

Coastal Getaway

THESE LUXURIOUS
SEASIDE RETREATS
OFFER A TRUE SENSE
OF PLACE.

By Sarah B. Hood

Oceans inspire us. With their vastness, their bounty, their unpredictable ferocity and their beguiling beauty, they captivate, nourish and restore us. Canadians have unparalleled opportunity to enjoy the splendours of the sea, with coastline on three oceans including our unspoiled Arctic.

Atmosphère côtière

Ces luxueuses retraites en bord de mer suscitent un véritable sentiment d'appartenance.

Les océans sont une source d'inspiration. Leur immensité, leurs richesses, leur férocité imprévisible et leur beauté envoûtante nous captivent, nous revigorent et nous vivifient. Or, pour ce qui est de profiter des splendeurs de la mer, les Canadiens disposent d'une chance dont peu d'autres nations peuvent se targuer, celle d'avoir accès à trois littoraux océaniques, dont un sur l'Arctique, océan vaste et inaltéré,



Queen Charlotte Lodge has modern home comforts in a traditional setting.

British Columbia's Pacific panoramas, rich with salmon and majestic red cedar, have been home to humans for thousands of years, beginning with the Indigenous peoples who have thrived on the gifts of the sea. Today, this pristine coastline draws visitors to experience Pacific life at establishments like Queen Charlotte Lodge at the remote Naden Harbour, Haida Gwaii. Located on the former site of the Naden Harbour Whaling station, this 20-acre property opened its doors in 1991.

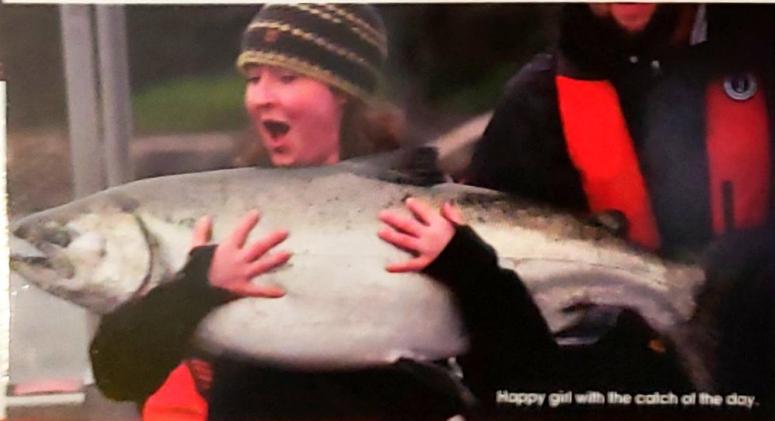
"I was here when we built this place. I've seen three decades of change in tourism in Haida Gwaii and in our property in particular," says Marketing Manager Duane Foerter. "In the beginning, it was really for fishermen; they would arrive in pickup trucks."

Today, fly-in visitors from Canada and the United States return every year for the fishing, the dining and the peace of the surrounding woods; a true antidote for the stresses of the urban grind. *"Haida Gwaii has so much to offer in terms of wildlife and natural history,"* says Foerter. *"It's the cleanest air you'll find anywhere in the world."*

Les paysages grandioses des côtes du Pacifique en Colombie-Britannique, où abondent saumons et majestueux thuyas géants, abritent des humains depuis des milliers d'années, en particulier les peuples autochtones que la mer a comblés de ses bienfaits. Aujourd'hui, ce littoral vierge attire les visiteurs désireux de découvrir la vie sur la façade atlantique dans des établissements comme le Queen Charlotte Lodge, situé dans le port isolé de Naden Harbour, à Haida Gwaii. Établi sur l'ancien site de la station baleinière de Naden Harbour, ce domaine de huit hectares a ouvert ses portes en 1991.

