



HOW SWEET IT IS LES GÂTERIES SUCRÉES

THE WEST COAST INSPIRES MARVELS FOR THE TASTE BUDS AND FOR THE SOUL. DECADENTLY FRAGRANT CONFECTIONS CONJURE THE SWEET LIFE IN VANCOUVER, A CITY THAT KNOWS HOW TO INDULGE / **LA CÔTE OUEST EST L'INSPIRATION DE MERVEILLES AUSSI AGRÉABLES POUR LES PAPILLES QUE RÉCONFORTANTES POUR L'ÂME. LES CONFISERIES DIVINES QU'ON TROUVE À VANCOUVER SONT LES PROMESSES D'UNE VÉRITABLE DOUCEUR DE VIVRE.**

BY / PAR SHANNON MELNYK

Macaroons / macarons
Thomas Haas

© COURTESY OF THOMAS HAAS / COLLECTION THOMAS HAAS



BUTTER

A jaunt back in time with the giddy energy of retro chic, Butter is where adults delight in home-baked goods like Mom used to make and the little ones are caught licking the bowl. The sweet and sleepy Dunbar neighbourhood is perfect for Rosie Daykin, who wafts her friendly welcome with the air of vanilla butter cream and treats reminiscent of days gone by. Coconut-dusted handmade marshmallows offer lighter-than-air burst of flavours that include hard-to-choose-from tastes of traditional vanilla, *matcha* and passion fruit, as well as the very Canadian maple. Other nostalgic thrills include Butter's own delectable take on the Oreo, peanut butter cookie sandwiches, and 55 different kinds of cupcakes. Sour-cream rhubarb and chocolate chip pies, brown-sugared pumpkin pecan streusel loaf, and chocolate caramel tarts round out the list of sweet confections. / *Pâtisserie au rétro-chic énergique, Butter permet aux adultes de se délecter de produits comme maman en faisait, et aux plus jeunes de s'en lécher les babines. Charmant et paisible, le quartier Dunbar cadre parfaitement avec l'accueillante Rosie Daykin. Chez elle flottent des effluves de vanille à la crème et de délices d'une époque révolue. Il est très difficile de faire un choix parmi les nombreuses sortes de guimauves maison à la texture aérienne et saupoudrées de noix de coco: vanille traditionnelle, matcha et fruit de la passion, sans parler d'une version très canadienne à l'érable. Les nostalgiques aimeront aussi la délectable création au biscuit Oreo, les biscuits-sandwichs au beurre d'arachide et les 55 variétés de petits gâteaux. Si cela ne suffit pas, il reste les tartes à la crème sûre et à la rhubarbe, les tartes aux pépites de chocolat, les pains Streusel à la courge, aux pacanes et à la cassonade ainsi que les tartelettes chocolat-caramel.*

Butter
4321 Dunbar Street www.butterbakedgoods.com

© COURTESY OF BUTTER / COLLECTION BUTTER



URBAN TEA MERCHANT

Enveloped in a sensual, mystical atmosphere, visitors are offered a unique tea experience. Exotic flavours from old-world markets meet urban luxury in an enchanting space reminiscent of French living at its most exquisite! Purveyors Karinna and Tom James parlayed their travels in the world of tea to make their uptown Vancouver store an exclusive outlet for Thé Ô Dor, a prestigious French brand of tea. They offer a selection of over 200 teas, tea infused jellies, chocolates and sugar, and truffles by Charbonnel et Walker. The tasting bar awaits the explorer's palette with a delicate and rare white Anji, the natural caramel-like Milky Oolong, or the Indian Adèle H of Assam. Jessica Alba and Hugh Jackman are just some of the celebrities who have been spotted sipping tea of Thé Ô Dor. / *Le visiteur, enveloppé d'une atmosphère mystique et sensuelle, vit ici une expérience de service de thé exceptionnelle. Les arômes exotiques des marchés du vieux monde se mêlent au luxe urbain dans un espace qui rappelle tout ce que l'art de vivre à la française a de plus exquis! Les propriétaires, Karinna et Tom James, voyagent pour offrir des thés rares du monde entier dans le très vivant quartier Uptown de Vancouver. Ils sont les représentants exclusifs de la prestigieuse maison Thé Ô Dor, fondée à Paris, et proposent plus de 200 thés, des gelées infusées au thé, des chocolats et du sucre ainsi que des truffles de Charbonnel et Walker. Le bar de dégustation offre à l'explorateur un thé blanc d'Anji, un thé Milky Oolong au goût de caramel, ou encore un thé indien Adèle H Assam. Les acteurs Jessica Alba et Hugh Jackman y ont déjà été vus.*

