

STEAL ME!

# WESTJET MAGAZINE

VOLEZ-MOI!

ARTICLES  
DE FOND  
EN FRANÇAIS

**BUSINESS  
TRAVEL**  
THE LATEST  
WAYS TO STAY  
CONNECTED

**EXPLORING  
MANHATTAN'S  
ART SCENE**

**LOOKING FOR  
POLAR BEARS IN  
MANITOBA**

**+**  
PHOENIX  
TORONTO  
NAPA VALLEY  
VICTORIA

# The Real Hawaii

**DO THE ISLANDS LIKE YOU LIVE THERE**







# Hawaii

**LIKE A LOCAL**

## FAIRE HAWAÏ COMME UN HAWAÏEN

From hidden hikes and community markets to secret beaches and hole-in-the-wall restaurants, residents of Oahu, Kauai, Maui and Hawaii Island share their advice for making the most of a Hawaiian vacation—and experiencing the islands like the locals do.

PHOTO BY JENNIFER BROTCHE

Excursions hors des sentiers battus, marchés communautaires, plages isolées, restos sans prétention... des habitants des îles d'Oahu, Kauai, Maui et Hawaï vous proposent de profiter au maximum de vos vacances hawaïennes en partageant leurs secrets.







PALI LOOKOUT/TERRASSE D'OBSERVATION PALI

## Paul Okami

Born and raised on Oahu, Paul Okami handcrafts the finest koa wood ukuleles in Hawaii. His father started KoAloha in 1995 and now Okami and his brother, Alan, have taken over the family business. Okami lives in Nuuanu, just outside of downtown Honolulu. He might put on a macho facade, but he tears up when talking about how much he loves his home.

Paul Okami, qui est né et a grandi à Oahu, fabrique à la main les plus beaux ukulélés en bois de koa. En 1995, son père lança KoAloha, entreprise familiale que lui et son frère Alan ont reprise depuis. Okami vit à Nuuanu, près du centre-ville d'Honolulu. Malgré sa façade parfois machiste, il est tout sourire quand il parle de son amour pour l'endroit qui l'a vu naître.

## Okami's Oahu

**PALI LOOKOUT, NUUANU** "This is my absolute favourite place on the island. My family struggled with finances as I grew up, and this is one of the free things we would do from time to time. It's one of the windiest places on Oahu, so don't wear a skirt. As kids, we would see how fast we could run into the wind and how far we could jump coming back."

**KANIAKAPUPU RUINS, HONOLULU** "My hula teacher first brought us here because the chants we danced to were honouring King Kamehameha the Great, so we came here [the king's one-time summer palace] to honour his family. I'll touch my head to the guard stone as a greeting to let the spirits know we are here."

**ROMY'S KAHUKU PRAWNS & SHRIMP, KAHUKU** "As a townie, Kahuku [on the northern part of the island] feels like the other side of the

PAUL OKAMI AND SHIMAZU SHAIVE ICE PHOTOS BY ELYSE BUTLER, PALI LOOKOUT PHOTO BY BOYD BROOKS



SHIMAZU SHAIVE ICE

### FAVOURITE THING ABOUT OAHU

"We're such a close-knit, family-oriented community. When you develop friendships here, the spirit of Aloha resides within you."

### POURQUOI OAHU

« Oahu est axée sur la famille et ses gens sont très unis. Une fois ami avec l'un d'entre nous, l'esprit d'Aloha sera avec vous pour toujours. »



ROMY'S KAHUKU PRAWNS & SHRIMP



KANIAKAPUPU RUINS/RUINES KANIAKAPUPU

## Oahu de Okami

**TERRASSE D'OBSERVATION PALI [NUUANU]** « C'est mon endroit préféré dans l'île. Nous n'étions pas riches quand j'étais petit. C'était une des activités gratuites : l'endroit étant l'un des plus venteux de l'île, nous nous amusons à mesurer la vitesse avec laquelle nous pouvions courir face au vent ou à voir jusqu'où on pouvait sauter quand on avait le vent en poupe. »

