

# The Height of Winter

In snowy, sunny Mont Tremblant, boutique hotels and impeccable Québécois cuisine mean that the best skiing in the East is only half the draw. [À Mont-Tremblant, le manteau neigeux brillant sous le soleil et la cuisine québécoise ajoutent encore à l'attrait de la meilleure station de ski de l'Est.](#)



As mountains go, Mont Tremblant is an old one: The Laurentians formed more than half a billion years ago, long before the Rockies, the Alps or the Himalayas were a twinkle in any skier's eye. Still, the Tremblant name is extraordinarily young: Until 1936, the mountain was known as Manitonga Soutana – the Spirits' Mountain – so named by the Algonquin, who believed that it would tremble if humans interfered excessively with the natural order of things. Ironically, one year later, the American gold prospector Joseph Ryan summited the mountain, vowing to create North America's largest ski resort on the site.

En matière de montagnes, Mont-Tremblant est ancienne: les Laurentides sont nées il y a plus de 500 000 ans, bien avant que les Rocheuses, les Alpes ou l'Himalaya ne fassent rêver les skieurs. Pourtant, le nom de Tremblant est très récent: jusqu'en 1936, le massif s'appelait Manitonga Soutana – l'esprit de la montagne – un nom donné par les Algonquins qui croyaient qu'il tremblerait si l'homme bouleversait l'ordre naturel des choses. Ironie du sort, un an plus tard, le prospecteur d'or américain Joseph Ryan atteignit le sommet de la montagne et décida d'en faire le plus vaste domaine skiable d'Amérique du Nord.



01

Fortunately, perhaps, Ryan fell short of his goal. Since he built the mountain's first ski lift, in 1939, Tremblant has developed significantly, but always with restraint, guided by a profound respect for nature. The spirits, it seems, have been satisfied.

The mountain itself, of course, is the main attraction. With 654 acres of skiable terrain, locals swear that even after a lifetime, they discover new spots. Start your quest for hidden gems on the Versant Edge, one of the mountain's four faces, and typically home to Tremblant's fluffiest snow and most pristine glade runs.

On chilly days, visit the always-sunny Versant Soleil. Warm up with beef stew at Le Refuge, a log cabin nestled among the evergreens. The cabin's not 250 years old, but with worn wooden beams, it sure feels like it. Adding to the charm is ski guide Richard Trépanier, who often swaps his poles for a guitar and leads lively singalongs inside.

If your stew has left you sluggish, opt for more sedentary thrills at the Casino de Mont-Tremblant, a ski-in, ski-out gambling hall. Here, floor-to-ceiling windows flood the wood-and-slate casino with natural light and surround it with snowscape scenery. If you get lucky, head upstairs to the seafood restaurant Altitude, which offers many delicious ways to blow your winnings.

After a long day, there's no better retreat than La Quintessence, a 30-suite boutique hotel about 400 metres (1,300 feet) from the foot of the mountain. (The proximity doesn't deter the

*Previous page:*

A dog in wolf's clothing at Expédition Wolf.

[Comme un loup : un chien d'Expédition Wolf.](#)

- 01** Seafood with a view at Altitude.  
[Altitude : fruits de mer avec vue.](#)
- 02** Hot stuff at La Quintessence.  
[La Quintessence donne des vapeurs.](#)
- 03** A vintage map hangs at Le Refuge.  
[Carte ancienne au mur du Refuge.](#)



02

Il est sans doute heureux que Ryan n'ait jamais réalisé son projet. Certes, depuis la mise en place du premier remonte-pente en 1939, Tremblant a connu un développement considérable, mais toujours mesuré, et dans le respect de la nature. Les esprits semblent donc apaisés.

La montagne est bien sûr l'attraction principale. Avec un domaine skiable de 264,4 ha, même les autochtones disent qu'ils découvrent encore de nouveaux coins. Dans votre quête de blancheur, il faut commencer par Versant Edge, l'une des quatre faces de la montagne qui recèle la poudreuse la plus fine et les pistes les plus belles.

