

# Renaissance Menu

In the formerly industrial town of Hamilton, a food boom is under way. We explore the city's culinary roots and feast into the future.

Text SYDNEY LONEY

Photos MICHAEL GRAYDON & NIKOLE HERRIOTT

The brick kitchen in the basement of Dundurn Castle is dimly lit and well over a century old. A fire blazes in the old cast iron oven, copper pots shimmer on white walls and overhead a gas lamp illuminates bowls of butter, flour and brown sugar arrayed on a long wooden table below. These are the building blocks of shortbread cookies – but there's nary a measuring cup in sight. “We’re going to do it the way they did it in the 1800s,” says Janet Kronick, coordinator at the castle’s historic kitchen. Which is to say, the hard way.

Hamilton’s Dundurn Castle, built in the 1830s by businessman Sir Allan MacNab, is just one of many historic landmarks scattered across the city. There are 15 National Historic Landmarks to explore, whether you’re into dramatic military battles, public executions or quiet cathedrals. But the city isn’t all old news: young homebuyers and adventurous small-business owners looking for uncharted territory are heading to Hamilton. When you ask them why, the answer is invariably: Hamilton is cool.

The picturesque port city – smokestacks notwithstanding – is the self-proclaimed waterfall capital of the world (there are more than 100 in the vicinity), home to the first Tim Hortons (circa 1964) and, as it turns out, a new frontier for opening restaurants, bars and coffee shops. It’s located just 59 kilometers outside Toronto, or a 60- to 90-minute bus ride with GO Transit from city centre to city centre.

“We want to be at the forefront of the boom that’s happening in Hamilton,” says chef Dan Megna, owner of Lake Road Restaurant, which opened on James Street in October.

La cuisine en brique vieille de plus d’un siècle du sous-sol de Dundurn Castle est faiblement éclairée. Le feu brûle dans le four en fonte, les pots en cuivre scintillent sur les murs blancs, une lampe à gaz illumine des bols de beurre, de farine et de cassonade dispersés sur une table en bois. Ce sont les ingrédients des sablés que s’apprête à préparer Janet Kronick, coordonnatrice de la cuisine historique du château. Pas une tasse à mesurer en vue. «On va les faire comme on les faisait dans les années 1800», dit-elle. À la dure.

Le Dundurn Castle d’Hamilton, construit dans les années 1830 par l’homme d’affaires Sir Allan MacNab, est l’un des 15 joyaux historiques nationaux de la ville. Que vous soyez adepte de spectaculaires batailles militaires ou de tranquilles cathédrales, il y en a pour tous les goûts. Mais la ville ne s’accorde pas seulement au passé: de jeunes acheteurs et des entrepreneurs téméraires viennent ici en quête de territoires nouveaux. À la question «pourquoi?», on nous répond inlassablement: Hamilton est sympa.

En dépit des cheminées, cette ville portuaire aux airs de carte postale est la capitale mondiale autoproclamée des chutes (il y en a plus de 100 dans les environs) et a vu le premier Tim Hortons ouvrir ses portes en 1964. C’est désormais la ville du moment où ouvrir un restaurant, un bar ou un café. Hamilton est située à 59 km de Toronto, un trajet de 60 à 90 minutes en bus avec GO Transit.

«On veut être à l’avant-garde du mouvement à Hamilton», explique le chef Dan Megna, proprio du



Harkening back to the area's historical roots, Megna dubbed his restaurant Lake Road after the name of the thoroughfare before it became James Street – and the menu reflects the culinary traditions of the Portuguese and Italian immigrants who first settled there. “It’s a contemporary take on old-world, peasant Mediterranean flavours,” says Megna. His favourite dish is a whole roasted branzino. “It’s a presentation that Nonna would be proud of, except we take the bones out and stuff it with puttanesca.” (Also of note is a life-affirming caldo verde – perfect for a chilly winter afternoon.) In the evening, cocktails and live music capture the upbeat vibe of the new James Street.

Almost directly across the street is the Saint James Espresso Bar & Eatery, which opened in November with a steampunk coffee brewer on the counter (picture a Victorian chemistry set designed by a Bauhaus master) and the daily lunch menu scrawled on a roll of butcher paper on the wall. “If you have a pioneering spirit, some talent and guts, you can do just about anything here,” says co-owner David Barhouma. “We just had to throw our chips in the game, because what’s happening in Hamilton right now is historic.”



restaurant Lake Road, qui a ouvert ses portes en octobre sur James Street.

Megna a baptisé son restaurant Lake Road en référence au nom que portait autrefois James Street. Le menu reflète les traditions culinaires des immigrants portugais et italiens qui furent les premiers à débarquer ici. «C’est une vision contemporaine des saveurs méditerranéennes paysannes du Vieux Continent», raconte Megna. Son mets favori est le branzino rôti. «C’est une présentation dont Nona serait fière, sauf qu’on enlève les os et qu’on fourre les lous de mer au puttanesca.» (Le caldo verde est aussi parfait pour les après-midis froids d’hiver.) En soirée, cocktails et concerts font écho à l’ambiance vibrante d’une James Street métamorphosée.