Urban Tea Merchant
1070 West Georgia Street www.urbantea.com



THOMAS HAAS

Thomas Haas – a true artisan who has won international acclaim – and his award-winning Sparkle cookies, the world's only baked truffles, are fine company. To stroll through his Kitsilano location is to be inspired by its surroundings of picture-perfect chocolates, cakes, and pastries perfumed with fine BC wine, oak barrel-aged maple syrup from Quebec, green cardamom and Sicilian pistachios. Though the debate amongst Vancouver foodies rages on about whether the Sparkle cookie is a truffle or a cookie, chances are by the time one has oozed its way down your palette with an Americano Misto chaser, you simply won't care. / *Tant Thomas Haas, confiseur de renommée internationale que ses Sparkle (gagnants de plusieurs prix, car ce sont les seules truffes cuites du monde) sont d'agréable compagnie! Il suffit d'entrer dans sa boutique de Kitsilano pour être hypnotisé par les étalages de chocolats qui ressemblent à des bijoux, les pâtisseries et les gâteaux parfumés au vin de Colombie-Britannique, les bouteilles de sirop d'érable (du Québec) vieilli en fût de chêne, la cardamome verte et les pistaches de Sicile. Le débat fait rage parmi les gourmets de Vancouver: le Sparkle est-il une truffe ou un biscuit? Quand vous en aurez croqué un (ou une), accompagné d'un café au lait, cela vous sera complètement égal!*

Thomas Haas – Kitsilano
2539 West Broadway www.thomashaas.com

NOTTE'S BON TON

Generations of locals claim an éclair from *Notte's Bon Ton*, the long-standing French-Italian bakery and teahouse, is a life-changing experience. A secret Vancouverites have been happy to share since 1926, the 83 year-old dessert house is home to the traditionally perfected concoctions such as St. Honore, croqu'en bouche, Phillipine, Florentine, and marzipan fruits and animals. The popular Diplomat cake, originally created by Oreste Notte in 1926 thrills diehards with its multiple-layers of puff pastry, sponge cake, pure rum, and fresh butter cream. Bon Ton is famous not only for the quality of its pastries, cookies, and cakes but also for its gossip-worthy hot chocolate, oozing with fresh Callebaut Belgian chocolate. The Notte family also treats West-siders to tea service with a tea leaf or tarot card reading! / *Depuis des générations, on affirme que goûter un éclair de chez Notte's Bon Ton est une expérience qui change une vie. Cette boulangerie-salon de thé d'inspiration française et italienne est une véritable institution, et les Vancouverois se font un plaisir de partager ce secret depuis 1926. C'est ici un haut lieu du saint-honoré, du croquem-bouche, des biscuits florentins ainsi que des fruits et des animaux en pâte d'amandes. La version du diplomate, gâteau extrêmement populaire créé par Oreste Notte en 1926, est l'objet d'un véritable culte, sans doute à cause de ses multiples étages de pâte feuilletée, de génoise, de rhum et de crème au beurre frais... Bon Ton propose aussi un chocolat chaud extraordinaire, fait de chocolat belge Callebaut, qui se marie à merveille avec les pâtisseries, les biscuits et les gâteaux. La famille Notte offre également à ses clients un service de thé sophistiqué et la lecture des cartes de tarot!*

Notte's Bon Ton
3150 West Broadway www.nottesbonton.com

