

# enRoute

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP  
CE MAGAZINE EST À VOUS

## THE FOOD ISSUE

*Taiwanese veggies,  
Virginia cider, Provençal  
sweets and more*

## SPÉCIAL GOURMAND

*Légumes taiwanais,  
cidre de Virginie, desserts  
provençaux et plus*



**CANADA'S BEST  
NEW RESTAURANTS**

**LES MEILLEURS  
NOUVEAUX RESTOS  
CANADIENS**

NOVEMBER  
NOVEMBRE

**2016**

[ENROUTE.AIRCANADA.COM](http://ENROUTE.AIRCANADA.COM)

Cul-de-porc simple

Crêpe nigaud avec demi-défilé

A STAR ALLIANCE MEMBER  
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE 



# TURN UP THE HEAT



**CANADA'S YOUNG CHEFS: COMPETE FOR THE ULTIMATE KITCHEN BRAGGING RIGHTS AND \$10,000 IN CASH.**

Chef David Hawthorn is joined by an esteemed panel of Canada's most revered chefs and culinary experts including: Lee Cooper, Chris Stewart, Jackie Ellis, Scott Jaeger, Normand Laprise, Justin Leboe, Jacob Richler, Anthony Walsh & Sarah Musgrave.

**APPLICATION DEADLINE: APRIL 1**  
Apply at [hawthornscholarship.com](http://hawthornscholarship.com)

Regional Heats are taking place spring 2017 in Vancouver, Calgary, Toronto and Montréal.



# COUNTDOWN TO AN OPENING COMTE À REBOURS PRÉ-OUVERTURE

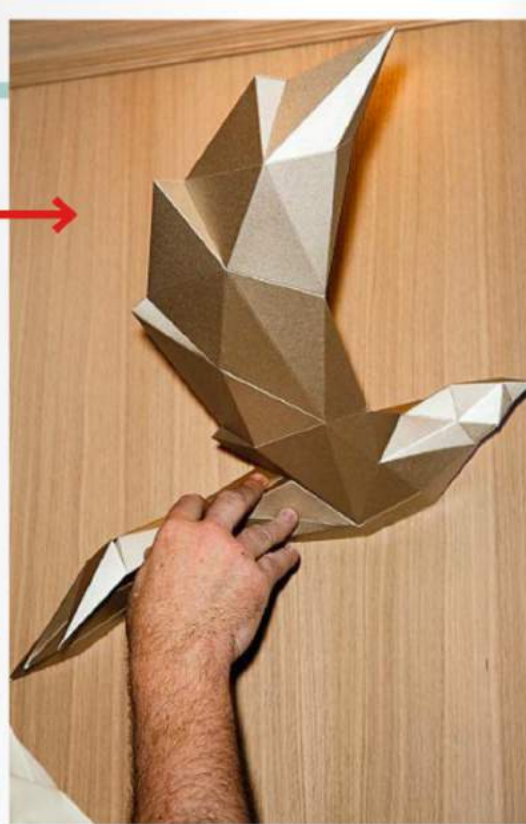
PHOTOS BY / D'ANDREW QUERNER

**F**OR RESTAURATEURS, THE THRILLS and spills of first service are defining moments - the rest of us rarely get a behind-the-scenes peek. We sent a photographer to capture the opening of Air Canada Culinary Partner David Hawksworth's second Vancouver restaurant this spring (the chef was second on this list in 2011). Nightingale was four years in the making, from initial talks to designer Alessandro Munge's revamp of a former gentlemen's club to developing a menu of modern Canadian cuisine. "It takes a while to realize that it's actually happening," Hawksworth says of launch day. "You've been thinking about it for so long, and now this will be an ongoing - and neverending - part of your life."

**P**OUR UN RESTAURATEUR, LES hauts et les bas du premier service sont déterminants, mais on en voit rarement les coulisses. Ce printemps, nous avons envoyé un photographe immortaliser les derniers instants avant l'ouverture du deuxième resto vancouverois de David Hawksworth, partenaire culinaire d'Air Canada, qui a obtenu la seconde place de ce palmarès en 2011. Le Nightingale a demandé quatre ans de préparation, des pourparlers initiaux à l'élaboration d'un menu canadien moderne, en passant par le réaménagement signé Alessandro Munge d'un ancien club privé. « Il faut un moment avant que la réalité nous rattrape, confie Hawksworth à propos du lancement. On y pense longtemps, et tout d'un coup ça fait partie de votre vie, pour de bon. »

**09:56**

Workers install the last of the 80 wall-mounted paper origami birds sourced from Papa Collection in South Korea. Nightingale takes its name from Aesop's fable *The Hawk and the Nightingale*. ➤ On s'affaire à installer sur les murs les derniers des 80 oiseaux en origami faits par Papa Collection, en Corée du Sud. Le Nightingale tire son nom du titre anglais de la fable d'Ésope *Le milan et le rossignol*.



**10:11**

A clean sweep for the 1929 building, with downstairs bar and kitchen mezzanine. ➤ Dernier coup de balai dans l'édifice de 1929, avec bar au rez-de-chaussée et cuisine avec mezzanine.

