

# FRESH IS KING IN LA FRAÎCHEUR RÈGNE AU RESTAURANT *the Kitchin*

THE YOUNGEST CHEF TO BAG A MICHELIN STAR, EDINBURGH'S TOM KITCHIN STIRS THE SEASONAL POT AND BRINGS NATURE TO THE TABLE LIKE ONLY A SCOTSMAN CAN. / **JAMAIS CHEF PLUS JEUNE QUE TOM KITCHIN N'A ÉTÉ DÉCORÉ D'UNE ÉTOILE MICHELIN. À ÉDIMBOURG, CE SPÉCIALISTE DE LA CUISINE DE SAISON MET NATURE SUR TABLE COMME SEUL UN ÉCOSSAIS PEUT LE FAIRE.**

BY/PAR SHANNON MELNYK

There's a gritty refinery to the culinary land-and-sea marriage of a boned and rolled pig's head, served with roasted tail of langoustine from the Isle of Skye! A delicate crispy ear salad that forms part of the teaser is just a hint of what's to come for gastro-enthusiasts, who flock to an old whisky warehouse on Edinburgh's stylish waterfront. They'll seal the meal with an even headier main course that may involve roasted partridge, mallard cooked *en croute* or an especially rare delight of roasted Borders grouse with game chips and local golden chanterelle mushrooms.

Behind the scenes is a culinary king with a certain innocence to the eye and a labour-intensive love in his soul. The man has a way with birds. In fact, this Scottish pot-scrubber turned internationally renowned chef, *MasterChef* mentor and judge and author, Tom Kitchin, says working with birds fuelled his passion to return to Scotland, after a star-studded sojourn under the tutelage of three-Michelin-starred greats Pierre Koffmann, Alain Ducasse and Guy Savoy.

#### A FEATHER IN HIS CAP

"For me, grouse embodies all that is great about Scottish produce," says Kitchin of his eponymously-named waterfront restaurant The Kitchin. "August 12 is the most significant date in my food calendar as gamekeepers, suppliers and chefs alike await the first grouse birds, marking the start of the glorious game season. Being one of the first restaurants in the

Il y a une sorte de raffinement osé dans l'assemblage terre et mer d'une tête de cochon désossée et roulée, puis servie avec une queue de langoustine grillée de l'île de Skye! La délicate salade d'oreilles croustillantes n'est qu'un petit aperçu de ce qui attend les gastronomes qui se pressent dans cet ancien entrepôt de whisky, dans le secteur très branché du port d'Édimbourg. Le repas se poursuit avec un plat principal encore plus copieux, composé de perdrix rôtie, de canard en croute ou d'un délice particulièrement rare, la gélinotte «Borders», avec chips de gibier et chanterelles dorées de la région.

Dans les coulisses règne un roi de la gastronomie, une touche d'innocence dans l'œil et l'amour du travail bien fait dans l'âme... L'homme sait particulièrement apprêter les oiseaux. En fait, Tom Kitchin — un ancien laveur de casseroles devenu un chef connu dans le monde entier, un auteur, un mentor et un juge à l'émission *MasterChef* — explique que son travail avec les oiseaux a nourri son désir de revenir en Écosse après un séjour sous la houlette des grands chefs Pierre Koffmann, Alain Ducasse et Guy Savoy, à qui Michelin attribue trois étoiles.

#### LE CUISINIER DES OISEAUX

«Pour moi, la gélinotte est l'incarnation du grand produit écossais, explique Kitchin dans le restaurant qui porte son nom, The Kitchin. Le 12 août est la date la plus importante de mon calendrier de gourmet: les gardes-chasses, les fournisseurs

country to serve grouse on the menu that very day is, for me, as fresh and seasonal as it gets. Grouse has such a unique flavour, largely due to the birds' diet of blueberries and heather from the Scottish hills. They're almost seasoned by nature itself."

Guests who miss grouse season, however, are not disappointed, as Kitchin applies the same zeal to his Scottish seasonal delights all year round. Having won the prestigious BMW Square Meal Award for Best UK Restaurant in 2011, and the speed at which the restaurant earned its Michelin star (only six months after it opened!) may have something to do with Kitchin's obsession with local seasonality combined with classic French technique. Kitchin's signature ravages through Scottish forests and salty waters become earthly pleasures on the plate: wild Scabster turbot poached in saffron stock with squid ink pasta; saddle of highland lamb cooked on local hay; carpaccio of Newhaven line-caught mackerel with sautéed Perthshire ceps; hand-dived Orkney scallops or razor clams from Arisag, affectionately known as "spoots."