Si le temps est au froid, allez skier sur le Versant Soleil qui porte bien son nom. Réchauffez-vous avec un ragoût de bœuf au Refuge, restaurant de style cabane au cœur des sapins. L'endroit n'a pas 250 ans, mais ses rondins patinés en donnent l'illusion. En outre, le moniteur Richard Trépanier ajoute à son charme en échangeant ses skis pour une guitare afin d'animer la soirée.

Pour digérer votre ragoût, passez donc par le Casino de Mont-Tremblant, palais du jeu où l'on peut se rendre à ski. Les fenêtres, qui vont du sol au plafond, inondent de lumière une déco de bois et ardoise contrastant avec les environs enneigés. Si la chance vous a souri, vous pourrez dépenser vos gains de délicieuse manière au restaurant de fruits de mer Altitude.

Après une journée pleine d'activités, vous ne trouverez pas meilleur havre de paix que l'hôtel

bellmen from chauffeuring ski boot-clad guests.) Here, *standard* rooms offer 56 square metres (600 square feet) of alpine opulence, complete with rustic luxe furnishings and a wood-burning fireplace that includes a pre-built fire awaiting your spark. (If, however, striking a match is too much responsibility, simply summon the fire concierge.) It will be tough to peel yourself off the leather club couch, but the spa makes a compelling case: It offers a steam room and sauna, and outdoors, a hot tub and a pool kept at a chilly 18 degrees Celsius (65 degrees Fahrenheit). The combination – alternately invigorating and relaxing – is enhanced by the view over the infinity pool, across the snow-covered Lac Tremblant.

La Quintessence, which sits on the cusp of the pedestrian village, is independent of Intrawest, the developer that has owned the mountain and the village itself since 1991. “The hotel offers an escape from the madness of the resort,” says general manager Michel Tremblay. “We’re close to everything, but different from anything else.”

After a shower and a power nap, head downstairs for chef Jean-François Lalandec’s contemporary Québécois cuisine. Don’t fill up on the seafood platter’s oversized shrimp, oysters

de charme La Quintessence et ses 30 suites à 400 mètres du pied de la montagne. (Cette proximité n’empêche pas des chauffeurs en livrée de conduire les clients portant encore leurs chaussures de ski). Ses chambres *standard* (56m<sup>2</sup>) offrent une opulence alpestre avec ameublement de style rustique luxueux et un poêle à bois déjà chargé qui n’attend que d’être allumé. (Si vous préférez, faites appel au concierge qui s’en chargera pour vous.) Il sera difficile de s’arracher au confort du canapé en cuir, mais le spa vous convaincra avec son bain de vapeur et son sauna, plus, à l’extérieur, un bain bouillonnant et une piscine rafraîchissante à 18°C. L’alternance du revigorant et du relaxant est encore plus efficace depuis la piscine à débordement, avec panorama exceptionnel sur le lac Tremblant immaculé.

En bordure du joli village piétonnier, La Quintessence est indépendante d’Intrawest, le promoteur qui a acquis la station et le village en 1991. «L’hôtel permet d’échapper à la frénésie de la station, dit Michel Tremblay, son directeur. Nous sommes près de tout, mais différents de tout.»

Après une bonne douche et une sieste réparatrice, descendez goûter à la cuisine québécoise contemporaine du chef Jean-François Lalandec. Ne

03



25



and lobster; the foie gras – served with pear, strawberry and onion compote, and paired with a 1980 Coteaux du Layon – cannot be missed.

After dinner, venture into the village for a post-prandial pint at La Diable microbrewery. With Hendrix and Clapton as your companions, and an eclectic selection of wall-mounted beer coasters as decor, work across the row of devil-ear beer taps. Start conservatively, with the Blizzard, a white beer; move on to the blond Septième Ciel; and finish with Extrême Onction, a potent, Belgian trappist-inspired brew.

Your nightcap awaits at Ryan's Lounge, which is named for the resort's founder and set in his former home. It's unlikely, however, that a live DJ and a bathroom disco ball were ever part of Joseph Ryan's vision. Still, manager Gregory Dewachter says, Ryan would approve: "He would probably enjoy his cigar – if smoking was permitted inside – and a whisky." The cocktail menu offers classics – Tom Collins, Rusty Nail – alongside new creations, like the Maple (Bailey's, milk, maple syrup and Sortilège, a maple liqueur).

