



CHEF'S TABLE

1126 Memorial Drive N.W.
Calgary, 403-228-4442

The luscious aroma emanating from the Dungeness crab bisque is causing my guest to bow her head in gentle veneration – or maybe she's just aiming to get another whiff. The idea was to share, but suddenly the bisque is finished. That's okay; the short-rib ravioli, served with a little reduced braising liquid, a scattering of pea shoots and fresh horseradish, more than compensates.

Theo Yeaman honed his skills at some of Canada's top tables (Canoe, Lumière, Auberge du Pommier) before settling into the role of executive chef here. His pheasant supreme with its creamy, herbaceous sauce – reduced to a consistency ideally suited for sopping up with fresh morels – shows just how succulent this bird can be. So tender is a glistening fillet of Queen Charlotte Island halibut that it virtually trembles at the approach of a fork. Understated luxury – not a style normally associated with a city better known for brash exuberance – defines the slate-grey dining room. Widely spaced tables provide a view into the open kitchen, where the young staff works in almost monastic silence in full service to the food. →→

La bisque de crabe dormeur répand un fumet si enivrant que mon invitée incline la tête en signe de profonde vénération (ou bien cherche-t-elle à humer une autre bouffée?). Nous devons partager, voilà qu'il n'en reste plus une goutte. Qu'à cela ne tienne, mes raviolis de côte de bœuf braisée servis avec un peu de jus de réduction, une poignée de cosses de pois et du raifort frais valent leur pesant d'or.

Theo Yeaman a fait ses classes aux meilleures tables du pays (Canoe, Lumière, Auberge du Pommier) avant d'endosser ici la tenue de chef des cuisines. Son suprême de faisan en sauce aux fines herbes (assez crémeuse pour qu'on puisse essuyer l'assiette avec les morilles fraîches) est l'incarnation de la succulence. La chair luisante de son filet de flétan des îles de la Reine-Charlotte est si tendre que le poisson semble encore gigoter sous la fourchette. Côté déco, la salle gris ardoise respire le luxe discret, ce qui détonne dans cette ville plutôt portée sur le tape-à-l'œil et la surenchère. Les tables, bien espacées, permettent de zieuter à volonté la cuisine ouverte, où les marmitons, tout à leur dévotion, œuvrent dans un silence quasi monastique. →

Bathroom of the Year

At Duel in Montreal, the sinks are enclosed in a clear glass column but it's the built-in video screens showing vintage episodes of such shows as *Hinterland* *Who's Who* (remember the red-breasted nuthatch?) that take the prize.

Honourable mention
We have to acknowledge the business acumen of a restaurant like Alloy (Calgary), which has secured a hand-soap sponsor.

Les toilettes de l'année

Les lavabos du Duel (Montréal) sont insérés dans une colonne en verre. Mais ce sont les écrans encastrés diffusant de vieux épisodes de *Faune et flore du pays* (vous vous souvenez de la sittelle à poitrine rousse?) qui font de l'effet.

Mention honorable
Pour le sens des affaires des gens de l'Alloy (Calgary), qui ont obtenu une commandite d'un fabricant de savon pour les mains.