In this celebration of patriotic harvest, nature is never pitted against nurture; The Kitchin is a family affair that affords Kitchin his award-worthy venture, with his wife and general manager, Michaela, at the helm of an understated atmosphere. This expert in international hospitality met Kitchin when they were both in their early 20's, and both carving a name for themselves in London under La Tante Claire's Pierre Koffmann.



et les chefs attendent tous impatiemment les premières gélinottes; c'est le début de la saison grandiose de la chasse. Nous sommes l'un des premiers restaurants du pays à offrir de la gélinotte ce jour-là. Pour moi, il n'y a rien de plus frais. La gélinotte a un goût unique, notamment parce qu'elle se nourrit de bleuets et de bruyère dans les collines d'Écosse. En fait, elle est assaisonnée par la nature elle-même.»

Les clients qui ratent la saison de la gélinotte ne sont pas déçus pour autant, puisque Tom Kitchin applique le même zèle à d'autres délices saisonniers tout au long de l'année. L'obtention du prestigieux prix BMW Square Meal Award, récompensant le meilleur restaurant du Royaume-Uni en 2011, et la vitesse à laquelle le restaurant a reçu sa première étoile Michelin (six mois seulement après son ouverture) pourraient avoir un lien avec la passion de Tom Kitchin pour les produits locaux et saisonniers, et la technique française classique. Les produits recueillis dans les forêts et dans les eaux salées d'Écosse deviennent des plaisirs divins dans l'assiette: turbot sauvage de Scabster poché dans un bouillon de safran avec pâtes à l'encre de seiche, selle d'agneau des Highlands sur lit de foin local, carpaccio de maquereau de Newhaven pêché à la ligne avec cèpes de Perthshire sautés, pétoncles d'Orkney ou couteaux d'Arisag pêchés à la main...

Cette célébration des produits du terroir ne déesse jamais la nature au profit de la culture. The Kitchin est une affaire de famille, et notre cuisinier n'est pas seul aux commandes de cette entreprise déjà primée: son épouse, Michaela, en est la directrice générale, et elle règne de façon feutrée et discrète. Cette experte en hôtellerie internationale a rencontré Tom Kitchin alors que tous deux étaient au début de la vingtaine et se faisaient un nom dans le restaurant londonien de Pierre Koffmann, La Tante Claire.

*BEHIND THE SCENES IS A CULINARY KING WITH A CERTAIN INNOCENCE TO THE EYE AND A LABOUR-INTENSIVE LOVE IN HIS SOUL. / **DANS LES COULISSES RÈGNE UN ROI DE LA GASTRONOMIE, UNE TOUCHE D'INNOCENCE DANS L'ŒIL ET L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT DANS L'ÂME...***

“Michaela is Swedish and her attention to detail can be seen in the restaurant’s modern Scottish/Scandinavian interior design. Our guests can watch the chefs at work through the kitchen window while eating their meal and enjoy the decadent, luxurious experience of Michelin-star dining in a relaxed environment.”

«Michaela est suédoise, et on reconnaît son souci du détail dans le design intérieur moderne, mi-écossais, mi-scandinave, du restaurant, explique-t-il. Nos clients peuvent admirer le travail des chefs à travers la grande vitre de la cuisine tout en mangeant, et jouir de l’expérience luxueuse, presque décadente, d’un repas étoilé Michelin dans une ambiance décontractée.»

### Razor Clams with Chorizo and Lemon

Serves 4

#### Ingredients

- 1 carrot
- 1 zucchini
- 100 ml vegetable oil
- 100 g broad beans (podded weight)
- 1 lemon
- 8 razor clams
- 2 shallots, peeled and finely chopped
- 100 ml white wine
- 50 g chorizo
- 100 ml whipping cream
- 50 g chopped chives or parsley
- A knob of unsalted butter
- Salt and pepper

#### Garnish

- Bunch of chives, chopped
- 3 sprigs of dill, chopped
- Bunch of fresh amaranth leaves
- 2 sprigs of chervil, chopped

#### To prepare the vegetables

- Peel the carrot and cut into 5-mm dice. Cut the green skin off the zucchini and dice it—you don’t need the white part for this recipe. Gently sauté the diced carrot and zucchini in 1 teaspoon of vegetable oil for 3–4 minutes and set aside.