«J'étais présent à la construction des lieux. Cela fait trente ans que j'observe l'évolution du tourisme à Haida Gwaii, surtout en ce qui touche à notre établissement», nous apprend Duane Foerter, directeur du marketing. *«Au début, l'emplacement était avant tout prévu pour les pêcheurs, qu'on voyait arriver en camionnettes.»*

Aujourd'hui, ce sont des visiteurs venus par avion du Canada et des États-Unis qui reviennent chaque année pour la pêche, la cuisine et l'atmosphère paisible qui émane des bois environnants, un véritable antidote au stress de la vie urbaine. *«Haida Gwaii a tant à offrir en matière de faune, de flore et d'histoire naturelle»,* fait constater M. Foerter. *«On y trouve l'air le plus pur au monde.»*



Happy girl with the catch of the day.



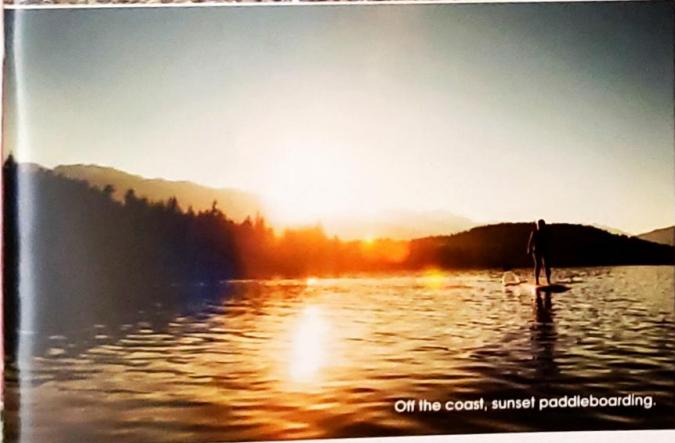
Fishing experience with One-O-One Fishing Charters



Majestic whale watching at sunrise.



Haida Gwaii is a natural wonderland.



Off the coast, sunset paddleboarding.

The main lodge itself is breathtaking. Built of massive blonde logs of lodgepole pine with a huge stone fireplace, it is truly designed to fit into the landscape. Those who are not excited about the chance to land a huge salmon can spend their days on the hiking trails or get out on the water with a sea kayak or paddleboard, watching for a passing whale.

"I love the early morning," says Foerter. "Being on the water to watch the sunrise is a special experience. That's where it all begins."

The Lodge offers a dining program called, cleverly, Taste of B-Sea, which exposes guests to the wide variety of prized Pacific fish and seafood, from salmon to spot prawns, Dungeness crabs, albacore tuna and sablefish, as well as B.C. wines to savour in the dining room or take home.

Le pavillon principal est à couper le souffle. Construit avec d'immenses rondins de pin blancs et abritant une imposante cheminée en pierre, le bâtiment, à l'évidence, a été conçu pour se fondre dans le paysage. Les visiteurs peu emballés à la perspective de capturer un énorme saumon peuvent passer leurs journées sur les sentiers de randonnée ou partir à l'aventure en kayak de mer ou en planche à bras, à la recherche d'une baleine de passage.

«J'adore le petit matin», déclare M. Foerter. «Regarder le lever du soleil sur l'eau, c'est une expérience fabuleuse. Tout commence à ce moment-là.»

Le programme de restauration du Lodge, astucieusement appelé Taste of B-Sea, propose aux clients une grande variété de poissons et de fruits de mer qui font la réputation du Pacifique, notamment saumon, crevettes tachetées, crabe dormeur, thon blanc ou encore morue charbonnière, ainsi que des vins de la Colombie-Britannique, à déguster dans la salle de réception ou à emporter.

“Haida Gwaii has so much to offer in terms of wildlife and natural history, it’s the cleanest air you’ll find anywhere in the world.”

Duane Foerter - Marketing Manager

On the Atlantic coast, visitors can enjoy a similarly distinctive taste of place at Newfoundland's renowned Fogo Island Inn, where they can pick more than 20 types of wild edible berries, try their hand at pond fishing, ice fishing or handlining cod, or forage for wild greens and mushrooms.

"We incorporate wild and local ingredients into the cocktails on our list... think blackberry syrup, sea buckthorn juice and Newfoundland Distillery gin. At the end of an active day outdoors, guests can kick back by one of our woodstoves or fires and sip on a drink that reveals the flavours and stories of this place," says Managing Director Amanda Decker-Penton.