The next morning, head north, past sheet-white fields, to Expédition Wolf. Before you see the dogsledding outfit's green chalet, you might just hear the symphony of car alarms, techno beats, babies and coyotes, courtesy of 300-plus dogs. Things go quiet, however, once the dogs are permitted to do what they love most: pull you through winding, snowy trails in the woods.

vous gavez pas du monstrueux plateau de fruits de mer avec ses crevettes, huîtres et autres homards. Le foie gras – avec sa compote de poire, fraise et oignon – associé à un coteaux du Layon de 1980 est à ne manquer sous aucun prétexte.

Après le souper, faites couler ce repas avec une pinte à la microbrasserie La Diable. Avec Hendrix et Clapton en fond sonore et une collection de sous-verres en guise de déco, vous serez d'humeur à goûter une multitude de bières à la pompe. Commencez doucement avec la Blizzard, une bière blanche ; puis, savourez donc une blonde Septième Ciel et finissez par l'Extrême Onction, une bière forte de style belge trappiste.

Un pousse-café vous attend à Ryan's Lounge nommé en l'honneur du fondateur de la station et installé dans son ancienne demeure. Le DJ et le bal disco ne faisaient sans doute pas partie de ses projets originaux. Mais, dit le directeur Gregory Dewachter, Ryan aurait approuvé : « Il aurait sans doute apprécié son cigare (s'il était permis de fumer) et un whisky. » La carte des cocktails propose des classiques – Tom Collins, Rusty Nail – et des créations comme le Maple (Bailey's, lait, sirop d'érable et Sortilège, une liqueur d'érable).

Le lendemain, piquez vers le Nord à travers les champs enneigés jusqu'à Expédition Wolf. Avant même d'apercevoir le chalet vert vous entendrez sans doute une cacophonie d'alarmes de voitures, de musique techno, de bébés pleurant et autres coyotes gémissant, causée par les quelque

Beer coasters or works of art? A lofty view of La Diable. Sous-verres ou œuvres d'art ? Une vue d'ensemble de La Diable.

- 01 Ryan's Lounge: always raising the bar.  
[Ryan's Lounge](#) : bon moment garanti.
- 02 Expédition Wolf's Gaëtan Lambert.  
[Gaëtan Lambert d'Expédition Wolf](#).
- 03 Handsome, husky and ready to run.  
[Beau, ayant du chien, prêt à bondir](#).

01



02



With six dogs pulling your sled, you won't reach breakneck speeds. Consider it an opportunity to practice the fundamentals – leaning into turns, braking on descents and indiscriminately shouting “Hup! Hup!” After 45 minutes, the group stops for hot cocoa, but mushers don't need the heat with all the hard work.

Mushers do need hearty meals, so book ahead for Ital Delli, a trattoria in the old village, about five kilometres (3.5 miles) southwest of Intrawest's resort village. Start with an aperitif at the 110-year-old Resto Pub au Coin, where black-and-white ski team photos and plaques from long-forgotten races adorn the wood-panelled walls. The white-tablecloth dining room at the back offers *moules frites* and duck confit, but for a game of darts and a pint of Saint-Ambroise cream ale, the front room works best.

With your stomach rumbling, go down the block to Ital Delli, where faux-brick wallpaper offers “views” of Tuscany. “It's not the fanciest restaurant,” says Marie-Annick Doré, who bought the place with her chef-husband, Adam Weston, five years ago. “It's a mom-and-pop shop. We serve rustic Italian food, with simple, fresh ingredients.” Weston works with local producers, changing his menu seasonally and focusing on classics, like bolognese and carbonara pastas. The restaurant is family-friendly, and a television

300 chiens de cette entreprise. Dès que les chiens commencent à tirer le traîneau sur les pistes de la forêt, le niveau sonore baisse instantanément.

Vos six chiens d'attelage n'atteignant pas des vitesses élevées, c'est une occasion rêvée de s'entraîner aux fondamentaux – se pencher dans les virages, freiner en descente et crier sans arrêt «Hop! Hop!» Après 45 minutes, c'est l'heure de la pause chocolat chaud, un luxe dont se passeront les vrais *mushers* : le traîneau c'est un sport de durs.