Presqu’en face se trouve le Saint James Espresso Bar and Eatery, ouvert depuis novembre et possédant une machine à café Steampunk qui ressemble à un ensemble de chimie victorien réalisé par un maître du Bauhaus. Le menu du midi est griboillé sur du papier de boucherie et collé au mur. «Quand on a l’esprit pionnier, du talent et du courage, on peut tout faire ici», indique le coproprio David Barhouma. «On voulait faire partie de l’aventure parce que ce qui se passe à Hamilton en ce moment marquera l’histoire.»

**“If you have a pioneering spirit, some talent and guts, you can do just about anything here.”**

Opposite page: Victorian-style baking with Janet Kronick at the historic Dundurn Castle  
Page précédente: La pâtisserie du style Victorien avec Janet Kronick au Dundrum Castle



Throughout the city, old and new are blending seamlessly. Just down the road, a 30-storey condo is being built around the facade of the historic James Street Baptist Church. And over on Aberdeen Avenue, you’ll find the Aberdeen Tavern, a gastro-pub that took up residence in a 1940s-era TD Bank last year. One of the original vaults is now a wine cellar, while another is used as a prep kitchen.

“Everyone is interested in the now, sometimes at the expense of the past,” says Kronick. “But we should all care about our history, especially our culinary history.” Back in the castle’s kitchen, Kronick has rolled up the sleeves of her period dress to her elbows and is kneading the sticky, sweet-smelling dough with her hands. She has worked at Dundurn for 13 years and spends much of her time leading historic cooking classes. “I get a kick out of surprising people with weird but wonderful recipes from the past.” A favourite is tomato pie (tomatoes, sugar, cinnamon and pastry).

“I think people enjoy historic cooking because it speaks to our sustainability interests of today, whether it’s canning and pickling or planting heirloom seeds. But food is also a common denominator for all backgrounds, ages and interests – everybody eats.”

À travers la ville, le neuf et l’ancien s’harmonisent parfaitement. Un peu plus bas, des condos de 30 étages se construisent autour de la façade de l’église historique James St. Baptist. Sur Aberdeen Avenue, on trouve l’Aberdeen Tavern, un resto pub établi l’an dernier dans une Banque TD datant des années 40. L’une des voûtes originales accueille désormais un cellier, une autre est utilisée comme cuisine de préparation.

«Tout le monde est tourné vers le présent, parfois au détriment du passé», confie Kronick. «Mais on devrait tous s’intéresser à notre histoire, surtout culinaire.» Dans la cuisine du château, Kronick roule les manches de sa robe d’époque et pétrit la pâte délicieusement parfumée. Elle travaille au Dundurn depuis 13 ans et passe la plupart de son temps à enseigner des ateliers de cuisine historique. «Je prends un réel plaisir à surprendre les gens avec d’anciennes recettes inusitées.» Sa préférée? La tarte aux tomates préparée avec sucre et cannelle.

«Je pense que les gens aiment la cuisine historique parce que ça rejoint notre intérêt grandissant envers le durable, comme faire des conserves ou planter des semences classiques. La bouffe est un dénominateur commun qui passionne tout un chacun.»

**WHERE TO STAY**

Built in 1848, **Osler House** was the childhood home of a world-famous physician. Today, the Georgian mansion is a cozy B & B outside Hamilton. Come for the beautiful antique furnishings and stay for a delicious breakfast – owner Gary Fincham is known to make a mean eggs Benedict.

La **Osler House de 1848** était la maison d’enfance du célèbre médecin. Aujourd’hui, le manoir géorgien est un gîte touristique situé à l’extérieur de Hamilton. Venez admirer les superbes meubles antiques et restez pour le déjeuner: Gary Fincham fait des œufs bénédicte comme nul autre. 30 South Street West Dundas, ON oslerhouse.com

**EAT**

Pop into **Democracy Coffee House** for a vegan breakfast, lunch or steamy chai latte. For more formal farm-to-table fare served in a mansion dating back to the 1800s (original tin ceilings intact), check out **Radius**. Pour déjeuner ou luncher végété avec un chai latté, allez chez Democracy. Passez de la ferme à la table chez Radius dans un manoir aux plafonds de tôle anciens datant des années 1800.

**SHOP**

For trendy trinkets, clothing and artisanal chocolates and cheeses, a wander down **Locke Street** is a must. Breloques à la mode, vêtements, chocolats et fromages artisanaux: une virée chez Locke est un must.

**EXPLORE**

Tour **Whitehern Historic House and Garden**. The home’s original Georgian, Victorian and Edwardian details have been maintained, and a guide in period dress will greet you. Dans la maison historique Whitehern aux authentiques détails géorgiens, victoriens et édouardiens, vous serez accueilli par un guide en habit d’époque.

**This page:** Staff, snacks and patrons at Saint James Espresso Bar; cocktails in progress at Lake Road

**Cette page:** Personnel, en-cas et clients au Saint James Espresso Bar; la fabrication de cocktails au Lake Road