

VOYAGE ÉTATS-UNIS

DES ADRESSES DÉLICIEUSES

POUR MANGER

EARTH

Ce restaurant est l'un des premiers, peut-être LE premier, à avoir attiré l'attention des foodies sur Kennebunkport. Trois ans après son ouverture dans le luxueux complexe de villégiature Hidden Pond, Earth est devenu une adresse incontournable. Le chef consultant Ken Oringer a créé un menu inspiré des saisons. D'ailleurs, la très grande majorité des aliments a voyagé moins de 50 km avant d'arriver dans l'assiette des clients. Par exemple, les employés cultivent un potager, le poulet est acheté d'un fermier de la même rue et Justin Walker, chef de cuisine du Earth, récolte les œufs de canard et le lait de chèvre des animaux qu'il élève chez lui. Notre coup de cœur: le toast au crabe qui est aussi le plat préféré de Ken Oringer!

Ouvert de mai à octobre
354, Goose Rocks Road
www.hiddenpondmaine.com/earth-en.html

OLD VINES WINE BAR

Ce petit bar à vin est la réalisation du rêve de Mike Farrell. Le propriétaire de l'établissement a travaillé au réputé Eleven Madison, à New York, avant d'ouvrir son propre bar à Kennebunkport, il y a cinq ans. La carte des vins comporte des cépages plus rares comme le sagrantino ou le romorantin et certaines originalités comme le zweigelt, vin rouge d'Autriche. Depuis deux ans, un choix de tapas a été ajouté au menu.

173, Port Road
www.oldvineswinebar.com

WHITE BARN INN

Le restaurant, un Relais&Châteaux, s'adresse à ceux qui désirent passer une soirée de grande classe: le menu est raffiné, le décor archi-luxueux et un code vestimentaire est imposé. Conséquemment, le prix des assiettes ne convient pas à tous les budgets. Pour un repas un peu moins quindé, le réputé chef Jonathan Cartwright propose également des paniers à pique-nique. Parmi les choix de repas, le lobster roll, avec ses concombres croquants et son piment d'Espelette, est particulièrement savoureux.

37, Beach Avenue
www.whitebarninn.com

THE CLAM SHACK

The Clam Shack n'est pas une de ces nouvelles adresses qui participent à la revitalisation de Kennebunkport. Depuis 40 ans, cette cabane de bois attire les gourmands surtout pour le lobster roll qui ne cesse de se distinguer. Récemment, le fameux sandwich au homard a remporté le concours Food War de la chaîne de télévision Travel Channel. Quel est le secret de la recette? La simplicité! Les cuisiniers décoquent la chair d'un homard d'une livre qu'ils déposent dans un pain — style hamburger— à peine grillé. Un choix de mayonnaise ou de beurre est offert pour parfumer le sandwich. À noter: le lobster roll qui rafle toutes les distinctions contient du beurre ET de la mayonnaise.

2, Western Avenue
www.theclamshack.net

POUR MAGASINER

DAYTRIP SOCIETY

Dans la rue Ocean, toutes les boutiques de souvenirs finissent par se ressembler. Daytrip Society se distingue toutefois du lot. Jessica et Craig, copropriétaires, ont quitté leur emploi dans une maison de disques à New York pour s'installer dans leur Maine natal. Leur boutique propose des objets conçus pour les voyageurs, des articles de décoration, de cuisine et de jardinage. On n'y trouve que de beaux objets.

4, Dock Square
www.daytripsociety.com

ROCOCO

Lauren Guptill fabrique des crèmes glacées aux saveurs originales dans l'arrière-boutique du Rococo. Celle au fromage de chèvre, mûres et liqueur de Chambord est le parfum qui obtient le plus de succès depuis l'ouverture, l'été dernier. Mais Lauren préfère encore la crème glacée aux fraises et au basilic qui est offerte seulement en été, quand les fruits locaux sont bien mûrs.

6, Spring Street
www.rococoicecream.com

CAPTAIN FAIRFIELD

Les meilleurs petits-déjeuners de Kennebunkport sont servis au gîte Captain Fairfield. Tous les matins, le repas est constitué de trois services: un fruit, une pâtisserie maison et un plat. Alana sert les clients tandis que son conjoint Jed prépare les délicieuses crêpes, les muffins, les madeleines... Lors de notre passage, les invités se régalaient de poires pochées au thé chai et de muffins pêches-framboises nappés d'un glaçage à la lime. Ils avaient ensuite un choix entre une omelette ou du pain doré servi avec des saucisses de la région. Le hic: il faut être un client de l'hôtel Captain Fairfield pour déguster les petits-déjeuners de la maison.