**RUINES KANIAKAPUPU [HONOLULU]** « Mon professeur de hula nous a d'abord amenés ici parce que les chants sur lesquels nous dansions honoraient le roi Kamehameha le Grand, et que nous voulions rendre hommage à sa famille. Je pose ma tête sur le chasse-roue pour saluer les esprits et leur communiquer ma présence. »

**ROMY'S KAHUKU PRAWNS & SHRIMPS [KAHUKU]** « Pour un gars de la ville comme moi, Kahuku (petite ville située dans le nord de l'île) se trouve

à l'autre bout du monde, mais elle vaut le déplacement. On y trouve plusieurs camions vendant des crevettes, mais je suis fidèle (à Romy). Les meilleures langoustines au beurre à l'ail, sauce shoyue piquante, sont la spécialité de la maison. »

**SHIMAZU SHAIVE ICE [HONOLULU]** « On venait ici avec nos parents quand on était petits. Aussi, quand il fait très chaud à la boutique de ukulélé, les gars et moi y prenons notre pause. On y vend aussi du lait condensé ou haupia (dessert à base de noix de coco) avec des haricots adzuki sur le dessus et de la glace ou du mochi (gâteau de riz) en dessous. » Ce n'est pas de la glace pilée!

**PROMENADE DE LA CÔTE WINDWARD** « Par beau temps, on dirait la côte sortie tout droit d'un film ou d'une carte postale. J'aime bien m'arrêter à un restaurant et m'imprégner des lieux en flânant avec à boire et à manger. » —Amber Gibson



### GETTING THERE

WestJet flies to Oahu six times a week from Vancouver.

### S'Y RENDRE

WestJet dessert Oahu six fois par semaine au départ de Vancouver.



Join Paul Okami on a video tour of his top Oahu spots at [westjetmagazine.com](http://westjetmagazine.com). Pour visionner la vidéo présentant les endroits préférés de Paul Okami à Oahu, consultez [westjetmagazine.com](http://westjetmagazine.com).





CANOE BEACH/PLAGE CANOE

## Mark Ellman

It's been 31 years since chef Mark Ellman traded the vibrant chaos of LA for laid-back Maui. And, while kitchen life is as hectic as ever, at the end of the night he now retreats to a farm on Maui's west coast, where much of what he grows is likely to end up on your plate at one of Ellman's three acclaimed restaurants: Mala Ocean Tavern, Frida's Mexican Beach House and Honu Seafood and Pizza.

Il y a 31 ans, Mark Ellman, chef de cuisine, quitta le chaos vibrant de Los Angeles pour la très relax Maui. Le travail demeure tout aussi trépidant, mais la journée terminée, il rentre maintenant à sa ferme, sur la côte ouest de Maui, où ce qu'il cultive est certain d'agrémenter un plat servi à l'un de ses trois réputés restaurants Mala Ocean Tavern, Frida's Mexican Beach House et Honu Seafood and Pizza.

## Ellman's Maui

**MAUI JIM, LAHAINA** « [When visiting Maui], the most important thing to do in order to blend in is to *not* buy a tacky Hawaiian shirt. The next is to get yourself a pair of Maui Jim sunglasses. Every local has at least one pair. You can buy them elsewhere, but the best selection is at this company's small store and office in Lahaina (721 Wainee Street). There's often a lineup of people waiting to get in. »

**DAY TRIP TO LANAI** « When [my wife and I] want a quick getaway, we hop on the ferry to Lanai. It's a 45-minute ride for [US]\$30, and we spend the day chilling out on the beach at Manele Bay. Hundreds of dolphins swim in that bay. If you go out there snorkelling, you're almost guaranteed that dolphins will be swimming all around you. »

**CANOE BEACH, KAA NAPALI** « Canoe racing is to Maui what baseball leagues are everywhere else. There are clubs all over the island, but a great place to watch the locals training and racing is Canoe Beach, right next to the Hyatt in Kaanapali. On weekends, hundreds of people come out to watch, and there are always [food vendors] and people with guitars and ukuleles. »