Sur la côte atlantique, les visiteurs peuvent se délecter de saveurs locales tout aussi distinctives en se rendant au célèbre Fogo Island Inn de Terre-Neuve, où il est possible de cueillir plus de 20 types de baies sauvages comestibles, de s'essayer à la pêche en étang, sur glace ou à la ligne – pour la morue –, ou encore de chercher des légumes et des champignons sauvages.

« Nous incorporons des ingrédients sauvages et locaux dans les cocktails de notre carte, par exemple du sirop de mûres, du jus d'argousier et du gin de Newfoundland Distillery. À la fin d'une journée en plein air, les clients peuvent se détendre auprès de l'un de nos poèles à bois ou au coin d'un feu et siroter une boisson empreinte des saveurs et des histoires de ce lieu », explique la directrice générale Amanda Decker-Penton.

“Unlike other luxury properties, Fogo Island Inn is an initiative of the registered charity Shorefast, which helps build community wellbeing while sharing new models of economic development.”

Amanda Decker-Penton - Managing Director



Crisp day for berry picking on the island



View of the inn from the road during berry picking season.



Partridgeberry close-up



Fogo Island Inn fire vibes.

Impressionnant joyau architectural conçu dans un esprit d'harmonie avec le charme austère de ce paysage reculé de la côte est, l'auberge a été «construite selon des principes de durabilité et de respect de la nature et de la culture», précise-t-elle. «Contrairement à d'autres établissements de luxe, le Fogo Island Inn est l'œuvre d'un organisme de bienfaisance enregistré, Shorefast, qui contribue au bien-être de la communauté tout en promouvant de nouveaux modèles de développement économique.»

Uniques en leur genre, les chambres et les suites de l'hôtel offrent des vues spectaculaires de l'Atlantique grâce à leurs fenêtres allant du sol au plafond, et leurs meubles proviennent d'artisans de la région. En outre, les clients sont associés à des membres de la communauté locale, qui leur servent de guides. «Parmi les nombreuses expériences proposées sur l'île et à l'hôtel, les clients nous répètent sans cesse que ces interactions avec les habitants de l'île Fogo comptent parmi les plus mémorables», affirme Mme Decker-Penton.

Que vous choisissiez d'explorer la culture océanique captivante du Pacifique ou de vous immerger dans le luxe de la côte atlantique, le plus long littoral du monde n'attend plus que vous. ➔

An awe-inspiring architectural gem designed to harmonize with the bleak loveliness of its remote east-coast landscape, the Inn is "built on the principles of sustainability and respect for nature and culture," she says. "Unlike other luxury properties, Fogo Island Inn is an initiative of the registered charity Shorefast, which helps build community wellbeing while sharing new models of economic development."

The Inn's one-of-a-kind rooms and suites feature dramatic views of the Atlantic from floor-to-ceiling windows and are furnished with the work of local artisans. Guests are paired with local community members who act as guides, and "amongst the many offerings on the Island and at the Inn, we are told time and time again by guests that these interactions with the people of Fogo Island are some of their most memorable," Decker-Penton says.

Whether you choose to explore the Pacific's inviting ocean culture or immerse yourself in pure Atlantic coastal luxury, the world's longest coastline awaits you. ➔

Photos courtesy of Queen Charlotte Lodge and Fogo Island Inn. CREDITS | Pg 10: Duane Foerster (Birdseye view of fishing boat); Pg 12-13: Duane Foerster (QCL Exterior, Sunrise Whale Watching, Bald Eagle; Happy girl with her catch of the day, One-O-One Fishing Charter); Pg 14: Mike Dell/Coffee Abroad (Berry Picking); Rene Synnevrag (View of the Inn from the road); Fogo Island Inn (Berry close-up); and Pg 15: Alex Fradkin (Fogo Island Inn coastal fire, Newfoundland Room, Dining Room and Library).



The Newfoundland Room with a view.



Dine where nature and cuisine meet.



Cozy reading time in the Library.