8, Pleasant Street
www.captainfairfield.com

OCEAN

C'est un Montréalais d'origine qui est le chef du Ocean, nouveau restaurant à Kennebunkport. Pierre Gignac a étudié à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), a travaillé au restaurant Chez la mère Michel et au Prego avant de déménager à Ogunquit pour rejoindre sa sœur et ouvrir un restaurant avec elle. Le 98 Provence s'était bâti une solide réputation dans la région avant de fermer en 2012. Pierre Gignac s'est alors retrouvé à Kennebunkport où il se fait un plaisir de cuisiner de nombreux poissons: le homard thermidor est remis au goût du jour, la bisque est généreuse et les calmars sont grillés à point.

208, Ocean Avenue

FARMER'S MARKET

À partir du centre-ville de Kennebunkport, il faut rouler une quinzaine de minutes pour se rendre au marché des fermiers de Kennebunk. L'endroit permet de faire d'agréables rencontres et, surtout, il donne un indice de ce qui pousse dans les champs des producteurs locaux. En achetant un pain cuit au feu de bois, un fromage de chèvre, une terrine, des fruits et légumes frais, vous aurez un lunch tout prêt pour un après-midi à la plage. Sinon, le stand de Dory Dog qui confectionne des hot-dogs et des crêpes semble l'attraction du marché.

16, Grove Street, Kennebunk
www.kennebunkfarmersmarket.org

POUR DORMIR

THE TIDES BEACH CLUB

Le Tides Beach Club, c'est l'image exacte que l'on se fait de la grande maison de bord de mer aux États-Unis. Les chaises coussinées sont parfaitement alignées sur la grande terrasse. À l'intérieur, les couleurs qui rappellent la mer (sable, corail, turquoise) se côtoient dans un décor élégant, moderne et sobre. Au restaurant situé au rez-de-chaussée, on peut aussi bien manger un burger qu'un homard. L'hôtel est situé devant la plage de Goose Rocks, la plus tranquille de Kennebunkport.

254, Kings Highway
www.tidesbeachclubmaine.com



1



2



3



4



5



6



7



8

PHOTO FOURNIE PAR ROCOCO



9



10



11



12

PHOTO FOURNIE PAR KRC

1 La burrata maison servie au restaurant Earth.

2 La toast de crabe et sauce cocktail, le plat favori du chef Ken Oringer, du Earth.

3 Le foie gras au restaurant Earth.

4 The White Barn Inn, un Relais & Châteaux, propose des paniers de pique-nique. Ici, le lobster roll est accompagné d'une salade.

5 6 The Clam Shack et son célèbre lobster.

7 Limonade à la vodka infusée aux bleuets du Maine et cocktail à base de gin distillé à Portland servis au Hidden Pond.

8 La crème glacée au fromage de chèvre, mûres et liqueur de Chambord du Rococo.

9 Le gîte Captain Fairfield.

10 11 Un plat de homards et des conserves présentés au marché des fermiers de Kennebunk.

12 The Tides Beach Club.

PHOTOS ÉMILIE BILODEAU, LA PRESSE

CaribeS | Le Spécialiste de Cuba | **Escapades de fin des classes à Cuba!**

<p>Départ le 28 juin 1 semaine</p> <p>Cayo Santa Maria</p> <p>898\$</p> <p>MELIA LAS DUNAS</p>	<p>Départ le 28 juin 1 semaine</p> <p>Holguin</p> <p>898\$</p> <p>SOL LUNA MARES RESORT</p>	<p>Départ le 30 juin 1 semaine</p> <p>Cayo Coco</p> <p>878\$</p> <p>SOL CAYO COCO</p>
---	--	--

Tarifs par personne, occupation double incluant taxes d'aéroport, TPS & TVQ à l'exception des taxes de retour sur Cuba. Départs de Montréal en une (1) semaine en vigueur le 15.06.13. Tarifs excluant les frais de contribution au fonds d'indemnisation des clients des agences de voyages de 2,00\$ par 1 000\$. Permis du Québec. Places limitées.