is from Camont, beautifully restored and swathed in Virginia creeper vines, that Hill runs her cooking school. It is also from the farmhouse, on a relaxed Wednesday morning, the five of us depart in her van for the market in Lavardac.

There's Larissa, a young chef from Detroit, who's been studying butchery and charcuterie with Hill for a month. There's Jim and Margot, a foodie couple from New York, here for a week to celebrate the completion of Jim's literary anthology, *1000 Books to Read Before You Die*. Then there's me, a culinary amateur who just wants to eat foie gras and drink the great regional wine, which is close in spirit—

In rural Gascony, Kate Hill teaches the art of French cooking by introducing ingredients at the source.

Kate Hill enseigne en Gascogne la cuisine française en vous montrant les ingrédients à la source.

but lower in price—to that of neighbouring Bordeaux.

Behind the wheel, Hill is not to be confused with a tour guide. She's more like your "really good friend in France" who has learned all the best addresses, met all the most interesting local characters and is ready to share the cream of her knowledge. Hill keeps her culinary groups small, never more than eight, and the itinerary fluid. It moves based on where you've been ("Since we're here, there's a strawberry farm up the road") and what you've been talking about ("If you want more history, we can swing past a preserved Gallo-Roman villa"). In this relaxed setting, it's not long before my fellow travellers start to feel like old friends, too.

In Lavardac's open market square, Hill takes us to her favourite producers. To the cheesemonger in his refrigerated stall, where we buy

Quand l'Américaine Kate Hill a navigué sur les canaux du sud de la France sur sa péniche hollandaise à la recherche de Camont, elle ne se doutait pas qu'elle vivrait pendant 30 ans dans cette maison de ferme décrépite, au bord d'un canal, qu'elle avait achetée pour pouvoir amarrer.

La vie peut toutefois être idyllique en Gascogne, avec ses vignobles et ses vergers, ses verts pâturages et ses vaches blondes, ses villages médiévaux et ses châteaux perchés sur les collines. Ce chef en herbe ne voyait tout simplement aucune raison de faire demi-tour.

C'est depuis Camont, magnifiquement restaurée et couverte de vigne, que Kate dirige son école de cuisine. C'est également de la maison de ferme, un mercredi matin, que nous partons à cinq dans sa camionnette pour le marché de Lavardac.

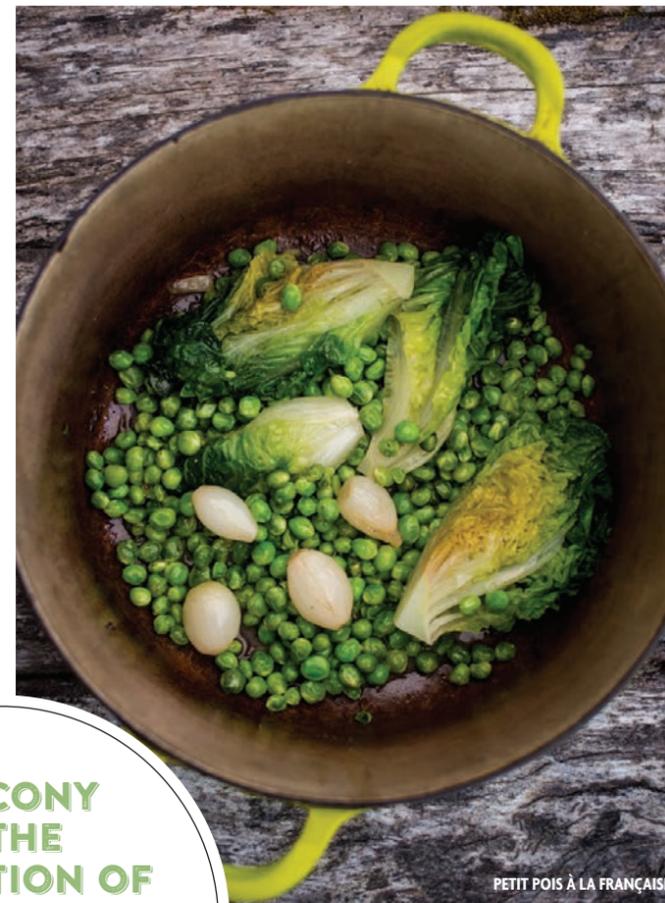
Il y a Larissa, jeune chef de Detroit, qui étudie la boucherie et la charcuterie avec Kate depuis un mois, Jim et Margot, un couple de gastronomes de New York venu célébrer l'achèvement de son anthologie littéraire, *1000 Books to Read Before You Die*, et moi, une amatrice qui veut simplement manger du foie gras et boire l'excellent vin régional dont le goût, mais heureusement pas le prix, se rapproche du Bordeaux.

