

# re: porter

The journal of Porter Airlines  
Le journal des lignes aériennes Porter

- 13 **The travelator:** riding along with the TTC  
48 **Pan Ambition:** sports to get psyched up for  
51 **Marcelino Najarro,** top dog of the tarmac  
62 **Twist 'n' steak:** Mr. Porter battles the BBQ

7

## Neighbourhood

Whisky, pie and pinball: there's plenty on offer in Logan Square

*Whiskey, tartes et machines à boules: c'est Logan Square*

22

## Frequent Flyer

Andy Byford on trams, trains and keeping Toronto moving

*Trams, bus ou trains, Andy Byford fait bouger Toronto*

24

## Weekender

Lost and Newfoundland: in the wild on the Port au Port Peninsula

*Balade à Terre-Neuve: la péninsule de Port-au-Port*



Official Canadian Airline  
Ligne aérienne  
canadienne officielle



OFFICIAL  
SUPPLIER  
FOURNISSEUR  
OFFICIEL

# Boston



## Select Oyster Bar

This Back Bay bivalve house is far from aw-shucks when it comes to the preparation of its menu mainstays; in fact, chef Michael Serpa, formerly of the North End's Neptune Oyster and "a purist through and through," insists on serving the molluscs raw on the half shell (and encourages diners to forgo any sauce). Diverse coastal cuisines – Icelandic Arctic char, lobster from Maine – complete the menu, and the briny theme is given extra salt with paintings of Moby Dick and the cast of Wes Anderson's *The Life Aquatic*. Ce resto de fruits de mer de Back Bay n'a pas peur de se mouiller pour préparer ses plats de base. En fait, le chef Michael Serpa, ancien du Neptune Oyster de North End et « vrai puriste » insiste pour servir ses mollusques crus dans la coquille (et recommande de ne rajouter aucune sauce). Divers styles de cuisine – ombre chevalier islandais, homard du Maine – complètent le menu et le thème marin reçoit une pincée de sel en plus avec des tableaux de Moby Dick et des acteurs du film *La Vie aquatique* de Wes Anderson. 50 Gloucester Street, (857) 239-8064 [selectboston.com](http://selectboston.com) ▼



## Ogawa Coffee

Kyoto and Boston were already sister cities, but the link just gained more beverage-leverage with the opening of this Japanese coffee chain's first international outpost. A previous winner of the World Latte Art Championships, Haruna Murayama, is on hand to carve stars and stripes and/or red suns into the froth of your Kyoto House Blend. *Kyoto et Boston étaient déjà des villes sœurs, mais le lien vient de se renforcer avec l'ouverture du premier café de cette chaîne japonaise en dehors des frontières nationales. Ancien lauréat du Championnat du monde de Latte Art, Haruna Murayama vous dessine un drapeau américain ou un soleil nippon dans la mousse de votre Kyoto House Blend.* 10 Milk Street, (617) 780-7139 [ogawacoffeeusa.com](http://ogawacoffeeusa.com) ▲

## Townsmen

They came from a Farmstead – the name of the owners' previous Rhode Island restaurant – but now they've gone all metropolitan with one of the year's most anticipated openings: an all-New Englander brasserie serving oysters, charcuterie and other dishes inspired by "the Northeast growing region and waters." Never mind country, city or even state – this one could be a world-beater. *Ils ont quitté le Farmstead – le nom campagnard de l'ancien restaurant du proprio à Rhode Island – pour s'installer en ville avec l'ouverture très attendue de cet espace urbain : une brasserie Nouvelle-Angleterre qui sert des huîtres, de la charcuterie et autres plats inspirés par « la région agricole et maritime du nord-est ». Ce resto pourrait devenir le meilleur de la ville, de la région, voire du monde.* 120 Kingston Street, (617) 993-0750 [townsmanboston.com](http://townsmanboston.com)



## Gracie's Ice Cream

Those who lamented Union Square's pistachio privation or mint chocolate chip omission can now raise a generously scooped cone to Aaron Cohen and Ben Dryer. Their 500-square-foot parlour, opened in late 2014, offers daily-changing flavours that are both traditional (cookies and cream) and slightly more outré (salty whisky), and even locally pertinent – chocolate fluff, with marshmallow fluff folded in, is a nod to the local inventor of marshmallow cream spread, the splendidly named Archibald Query. *Ceux qui regrettaient le manque de pistaches ou de pépites de chocolat à la menthe à Union Square peuvent désormais lever leur cornet bien garni en l'honneur d'Aaron Cohen et Ben Dryer. Leur crèmerie de 46 m<sup>2</sup>, ouverte fin 2014, propose chaque jour des saveurs différentes traditionnelles (pâte à biscuits) ou plus risquées (whisky salé) et même en rapport avec les lieux – chocolat et guimauve – clin d'œil à l'inventeur local de la crème à la guimauve du nom flamboyant d'Archibald Query.* 22 Union Square, Somerville (617) 764-5294, [graciesicecre.am](http://graciesicecre.am) ▲



### Boston

Logan International Airport (BOS) is 6 km/4 miles from the city centre. *L'aéroport international de Logan (BOS) est à 6 km du centre-ville.* [www.massport.com](http://www.massport.com)



Taxis to downtown are about US \$25. Car service is about US \$80. *Taxi pour le centre-ville : env. 25 \$US. Voiture : env. 80 \$US.*



Take the free Silver Line bus to South Station in downtown Boston. *Le service d'autobus Silver Line pour le centre-ville est gratuit.*