Les mushers ayant de l'appétit, il est conseillé de réserver à Ital Delli, une trattoria dans le vieux village, à environ 5 km de la station d'Intrawest. Prenez l'apéritif au Resto Pub au Coin (110 ans) dont les boiseries sont ornées de photos noir et blanc d'équipes de ski et de trophées de courses d'antan. Dans l'arrière-salle, le restaurant aux nappes blanches propose moules-frites et confit de canard, mais pour jouer aux fléchettes et une pinte de Saint-Ambroise, mieux vaut s'en tenir au bar.

Si vous avez l'estomac dans les talons, Ital Delli est à deux pas avec son papier peint orné de «paysages» de Toscane. «Ce n'est pas un restaurant huppé», dit Marie-Annick Doré qui l'a ouvert il y a 5 ans avec son mari le chef Adam Weston. «C'est le resto à la papa-maman. Nous servons une cuisine italienne simple aux ingrédients frais.» Weston s'est mis en cheville avec des producteurs du coin et adapte le menu

03



by the entrance plays children's films. (Doré calls it "the babysitter.") Fancy it's not, but Ital Delli is so earnest that even the kitschy wallpaper charms. It's a nice contrast to the polished resort nearby. "I'm happy the resort is there," says Doré, "but I'm happy to be here. This is the original Tremblant."

No one would claim that Saint-Jovite, about 20 kilometres (12.5 miles) south, is the original Mont Tremblant – it was amalgamated with the city in 2000 – but it's not short on character. Find an oversized souvenir at Le Coq Rouge, where owner Fabienne Van Huffel has decorated a 135-year-old home in impeccable chalet chic. Here, made-in-Québec antiques, like a century-old white armoire and a 90-year-old pine trunk, sit alongside contemporary pieces, like Van Gogh sofas and Chandler 4 Corners cushions.

Nearby, find an even more rustic souvenir at Tannerie Michel, where Michel Seguin and his wife, Rachel Mercier, have been curing, liming and pickling for 35 years. Together, they hand-make their merchandise, from pheasant feather dream catchers to elbow-length fur mittens and sheepskin moccasins. Mercier greets customers while Seguin works in the basement – unless he's out tending his traps, set nearby. "Most things are made in China nowadays," he says. "C'est dommage. What we offer is truly Québécois."

With a piece of Québec in hand, put some in your belly at sEb l'Artisan Culinare, which sommelier and co-owner Guy Bourbonnière calls a "Québécois terroir restaurant." Set in an 80-year-old house on a residential street, sEb offers creative plates, inspired by chef Sébastien Houle's globetrotting years as head chef on Microsoft co-founder Paul Allen's yacht, *Tatoosh*. Opt for the suckling pig loaf, made with fingerling potatoes, mustard emulsion and Québécois squeaky cheese, or the scampi-stuffed rabbit saddle – complemented by Bourbonnière's

01 Chez sEb: simple room, inspired food.

Au sEb : cadre simple, cuisine inspirée.

02 Le Coq Rouge's Fabienne Van Huffel.

Fabienne Van Huffel au Coq Rouge.



01

en fonction de la saison avec l'accent sur des classiques comme les pâtes à la bolognaise ou à la carbonara. Les familles sont les bienvenues et le téléviseur de l'entrée passe des films pour enfants. Grâce à sa simplicité, Ital Delli séduit, même avec son papier peint et c'est un contraste rafraîchissant par rapport à la station voisine. « Je suis heureuse qu'elle soit à côté, dit Doré, et heureuse d'être ici. C'est le Tremblant d'origine. »

Personne ne se vanterait que Saint-Jovite, à environ 20 km plus au sud, est le Mont-Tremblant authentique, car elle n'a été rattachée à la ville qu'en 2000. Mais elle a du caractère. Vous pourrez trouver des souvenirs au Coq Rouge, une bâtisse de 135 ans que sa propriétaire, Fabienne Van Huffel a décoré dans un style chalet chic. On y trouve des antiquités du Québec comme cette armoire blanche centenaire et cette malle en pin de 90 ans ou des articles contemporains comme des sofas Van Gogh et des coussins Chandler 4 Corners.