Au volant, Kate n'est pas une guide, mais plutôt une « très bonne amie en France » qui connaît toutes les meilleures adresses et les gens les plus intéressants du coin, et qui est prête à partager ses connaissances. Ses groupes sont petits – jamais plus de huit – et l'itinéraire est souple. Il dépend d'où on se trouve (« Comme on est ici, allons donc à la ferme de fraises au bout de cette route ») et de ce qu'on discute (« On peut passer par une villa gallo-romaine si l'histoire vous intéresse davantage »). L'atmosphère est détendue et mes compagnons semblent bientôt être de bons amis aussi.

Au marché de Lavardac, Kate nous emmène chez ses producteurs favoris : le fromager, où on achète du chèvre et du beurre



KATE HILL IN HER KITCHEN/
DANS SA CUISINE



PETIT POIS À LA FRANÇAISE

GASCONY IS THE DEFINITION OF AN IDYLIC LIFE.

La vie est idyllique en Gascogne.



LUNCH IN THE GARDEN AT CAMONT/
DÎNER AU JARDIN À CAMONT



A FOOD PHOTOGRAPHY WORKSHOP/
ATELIER DE PHOTO CULINAIRE

chèvre and freshly churned butter. To a honey seller, where we're drawn by his *pain d'épices*, a moist quick bread. To the pork producers, whose holistic approach means that, alongside their pigs, they raise all the grain that feeds them. We marvel at their meat on the bone, ready to be sliced into chops. Next, we stop at a produce stand, where white asparagus and purple-tipped young artichokes are just coming into season. Finally, we visit a poultry vendor selling plump fowl to pick up a hunk of foie gras and a whole uncooked rabbit, and a butcher's stall for juicy cuts of beef. Call it farm to table, but this is how it's always been done here.

Back at Camont we enjoy the spoils of the market on Hill's sunny back terrace, trestled in blooming wisteria. Hill pairs the chèvre with homemade Sicilian orange preserves and the foie gras with the *pain d'épices*. It's just a snack before we prepare the white asparagus, braised rabbit and apple croustade for our evening meal. Hill turns out to be my favourite kind of chef. Everything she teaches is simply prepared, yet refined; unfussy, but made with quality ingredients. She learned French cookery in Gascon farm kitchens.

Within the hour, the rabbit is in the oven, its flavours mingling with the pancetta, fresh fennel and herbs, and we have our hands in the pastry dough, which turns out to be a 10-minute affair (though you'd never know it when the flakey, golden-brown crust filled with Armagnac-soaked apples comes out of the oven). While we wait for the main course, Hill introduces us to the local way of enjoying steamed white asparagus. She takes a deep clay dish and

CALL IT FARM TO TABLE, BUT THIS IS HOW IT'S ALWAYS BEEN DONE HERE.

De la ferme à la table : ça a toujours
été comme ça ici.

wedges it on one side with a fork so it sits at an angle. Into this makeshift trough she pours vinaigrette, then uses her hands to dip and eat the spears—tips like this are one reason why you need someone like Hill to do Gascony right.

Another reason is her contacts, who cheerfully greet us as we visit the Bastide village of Fourcès for a tasting at a regional wine shop, or as we stop to sample Armagnac (a type of local Brandy), some of the best of which is produced on rustic farms—a hand-painted sign at the entrance to one asks visitors to *klaxonner*, or honk, upon arrival.

Her closest partnership is with the nearby Château de Mazelières, a 17th-century French castle complete with stone walls, towering fireplaces, original wood beams and modern furnishings and conveniences where Hill's guests stay. The chateau is magical, particularly at sunset when the golden light falls on its vineyards and into the kitchen where Hill holds some of her lessons.