**TIN ROOF, KAHULUI** « One of the most local, local, local things to eat is a plate lunch. Everything comes with two scoops of rice and a scoop of macaroni salad in a to-go container. There are never any seats, except maybe a picnic table or park bench. One of my favourite [spots for a plate lunch] is Tin Roof by Sheldon Simeon. You get a donburi rice bowl [a.k.a. a Kau Kau Tin] and, on top of that, pork belly and choi sum [or another daily vegetable] with a great spicy sauce, all for about [US]\$9. »

**TAMURA'S FINE WINE, VARIOUS LOCATIONS** « Not only does Tamura's have one of the largest selections of wine, beer and liquor in the whole state, but they're famous among the locals for their poke selection. There are always lines of people getting octopus poke and scallop or kimchi poke. They have a giant deli case with at least two dozen types and they sell out early every day. » —Alyssa Schwartz

## Maui d'Ellman

**MAUI JIM [LAHAINA]** « D'abord, afin de vous fondre dans la population locale, n'achetez pas la même chemise hawaïenne kitch. Ensuite, procurez-vous des lunettes de soleil de marque Maui Jim. Tous les Hawaïens en possèdent au moins une paire. On peut les acheter n'importe où, mais on fait la queue à Lahaina, au 721, Waynee Street, dans la petite boutique de cette société, où l'on trouve le meilleur choix. »

**EXCURSION D'UNE JOURNÉE À LANAI** « Pour une petite escapade, nous prenons le traversier jusqu'à Lanai (45 minutes pour 30 \$ US). Nous nous prélassons sur la plage à Manele Bay pendant que des centaines de dauphins nagent dans la baie. Si vous faites de la plongée avec tuba, les dauphins nageront avec vous, je vous le garantis. »

**PLAGE CANOE [KAANAPALI]** « Les courses de canots sont à Maui ce que les ligues de baseball sont partout ailleurs. On trouve des clubs partout dans l'île. Le meilleur endroit pour regarder les canoéistes s'entraîner est Canoe Beach, juste à côté du Hyatt, à Kaanapali. Les week-ends, la foule afflue; il y a aussi des joueurs de guitare et de ukuléle, et des vendeurs de nourriture. »

**TIN ROOF [KAHULUI]** « Le mets le plus typique, celui qu'il faut absolument goûter, c'est l'assiette de déjeuner, toujours servie avec du riz et de la salade de macaronis dans un récipient à emporter. Impossible de s'asseoir, sauf, peut-être, à une table de pique-nique ou sur un banc de parc. Tin Roof, par Sheldon Simeon, est un de mes endroits préférés. Il y sert un bol de riz donburi (appelé Kau Kau Tin) surmonté de flanc de porc et de choi sum, un légume-feuille, ou un autre légume du jour, le tout baignant dans une sauce piquante extraordinaire, pour 9 \$ US environ. »

**TAMURA'S FINE WINE [DIVERS EMPLACEMENTS]** « Non seulement Tamura propose le plus grand choix de vins, de bières et d'alcools dans tout l'État, mais il a la réputation d'offrir le plus grand choix de pokes. Une foule de gens y fait la queue pour le poke de pieuvre, de pétoncles ou de kimchi, des légumes assaisonnés. Tamura propose au moins deux douzaines de choix, et il ne reste jamais rien à la fin de la journée. » —Alyssa Schwartz

PLATE LUNCH FROM TIN ROOF/L'ASSIETTE DE DÉJEUNER AU TIN ROOF



### FAVOURITE THING ABOUT MAUI

« Maui is one of the most peaceful, tranquil places on Earth. When people travel here, it's almost as though their souls are smoothed over. »

### POURQUOI MAUI

« Maui est un des endroits les plus paisibles au monde. Quand on arrive ici, on est envahi d'une paix profonde. »



