

KEEP ME!

# WESTJETMAGAZINE

GARDEZ-MOI!

ARTICLES  
DE FOND  
EN FRANÇAIS

**THE  
TASTE  
OF  
TRAVEL**  
DELECTABLE DESTINATIONS  
YOU NEED TO EXPERIENCE



**FOR THE BIRDS  
PATROLLING FOR  
PUFFINS IN  
NEWFOUNDLAND**

**TAKING A SWING  
MINIGOLF FEVER IN  
MYRTLE BEACH**

# TASTE OF TRAVEL

GOÛT DE VOYAGE



WE SERVE UP THE BEST CULINARY ADVENTURES YOU  
NEED TO EXPERIENCE ON YOUR NEXT VACATION,  
FROM A SMALL TOWN WITH AN AMAZING DINING  
SCENE TO THE NEWEST TRENDS IN FOOD.

*Offrez-vous les meilleures aventures culinaires pour  
vos prochaines vacances, des petits restaurants étonnants  
aux toutes nouvelles tendances gastronomiques.*

#### GETTING THERE

WestJet flies to Cabo San Lucas four times a week from Vancouver and Calgary.

#### S'Y RENDRE

WestJet dessert Cabo San Lucas quatre fois par semaine au départ de Vancouver et Calgary.



# LEARNING TO COOK IN TODOS SANTOS

ON THE BAJA PENINSULA, CHEF IKER ALGORRI CAMACHO TEACHES TRAVELLERS THE MOST IMPORTANT INGREDIENT IN HIS MEXICAN CLASSICS: LOVE.

## APPRENDRE À CUISINER À TODOS SANTOS

SUR LA PÉNINSULE DE BAJA, LE CHEF IKER ALGORRI CAMACHO ENSEIGNE AUX VOYAGEURS L'INGRÉDIENT LE PLUS IMPORTANT DE SES PLATS MEXICAINS : L'AMOUR. (P60)

BY | PAR LISA KADANE | PHOTOGRAPHY BY | PHOTOGRAPHIE DE FABIOLA ROSAS

peer into the saucepan of hot corn oil waiting, tongs in hand, for the right moment to remove the fresh *totopos*, corn tortilla chips. “Make sure they’re brown, like after two days in the sun, then shake off the oil,” Chef Iker Algorri Camacho instructs me.

When my fledgling chips approximate the tan I hope to get on my Mexican vacation, I pull them out and give them a rigorous rattle. Without missing a beat, Algorri Camacho blasts “Shake Your Booty” by KC and the Sunshine Band, and his six cooking students—myself and teenage daughter included—do a little shimmy.

We’re gathered in the kitchen inside Iker’s Colibris Cafe in Todos Santos to learn how to make homemade tortilla chips, fresh guacamole and *rajas de poblano con crema*, a dish of onions and poblano peppers simmered in rich cream sauce and served over rice.

For the adults, there’s an endless pitcher of margaritas blended with Algorri Camacho’s secret ingredient, Damiana, an herbal liqueur that helps get us into the cooking—and dancing—spirit.

Our gregarious host, author of *Cooking Adventures in Baja California Sur*, is a patient teacher who peppers our class with cooking tips. He shows us how to slice avocados crossways with two spoons, instead of mashing them with a fork, to ensure optimal chunkiness for our fresh guacamole.

He’s also eager to share the unconventional story of what motivated him to trade a job as a federal agent for an uncertain career in the culinary arts.

“I love food and I love cooking,” Algorri Camacho explains while measuring out margarita ingredients for round two. The irony, in Algorri Camacho’s case, is that his mother didn’t like to cook.

“I always joke that, with my mom, it was like an eternal picnic day. So it was tuna salad, sandwiches, burritos, something really simple.”

Fate intervened when Algorri Camacho was nine. An Indigenous woman from Tlaxcala state knocked on the family’s door in Mexico City looking for work. His mom hired her to help around the house—and to cook. She made traditional food such as chipotle meatballs, chile rellenos and mole, a spicy, chocolaty paste typically served over meat.

“I started to fall in love with the flavours,” says Algorri Camacho, who began to recreate the dishes and add his own flair to them.

In 1983, he moved to Baja California Sur to finish high school. He worked in various government roles around the peninsula as a motor vehicle inspector, tax agent and translator. But he never forgot his first love: food.

Ready for a new challenge, Algorri Camacho opened a small café in Todos Santos in 2000. Back then, the tiny

“I always joke that, with my mom, it was like an eternal picnic day.”