Before we retire, our host, Philippe Bon arranges armchairs around the fireplace and we have an Armagnac nightcap, tasting Gascony in its depths—it's the flavour of caramel, vanilla and sunshine, and enough to make me not want to turn my barge around.

fraîchement barraté dans son stand réfrigéré; le vendeur de miel, dont le pain d'épices nous attire; et les producteurs de porc, qui cultivent tout le grain dont ils nourrissent leurs cochons. Nous nous émerveillons de leur viande sur l'os, prête à être tranchée en côtelettes. Nous nous arrêtons ensuite dans un stand de légumes, où les asperges blanches et les jeunes artichauts à bout violet sont juste de saison. Pour terminer, nous rendons visite à un vendeur de volaille dodue puis à un boucher pour nous procurer des pièces de boeuf juteux, un bloc de foie gras et un lapin entier. De la ferme à la table : ça a toujours été comme ça ici.

De retour à Camont, nous nous régalaons de nos achats sur la terrasse ensoleillée à l'arrière de la maison, où grimpent des glycines en fleurs. Kate marie le chèvre à des confitures maison d'oranges siciliennes, et le foie gras au pain d'épices. Ce n'est qu'un goûter avant de préparer des asperges, du lapin braisé et une croustade aux pommes pour notre repas du soir. Il s'avère que Kate est mon type de chef préféré. Tout ce qu'elle enseigne se prépare simplement, mais avec raffinement et des ingrédients de qualité. Elle a fait son apprentissage dans les cuisines

des fermes de Gascogne.

Le lapin est au four dans l'heure, ses saveurs se mélangeant à la pancetta, au fenouil frais et aux fines herbes. Nous pétrissons déjà la pâte, une affaire de 10 minutes (on ne s'en douterait jamais lorsque la croûte feuilletée et dorée remplie de pommes macérées à l'Armagnac sort du four). En attendant le plat principal, Kate nous montre comment déguster les asperges blanches vapeur. Elle prend une assiette profonde en terre cuite et la coince avec une fourchette pour l'incliner. Elle y verse la vinaigrette, puis soulève une asperge avec les doigts et la trempe dans la sauce. C'est en partie pour apprendre ce genre de truc qu'on a besoin de côtoyer Kate pour bien connaître la Gascogne.

C'est aussi pour les gens qu'elle connaît et qui nous saluent gaiement durant notre visite du village de Fourcès. Nous dégustons du vin régional et, lorsque nous nous arrêtons pour goûter à l'Armagnac (un type de brandy), une pancarte peinte à la main nous demande de klaxonner en arrivant.

C'est au Château de Mazelières du 17^e siècle que les visiteurs de Kate séjournent. Avec ses murs en pierre, ses immenses foyers, ses poutres en bois d'origine et ses meubles et commodités modernes, le château est magique, surtout au coucher du soleil, lorsque la lumière dorée caresse les vignobles et entre dans la cuisine, où Kate donne certains cours.

Avant d'aller nous coucher, notre hôte, Philippe Bon, dispose des fauteuils autour du foyer et nous sirotions tous ensemble un Armagnac. Les saveurs de caramel, de vanille et de soleil suffisent pour que moi non plus, je ne veuille pas faire demi-tour.



CHÂTEAU DE MAZELIÈRES



AN APPLE SELLER IN BRAX, NEAR CAMONT/
VENDEUR DE POMMES À BRAX, PRÈS DE CAMONT



APPLE CROUSTADE/
CROUSTADE AUX POMMES



GASCONY'S BOUNTY/
L'ABONDANCE GASCONNE



GEESE ON A NEIGHBOURING FARM/
OIES D'UNE FERME VOISINE



THE VILLAGE OF FOURCÈS/
LE VILLAGE DE FOURCÈS



RABBIT WITH VENTRÈCHE AND FENNEL/
LAPIN VENTRÈCHE ET FENOUIL



LOCAL GOAT CHEESE PRODUCERS/
PRODUCTEURS DE FROMAGE DE CHÈVRE LOCAUX



SIPPING ROSÉ AT CAMONT/
SIROTER UN ROSÉ À CAMONT

GETTING THERE

WestJet flies to Paris once a day from Halifax.

S'Y RENDRE

WestJet dessert Paris une fois par jour au départ d'Halifax.