MANELE BAY/BAIE MANELE



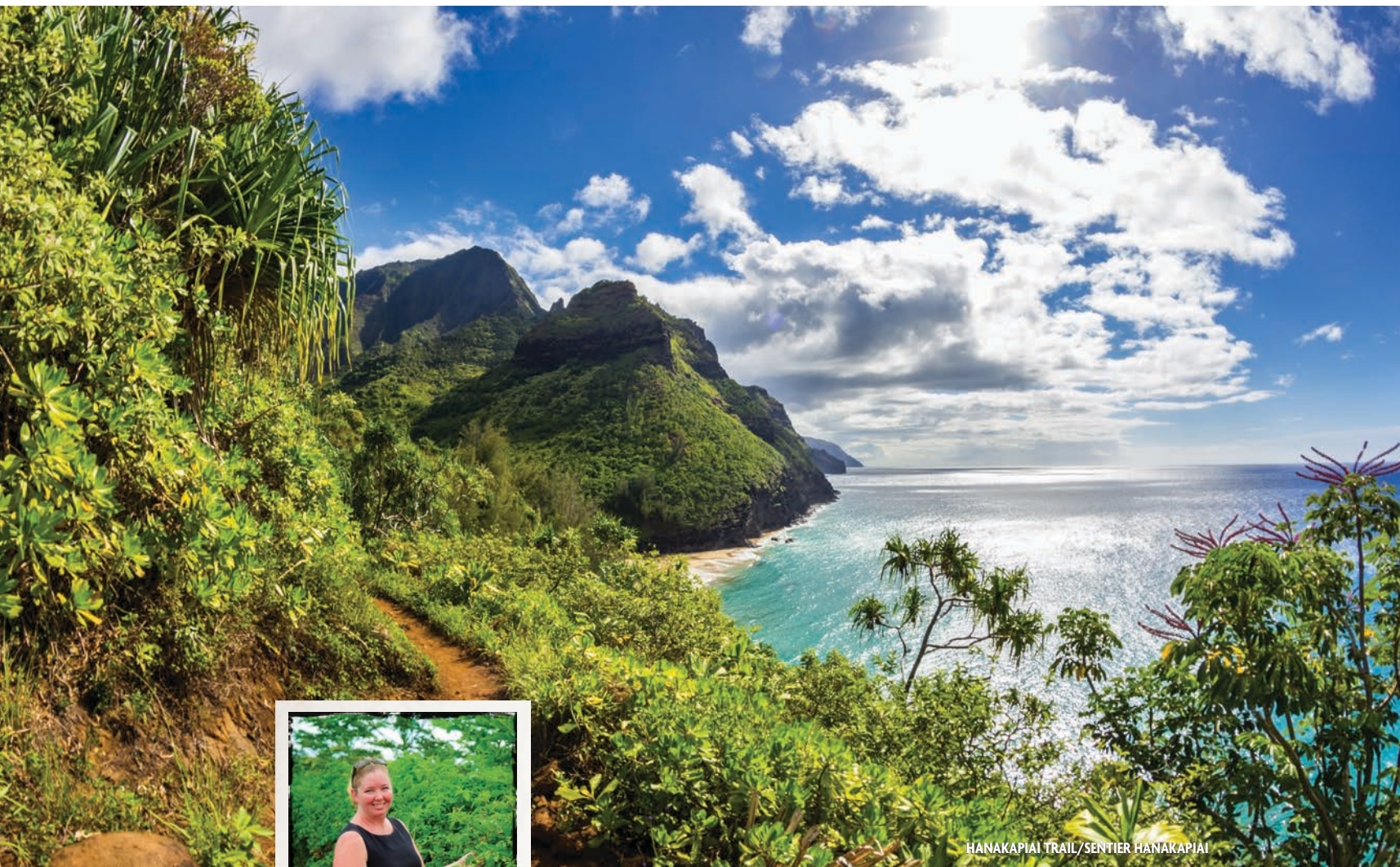
#### GETTING THERE

WestJet flies to Maui six times a week from Vancouver.

#### S'Y RENDRE

WestJet dessert Maui six fois par semaine au départ de Vancouver.