IKER ALGORRI CAMACHO





town, located an hour's drive north of Cabo San Lucas on the Pacific coast, was no more than a mission, the iconic Hotel California, and a collection of towering palms that seemed out of place against the rocky, cactus-strewn landscape of the surrounding desert.

"I liked this town. I can't explain," he says. "It was a small, small town, but it was something that trapped me."

Over the years, a growing wave of surfers, yogis and foodies, looking for more offbeat Baja experiences, also became enraptured by Todos Santos. Soon, farms growing strawberries, cantaloupes, zucchinis and cilantro sprouted up in neighbouring village of El Pescadero. More restaurants soon joined the burgeoning food scene. And there are now more than 50 eateries in the town,

which boasts a population of 6,500, Algorri Camacho says.

Increased tourism led Algorri Camacho to open a new location for his café, and he began making what he calls "simple food." Around the same time in 2002, he also forged a partnership with Todos Santos Eco Adventures. The tour company was looking to add a more sedate activity to counterbalance its roster of horseback riding, surfing and snorkelling trips. They decided on small-group cooking classes, like this one I am taking part in, where an ever-changing menu reflects guests' diets and seasonal ingredients.

Algorri Camacho closed Café Brown in 2014 after Hurricane Odile and moved over to Iker's Colibris Cafe, the on-site restaurant at the Los Colibris Casitas hotel, where he runs

the café and hosts regular cooking classes.

Now, nearly 20 years into his new career, the mostly self-taught chef still loves cooking and teaching. He continues to source organic produce from local farmers and fresh seafood from fishermen, but the main ingredient, he maintains, is love.

"I do not say 'love' like a cliché," he explains. "I mean, for me, when I cook with somebody, I'm not cooking for clients or guests. I'm cooking for members of a new grown family."

By the end of our evening with Algorri Camacho—three margaritas and numerous heaping mouthfuls of guac-and-chips later—we've turned from strangers into a food-loving family. We laugh like old friends, share stories around the dinner table, and dance unabashedly to "Shake Your Booty." ➔



## WHERE TO EAT IN TODOS SANTOS

### CASUAL MEXICAN

Restaurant Bar Bahia is a family-run business that focuses on simple, classic fare such as tacos, soups and ceviche.

### AFTER-SURF SNACK

There are numerous fish and shrimp taco stands around town, but you can't go wrong with Santo Chilote.

### UPSCALE ITALIAN

Handmade pasta is served at Café Santa Fe, considered to be the best restaurant in Todos Santos.

### DESSERT

Cool down with a *paleta* (fruit popsicle) at Paleteria La Paloma, with flavours such as soursop and tamarind.

## ARTICLE DE FOND EN FRANÇAIS

Pince à la main, j'attends le bon moment de retirer de l'huile de maïs les totopos, des croustilles de maïs. « Il faut qu'ils soient bruns, comme après deux jours sous le soleil, puis enlever l'huile en secouant » m'explique le chef Iker Algorri Camacho. Au moment où mes tortillas commencent à bronzer autant que moi (je l'espère) pendant mes vacances au Mexique, je les retire et les secoue vigoureusement. Sans perdre un instant, Algorri Camacho fait jouer « Shake Your Booty » par KC and the Sunshine Band et les six étudiants en cuisine (dont moi et mon ado) nous déhanchons.

Nous sommes dans la cuisine du Iker's Colibris Cafe à Todos Santos et apprenons comment faire des croustilles maison, du guacamole frais et des *rajas de poblano con crema*, des oignons et des piments poblanos mijotés dans une sauce riche et crémeuse servis sur du riz.

Un pichet toujours plein de margarita est à la disposition des adultes, avec l'ingrédient secret d'Algorri Camacho, la Damiana, un alcool à base de plantes qui nous donne envie de cuisiner et de danser.

Notre hôte sociable, auteur de *Cooking Adventures in Baja California Sur*, est aussi très patient et nous donne ses trucs. Il nous montre comment trancher les avocats en biais avec deux cuillers au lieu de les écraser avec une fourchette pour avoir un guacamole avec des gros morceaux.

Il s'empresse de nous raconter ce qui l'a poussé à quitter son emploi comme fonctionnaire pour une carrière incertaine en cuisine.

« J'adore la bouffe et j'adore cuisiner », explique Algorri Camacho en préparant la deuxième tournée de margarita. Ironiquement, c'est sa mère qui n'aimait pas cuisiner.

