



SMOKEHOUSE AT HOME
FUMOIR PERSONNEL

The Weber Smokey Mountain Cooker smoker is coated with porcelain enamel, so it won't rust or fade.

Le Smokey Mountain Cooker de Weber, revêtu d'émail vitrifié, ne rouille pas et ne se décolore pas.

\$419,99 / 419,99 \$
weber.com

Where there's smoke: Peat heats up the barbecue scene. / Partir en fumée: la tourbe enflamme les barbecues.

For Peat's Sake

At restaurants everywhere, it's all going up in smoke.

Le tour de la tourbe

Derrière l'écran de fumée, plus qu'un feu de paille.

WHAT / C'EST QUOI

Move over, mesquite. Peat – traditionally used to heat homes and smoke grains – is now being used to flavour everything from seafood to fall-off-the-bone ham. These Celtic chips impart a distinctive hint of mossy heather that whisky aficionados will recognize. ❏ *Adios, mesquite.* La tourbe (qui sert traditionnellement à chauffer les maisons et à fumer les céréales) rehausse désormais le goût d'une foule d'aliments, du poisson au tendrissime jambon. Brûlée en copeaux, elle confère une nuance de bruyère moussue que tout amateur de whisky reconnaîtra.

WHERE / OÙ GOÛTER

Beyond the mouth-watering taste is the aroma wafting through the air. "You feel like you're on the Cliffs of Moher with a pint of Guinness in your hand," says Patrick McMurray of Toronto's Ceilí Cottage. While McMurray uses peat to hot-smoke ham and chicken, Scotland's Hebridean Smokehouse uses it in its kiln to make smokin' trout and salmon. ❏ *Au-delà du goût alléchant, il y a bien sûr le fumet.* « C'est comme si vous étiez transporté sur les falaises de Moher, une Guinness à la main », affirme Patrick McMurray, du Ceilí Cottage, à Toronto. Si McMurray utilise la tourbe pour fumer à chaud poisson, jambon et poulet, en Écosse, le Hebridean Smokehouse en met dans son fumoir pour préparer truite et saumon aussi fumés que fameux.

The Ceilí Cottage 1301 Queen St. E., Toronto, ceilicottage.com; Hebridean Smokehouse 44-1876-580-209, hebrideansmokehouse.com Order peat chips for your backyard BBQ from / Commandez des copeaux de tourbe pour votre barbecue auprès de **Genuine Irish Turf** 416-435-2580, genuineirishsturf.com

PHOTOS: FELIX WEDGWOOD (FISH / POISSON); MICHAEL'S GENUINE FOOD AND DRINK (DRINK / BOISSON); PHOTO COMPOSITE / MONTAGE PHOTO-DAVE GIRARD (FISH AND SMOKE / POISSON ET FUMÉE)

Designated Drink: When Augustus Bulleit, a tavern keeper in Louisville, Kentucky, in the 1830s, couldn't find a bourbon he liked, legend has it that he made his own. Almost 200 years later, charred oak barrels still lend Bulleit Bourbon its smoky taste. Ryan Goodspeed, bar manager at Michael's Genuine Food and Drink in Miami, added a dash of lemon and Amarena cherries skewered on a sprig of rosemary to complement Bulleit's fantastically smooth and smoky 90-proof finish. And the Bulleitproof Manhattan was born. ❏ **Boisson maison:** Selon la légende, Augustus Bulleit, tavernier dans les années 1830 à Louisville, au Kentucky, aurait créé son bourbon parce qu'il n'en trouvait pas à son goût. Près de 200 ans plus tard, le bourbon Bulleit tire toujours sa saveur de fumée de fûts de chêne charbonnés. Ryan Goodspeed, tenancier de bar au Michael's Genuine Food and Drink, à Miami, y ajoute jus de citron et griottes embrochées sur un brin de romarin, qui s'harmonisent avec la finale de ce nectar à 45°, moelleuse et fumée. D'où le Manhattan Bulleitproof.



Find a recipe for the Bulleitproof Manhattan online.

❏ Découvrez la recette du Manhattan Bulleitproof en ligne.

enroute.aircanada.com