## Aletha Thomas

Aletha Thomas moved from Portland, Ore., to Kauai 20 years ago and hasn't looked back. Though she originally came to the island to teach, Thomas, who lives on Kauai's sunny south side, is now a full-time jam-maker. She started Monkeypod Jam six years ago, working with local farmers to preserve Kauai's best fruit. Today, she makes more than 55 different seasonal preserves. Among her favourites are lilikoi curd and orange ginger marmalade, both of which are sold throughout the island and at her own Lawai café, also called Monkeypod Jam.

Il y a 20 ans, Aletha Thomas quitte Portland, en Oregon, pour Kauai. Elle ne le regretta jamais. Venue pour enseigner, Thomas, qui vit sous le soleil dans la partie sud de l'île, est maintenant confitière à temps plein. Elle lance Monkeypod Jam il y a six ans, s'associant aux fermiers locaux pour mettre en valeur les meilleurs fruits de l'île. Aujourd'hui, elle fabrique plus de 55 confitures. Elle préfère sa confiture de lilikoi et sa marmelade d'orange et de gingembre. Ses produits sont distribués partout dans l'île, dont dans son café Lawai, aussi appelé Monkeypod Jam.

## Thomas' Kauai

**HANAKAPIAI TRAIL, NAPALI COAST** "When I was teaching sixth grade, we'd have outdoor school and spend three days [on the trail] each fall. We'd hike the trail, snorkel and work in the taro fields. The further you go, the less touristy it is. It's an intense hike to the waterfall since the cliff goes straight down."

**PONO MARKET, KAPAA** "You wouldn't think to stop here, but they make great Hawaiian plate lunches with laulau pork and lomi lomi salmon. It's an institution. They started in 1968 as a meat market and became a convenience store in the 1970s. If we're headed to the North Shore, we stop here to pick up ahi poke and musubi for a picnic."

**HANAIE BAY, NORTH SHORE** "This can get busy, but it's my favourite beach [area]. In the summer, the water is completely flat like a lake and has a sandy bottom so sailboats

ALETHA THOMAS PHOTO BY SANDERL PHOTOGRAPHY, COURTESY OF MONKEYPOD JAM



HANAIE BAY/BAIE HANAIE

### FAVOURITE THING ABOUT KAUAI

"Everything [here] is bigger, lushier and more majestic. The biomes are so diverse."

### POURQUOI KAUAI

« Ici, tout est plus vaste, plus luxuriant et plus majestueux. Les biomes sont si diversifiés. »



PONO MARKET



SUGARLOAF PINEAPPLE / ANANAS

and yachts will dock. In the winter, it's a great place to surf. There are huge waves. If you go to Waikoko Beach [at the end of the bay], you really want to know what you're doing, but it's safe for beginners by the pier."

**HOLE IN THE MOUNTAIN FARM, MOLOAA** "I love the super-sweet Sugarloaf white pineapples grown by Paul and Jude Huber at Hole in the Mountain Farm. We make pineapple jam and frozen pineapple whip—soft-serve made from pure pineapple—at the café. You can also find these pineapples fresh at farmers' markets around the island."

**KIKO, KAPAA** "I do all my gift shopping here. I'll pick up tea, figurines, old-fashioned board games. You can't find these items anywhere else in Kauai. They have driftwood fish, coconut-fibre jewelry and puka shell bangles—all made in the state." —Amber Gibson

SUGARLOAF PINEAPPLE PHOTO BY DANIEL LANE/PONO PHOTO  
HANAIE BAY PHOTO BY EMILY MILLER, PONO MARKET PHOTO BY ANN NGUYEN

## Kauai de Thomas

**SENTIER HANAKAPIAI [CÔTE NAPALI]** « Lorsque j'enseignais la sixième année, nous passions trois jours chaque automne en randonnée dans ce sentier. Outre marcher, on faisait de la plongée avec tuba et travaillait dans les champs de taro. Plus on avance, plus la randonnée jusqu'aux chutes devient ardue et moins elle plaît aux touristes, la falaise étant extrêmement abrupte. »