Dénichez un souvenir encore plus rustique à la Tannerie Michel où Michel Seguin et son épouse, Rachel Mercier, chautent, tannent et découpent les peaux depuis 35 ans. Ils proposent des articles allant du capteur de rêves en plumes de faisans aux mitaines fourrées en passant par des moccasins en mouton. Mercier accueille les clients pendant que Seguin travaille au sous-sol – ou pose des pièges aux alentours. « Aujourd'hui, presque tout vient de Chine, dit-il. C'est bien dommage. Ce que nous proposons est typiquement québécois. »

Un petit morceau de Québec dans la poche, mettez-en un autre dans votre estomac chez sEb, l'Artisan Culinare que le sommelier-propriétaire Guy Bourbonnière appelle un « restaurant de terroir québécois ». Dans une bâtisse de 80 ans, sEb propose des plats imaginatifs inspirés au chef Sébastien Houle par ses voyages sur *Tatoosh*, le yacht de Paul Allen, le cofondateur de Microsoft. Essayez le pain de cochon de lait fait avec des pommes de terre nouvelles, émulsion de moutarde, et fromage en grains québécois, ou le râble de lapin farci aux scampi – en arrosant avec un vin original choisi par Bourbonnière.

02



**1. Expédition Wolf**  
9552 Route 117 South  
(819) 275-1601  
[www.expeditionwolf.com](http://www.expeditionwolf.com)

**2. Resto Pub au Coin**  
Hôtel Mont-Tremblant,  
1900 chemin du Village  
(819) 717-1410  
[www.hotelmonttremblant.net](http://www.hotelmonttremblant.net)

**3. Ital Delli**  
1918 chemin du Village  
(819) 425-3040

**4. Hôtel Quintessence**  
3004 chemin de la Chapelle  
(819) 425-3400  
[www.hotelquintessence.com](http://www.hotelquintessence.com)

**5. Microbrasserie La Diable**  
117 chemin Kandahar  
(819) 681-4546  
[www.microladiable.com](http://www.microladiable.com)

**6. Ryan's Lounge**  
121 chemin Kandahar  
(819) 681-5001  
[www.loungeryans.com](http://www.loungeryans.com)

**7. Casino de Mont-Tremblant**  
300 chemin des Pléiades  
(877) 574-2177  
[www.casinosduquebec.com](http://www.casinosduquebec.com)

**8. Tannerie Michel**  
635 rue Labelle, (819) 425-9179

**9. sEb l'Artisan Culinare**  
444 rue Saint-Georges, (819) 429-6991  
[www.seblartisanculinaire.com](http://www.seblartisanculinaire.com)

**10. Le Coq Rouge**  
821 rue de Saint-Jovite, (819) 425-3205



surprising wine picks. “It’s easy to pair sangiovese with beef,” he says. “We try to be creative.”

The restaurant is guided by what Bourbonnière calls “Québécois hospitality.” He says, “We don’t do two services: You have the table all night.” The philosophy works: As diners leave sEb, they can often be heard saying, “See you next year,” as though it were “See you tomorrow.”

If such quick familiarity sounds odd, it won’t be the end of an evening here – or, indeed, a weekend in Tremblant. It’s a destination that quickly feels like home, a place with a remarkable power to inspire its visitors, as they leave restaurants, check out of hotels or board flights, to say, quite naturally, “See you next year.” ■

« Accorder un sangiovese avec du bœuf, c’est un peu facile, dit-il. Nous sommes un peu plus créatifs. » Il poursuit en vantant une hospitalité très québécoise. « Nous ne faisons pas deux services. Vous pouvez rester toute la soirée si cela vous chante. » Et ça marche. En prenant congé, les convives disent souvent: « À l’année prochaine », comme s’ils disaient « À demain ».

Vous vous sentez si vite comme chez vous que ce ne sera sans doute pas votre dernière soirée, ni votre dernière fin de semaine à Tremblant. C’est une destination qui a le pouvoir de pousser ses visiteurs à dire tout naturellement : « À l’année prochaine », en quittant un restaurant, un hôtel ou en montant dans l’avion. ■