« Je blague souvent qu'avec ma mère, on pique-niquait tous les jours. On mangeait de la salade de thon, des sandwichs, des burritos, des trucs simples. »

Le destin a frappé à sa porte quand il avait neuf ans, sous la forme d'une femme autochtone

de l'État de Tlaxcala à la recherche de travail à Mexico. Sa mère l'a engagée pour l'aider dans la maison et cuisiner. Elle cuisinait des plats traditionnels comme les boulettes au chipotle, les chile rellenos et le mole, une pâte chocolatée à servir sur la viande.

« Je suis tombé amoureux de toutes ces saveurs », dit celui qui a commencé à recréer les plats en y ajoutant sa touche personnelle.

En 1983, il déménage à Baja California Sur pour finir l'école. Il occupe différents postes au gouvernement comme inspecteur de véhicules automobiles, agent de l'impôt et traducteur. Mais il n'oublie jamais son premier amour : la cuisine.

Prêt pour un nouveau défi, Algorri Camacho ouvre un petit café à Todos Santos en 2000. À l'époque, ce petit village situé à une heure de route au nord de Cabo San Lucas sur la côte du Pacifique ne comptait qu'une mission, l'emblématique Hotel California et une collection de palmiers ne semblant pas à leur place parmi les cactus et le désert environnant.

« J'aimais cet endroit. Je ne peux pas l'expliquer. C'était un tout petit village, mais il m'a retenu », note-t-il.

Au fil des ans, les surfeurs, les yogis et les cuisinomanes à la recherche d'expériences différentes à Baja sont aussi conquis par Todos Santos. Puis,

**« Je blague souvent qu'avec ma mère, on pique-niquait tous les jours. »**

**IKER ALGORRI CAMACHO**



des cultures de fraise, de cantaloup, d'épinard, de zucchini et de coriandre apparaissent au village voisin El Pescadero. De nouveaux restaurants émergent. (Il y a plus de 50 restaurants dans ce village de 6 500 habitants, fait remarquer Algorri Camacho.)

Le développement du tourisme pousse Algorri Camacho à trouver un nouvel emplacement pour son café où il commence à cuisiner des « mets simples ». On est en 2002 et il, il devient partenaire de Todos Santos Eco Adventures. L'entreprise touristique cherchait une activité plus tranquille pour contrebalancer son programme d'équitation, de surf et de plongée. Ils décident de donner des cours de cuisine en petit groupe, où le menu toujours changeant prend en compte le régime des clients et la saison.

Algorri Camacho ferme le Café Brown en 2014 après l'ouragan Odile et fixe ses pénates au Iker's Colibris Cafe, le restaurant de l'hôtel Los Colibris Ca-



sitas, où il gère le café et donne des cours de cuisine.

Poursuivant sa nouvelle carrière depuis 20 ans, notre chef autodidacte aime toujours la cuisine et l'enseignement. Il continue de s'approvisionner en produits biologiques et en poissons frais de fermiers et pêcheurs locaux, mais son ingrédient principal demeure l'amour.

« Je parle d'amour, pas d'un cliché », explique-t-il. « Quand je cuisine pour quelqu'un, ce n'est pas pour un client ou un invité. Je cuisine pour les membres d'une famille élargie. »

Il est vrai qu'à la fin de la soirée avec Algorri Camacho, les trois margaritas aidant, suivies des montagnes de croustilles et de guacamole, nous nous étions rapprochés et n'étions plus des étrangers. Nous riions comme des amis, racontions des histoires et dansions sans gêne au son de « Shake Your Booty ». ◀



**IRVIN'S**

Ride it, Wear it, Live it!

## CANADA'S LARGEST WESTERN STORE

We have everything from western apparel, rodeo gear and home décor to arena chutes and stock trailers.





**OVER 1400 SADDLES IN STOCK!**



**FREE SHIPPING IN CANADA ON ORDERS OVER \$100 (some restrictions)**

**Store is located only 20 minutes north of the Calgary Airport Exit 305 Crossfield, Alberta**

[www.irvinesaddles.ca](http://www.irvinesaddles.ca)

## OÙ MANGER À TODOS SANTOS

## MEXICAÏN, DÉCONTRACTÉ

Le Bar Bahía est un resto familial servant des mets traditionnels simples tels que tacos, soupes et ceviche.

## COLLATION APRÈS-SURF

Il y a beaucoup de stands de tacos au poisson et aux crevettes en ville, mais le Santo Chilote vaut le détour.

## ITALIEN, HAUT DE GAMME

Avec ses pâtes artisanales, le Café Santa Fe est réputé être le meilleur restaurant de Todos Santos.

## DESSERT

Savourez les saveurs du corossol ou du tamarin avec une sucette glacée aux fruits à Paeteria La Paloma.