**PONO MARKET [KAPAA]** « On doit s'y arrêter, car on y prépare d'excellentes assiettes de déjeuner au porc laulau ou saumon lomi lomi. C'est une véritable institution. D'abord une boucherie, Pono Market est devenu un dépanneur en 1970. Quand nous allons sur la côte nord, nous nous y arrêtons toujours pour acheter des pokes de thon ahi et des musubis. »

**BAIE HANAIE [CÔTE NORD]** « Bien qu'il soit parfois bondé, c'est mon lieu favori. En été, l'eau est calme comme dans un lac. Le fond de

la baie étant de sable, les voiliers et les yachts viennent s'y ancrer. En hiver, les vagues énormes sont super pour le surf. Les surfeurs chevronnés préfèrent Waikoko Beach, mais les débutants ont du plaisir près de la jetée. »

**HOLE IN THE MOUNTAIN FARM [MOLOAA]** « J'aime l'archisucré pain de sucre à l'ananas de Paul et Jude Huber, à Hole in the Mountain Farm. Au café, nous fabriquons de la confiture d'ananas et de l'ananas fouetté glacé purs à 100 %. On peut aussi acheter des ananas frais aux marchés fermiers.

**KIKO [KAPAA]** « J'y achète tout, thés, figurines, jeux de société anciens pour ma fille. C'est un endroit unique à Kauai : on y trouve des poissons en bois flotté, des bijoux en fibres de noix de coco, des bracelets de coquilles d'escargots marins appelées puka, tous faits à Hawaï. » —Amber Gibson



#### GETTING THERE

WestJet's seasonal flights from Vancouver to Kauai resume on October 29, 2016.

#### S'Y RENDRE

Les vols saisonniers de WestJet entre Vancouver et Kauai reprendront le 29 octobre 2016.



Join Aletha Thomas on a video tour of her top Kauai spots at [westjetmagazine.com](http://westjetmagazine.com). Pour visionner la vidéo présentant les endroits préférés d'Aletha Thomas à Kauai, consultez [westjetmagazine.com](http://westjetmagazine.com).







HULIHEE PALACE/PALAIS HULIHEE



**FAVOURITE THING ABOUT HAWAII ISLAND**

“It’s very rooted in culture. There’s a strong Hawaiian presence that still exists, with lots of old families who have been here for generations.”

**POURQUOI L’ÎLE HAWAII**

« Les gens sont profondément ancrés dans leur culture. De très vieilles familles hawaïennes y habitent depuis des générations. »



PUNALUU BAKE SHOP



SHORT N SWEET BAKERY & CAFE

# Pomai Weigert

Pomai Weigert has called Hilo, the historic epicentre of Hawaii Island’s farming and sugar industries, home for the last two years. As a community relations lead for the Hawaii AgriTourism Association, she works with local farms to spread the idea of “sustainable aloha,” a term she and her mother coined to refer to the idea of creating deeper ties to communities and the land through collaboration.

Pomai Weigert habite à Hilo, l’épicentre historique des industries agricole et sucrière de l’île Hawaii. À titre de responsable des relations avec les collectivités pour l’Hawaii AgriTourism Association, Pomei collabore étroitement avec les fermes de la région afin de promouvoir l’idée du « aloha durable », expression qu’elle et sa mère ont inventée pour exprimer la création de liens étroits avec la terre et les collectivités grâce à la collaboration.



**GETTING THERE**

WestJet’s seasonal flights from Vancouver to Hawaii Island resume on October 28, 2016.

**S’Y RENDRE**

Les vols saisonniers de WestJet entre Vancouver et l’île Hawaii reprendront le 28 octobre 2016.