**10:15**



**10:33**

Custom-made seating and tables are set in the 176-place dining room and bar of over 7,400 square feet. ➤ Sièges et tables sur mesure sont placés dans la salle avec bar de 176 places et de plus de 685 m<sup>2</sup>.



1017 W. HASTINGS ST., VANCOUVER, 604-695-9500  
HAWKNIGHTINGALE.COM





**10:48**

The 3,600-lb pizza oven gets up to 700°F; a crane had to be built to lift it to the second-floor kitchen.

► Le four à pizza de 1,6 t atteint 370 °C; il a fallu une grue pour le hisser jusqu'à la cuisine à l'étage.



**11:30**

Prepping yellowtail for crudo; 9 lbs were ordered for opening week, now up to 45 lbs per week.

► Sérieole préparée en *crudo*; de 4 kg pour la semaine d'ouverture, on est passé à 20 kg par semaine.



**11:07**

A group hug for kitchen staff, who number 14 on busy shifts.

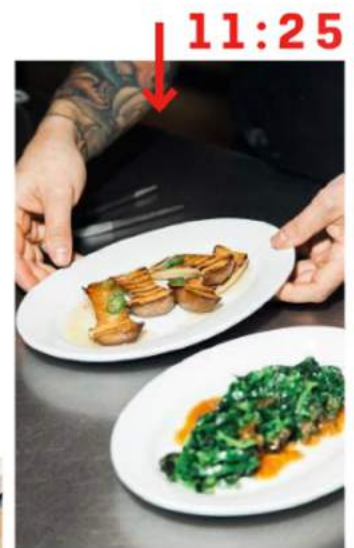
► Câlin de groupe en cuisine, où travaillent 14 personnes aux heures de pointe



**11:18**

Chef David Hawksworth reviews the menu while head chef Phil Scarfone turns out king oyster mushrooms and wilted pea shoots.

► Le chef David Hawksworth révisé le menu et le premier chef Phil Scarfone présente pleurotes du panicaud et pousses de pois tombées.



**11:25**

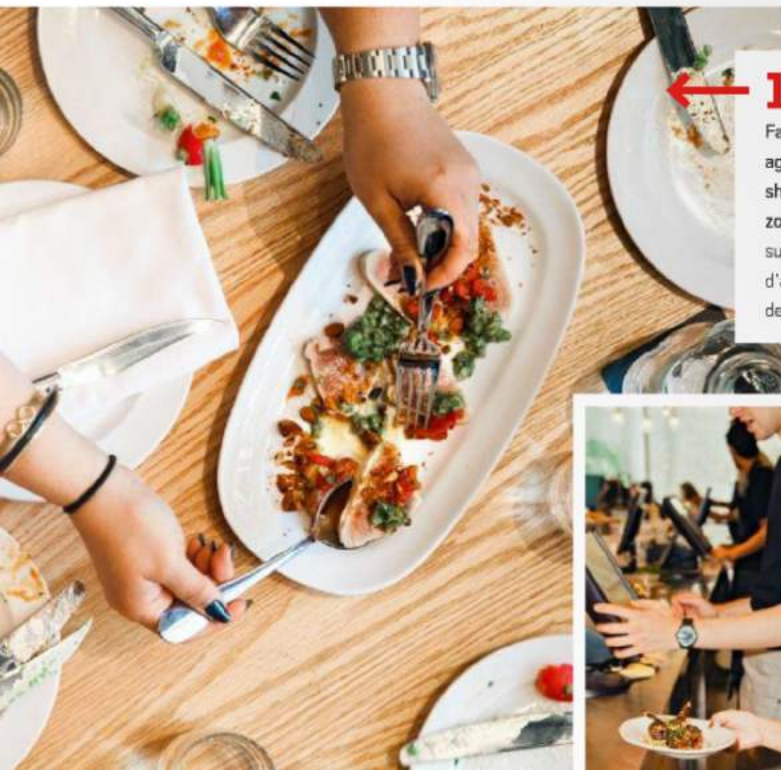


**11:58**

At the inaugural lunch service for friends and family, GM Taylor Mikasko does the rounds.

► Au premier service du midi pour parents et amis, le DG Taylor Mikasko fait le tour de la salle.





← **12:29**

Family-style plates encourage the business crowd to share beyond their comfort zone. ► Le service plat sur table pousse les gens d'affaires à partager, hors de leur zone de confort.



**12:45** ↑

The bar mixes not-too-sweet cocktails for food pairing, like this Paper Plane 2.0. ► Le bar prépare des cocktails pas trop sucrés, tel le Paper Plane 2.0, qui se marient aux plats.



**13:04** →

First orders up for hostess Kimberley Toquero; the goal is 900 covers a day. ► L'hôtesse Kimberley Toquero au premier service; on vise 900 plats par jour.



← **16:28**

The last of the liquor is unloaded minutes before the evening opening. ► Les dernières bouteilles d'alcool trouvent place peu avant le service du soir.

**17:02** →

Ready to do it all over again, operations manager Chad Clark opens the doors for dinner service. ► Prêt à recommencer, le chef des opérations Chad Clark ouvre les portes pour le service du soir.