POMAI WEIGERT PHOTO BY JESSICA PEARL, PUNALUU BAKE SHOP PHOTO BY ANDREW COLDHAM, HULIHEE PALACE PHOTO COURTESY OF HAWAII TOURISM AUTHORITY (HTA) AND TOR JOHNSON



RUSTY’S HAWAIIAN COFFEE FARM/LA PLANTATION DE CAFÉ RUSTY’S HAWAIIAN

## Weigert’s Hawaii Island

**SHORT N SWEET BAKERY & CAFE, HILO** “If you’re a local, Short N Sweet is where you’re going for coffee or breakfast. It’s owned by a husband and wife and is located in what used to be the old King’s Hawaiian Sweet Bread building—which locals will mention anytime they reference this place. The husband, Dien, bakes the best sweet bread [a soft roll sweetened with pineapple and brown sugar].”

**HULIHEE PALACE, KAILUA-KONA** “This is both a historical museum and palace. It is the former vacation home to Hawaiian royalty. I love it because it is rich in native Hawaiian culture and history and is right on the water.”

**PUNALUU BAKE SHOP, NAALEHU** “This place is a landmark on the way to South Point [Kailua] and Papakolea Green Sand Beach and it feels like it has been there since the beginning of time. The big draw is the ice cream. They make a bunch of specialty flavours, but I always get the macadamia nut.”

**RUSTY’S HAWAIIAN, KAU FARMERS MARKET AND OTHER LOCATIONS** “Rusty’s has the best coffee on the whole island. A lot of times people who come to the island only know Kona coffee, but Rusty’s has Kau coffee from the south side of the island. The farmers in Kau tell me Kau is the younger, hotter sister of Kona as far as coffee is concerned.” —Alyssa Schwartz

## L’île Hawaii de Weigert

**SHORT N SWEET BAKERY & CAFE [HILO]** « Si vous habitez ici, vous prenez le café ou petit-déjeuner au Short N Sweet Bakery & Cafe. La propriété, qui appartient à un couple, est située dans un vieil immeuble autrefois appelé King’s Hawaiian Sweet Bread. Les gens ici ne parlent jamais du café sans mentionner l’immeuble. Dien, le mari, fait une brioche à l’ananas et au sucre brun qui est vraiment extraordinaire. »

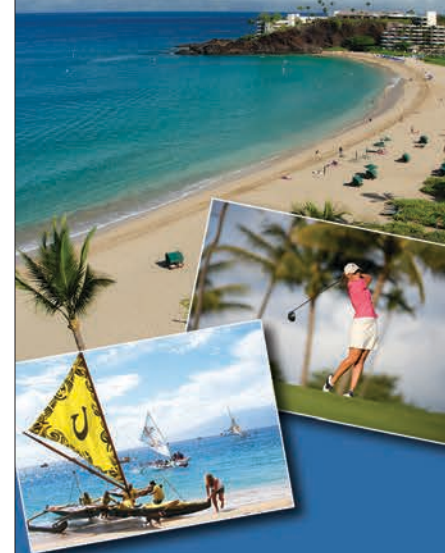
**PALAIS HULIHEE [KAILUA-KONA]** « C’est le palais d’été de la famille royale transformé en musée historique. J’aime énormément cet endroit; il donne sur la mer, est empreint d’histoire et riche de culture hawaïenne. »

**PUNALUU BAKE SHOP [NAALEHU]** « Haut lieu de l’île, en route vers South Point et Papakolea Green Sand Beach, on dirait que l’endroit a toujours fait partie du paysage. On y vient pour la glace, proposée en mille et un parfums, mais je choisis toujours la glace aux noix macadamia. »

**RUSTY’S HAWAIIAN, MARCHÉS FERMIS DE KAU ET AUTRES POINTS DE VENTE** « Rusty, c’est le meilleur café de l’île. La plupart des gens qui viennent ici ne connaissent que le café Kona, mais Rusty propose du café de Kau, soit du sud de l’île. Les agriculteurs de Kau m’ont expliqué qu’en matière de café, le leur est un peu comme la benjamine de la famille Kona, avec un arôme plus sexy. » —Alyssa Schwartz



**Where The World Comes To Play!**



12 properties, 2 golf courses  
2 shopping centers, spas  
and an endless array of activities  
and dining options



**Home of the Hawai’i Food & Wine Festival Kā’anapali**

www.kaanapaliresort.com  
@KaanapaliResort