- Remove the tough outer skin from the broad beans. Zest the lemon and squeeze the juice. Set both aside for later.

#### To prepare the razor clams

- Wash the razor clams well in cold running water, making sure you rinse away any sand and grit. Take a pan large enough to hold all the razor clams and place it over high heat. Add the clams, shallots and white wine and immediately cover the pan with a tight-fitting lid so the clams steam. The razor clams should be cooked for 1 minute—don’t be tempted to cook them any longer or they will become rubbery. Discard any clams that don’t open.

- Remove clams from their shells—keep the shells for serving. Slice the razor clam meat thinly at an angle around the brown intestine. Set aside.

- Reduce the white wine by half. Add the chorizo, cream, diced vegetables, broad beans and chopped chives or parsley while the liquid is simmering, stirring constantly. Once the cream thickens slightly, add the sliced razor clams, lemon juice and zest, and finish with a knob of butter.

#### To serve

- Place some shells on each plate and pile on the razor clams, vegetables and creamy juices. Garnish with fresh herbs for added flavour.

### Couteaux au chorizo et au citron

Pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 1 carotte
- 1 courgette
- 100 ml d’huile végétale
- 100 g de fèves (pesées une fois écossées)
- 1 citron
- 8 couteaux
- 2 échalotes épluchées et hachées finement
- 100 ml de vin blanc
- 50 g de chorizo
- 100 ml de crème à fouetter
- 50 g de ciboulette ou de persil haché
- Une noix de beurre non salé
- Sel et poivre

#### Garniture

- Bouquet de ciboulette, haché
- 3 brins d’aneth, hachés
- Bouquet de feuilles d’amarante fraîche
- 2 brins de cerfeuil, hachés

#### Préparation des légumes

- Peler la carotte et la couper en dés de 5 mm. Enlever la peau verte de la courgette et la couper en dés (pas besoin de la partie blanche dans cette recette). Faire revenir doucement les morceaux de carotte et de courgette dans 1 cuillère à café d’huile végétale pendant 3 à 4 minutes, puis réserver.

- Enlever la peau extérieure dure des fèves. Râper le zeste du citron et le presser pour en extraire le jus. Réserver.

#### Préparation des couteaux

- Bien laver les couteaux sous le robinet d’eau froide en s’assurant de rincer le sable et le gravier. Prendre une casserole assez grande pour contenir tous les couteaux et la placer sur un feu vif. Y déposer les couteaux, les échalotes et le vin blanc, et placer immédiatement un couvercle hermétique sur la casserole afin de cuire les couteaux à la vapeur. Les couteaux doivent cuire pendant 1 minute, pas plus, sinon ils deviennent caoutchouteux. Jeter les couteaux qui ne sont pas ouverts.

- Retirer les couteaux de leur coquille et garder les coquilles pour le service. Couper la viande des couteaux en tranches fines, de biais, autour de l’intestin brun. Réserver.

- Faire réduire le vin blanc de moitié. Ajouter le chorizo, la crème, les légumes en dés, les fèves et la ciboulette ou le persil haché pendant que le liquide est frémissant, en remuant constamment. Une fois que la crème épaissit légèrement, ajouter les tranches de couteaux, le jus et le zeste de citron, puis finir avec une noix de beurre.

#### Pour servir

- Mettre quelques coquilles dans chaque assiette et ajouter les couteaux, les légumes et le jus crémeux. Décorer avec les herbes fraîches pour ajouter de la saveur.

The Kitchin: 78 Commercial Quay, Leith, Edinburgh  
WWW.THEKITCHIN.COM



### CUPPA INSPIRATION / UNE DOSE D’INSPIRATION

Coffee or tea amongst the literati is an everyday affair at **The elephant house**. Sip on a hot drink or satisfy your hunger in the back room overlooking Edinburgh Castle, where J.K. Rowling wrote the first *Harry Potter*. Also spotted here? Novelists Ian Rankin and Alexander McCall-Smith.

21 George IV Bridge  
Boire un thé ou un café parmi les gens de lettres, ce n’est pas inhabituel à **The elephant house**. Sirotez une boisson chaude ou mangez un morceau dans la salle arrière qui surplombe le château d’Édimbourg. J.K. Rowling y a écrit le premier tome de la série *Harry Potter*. On a aussi déjà vu ici les romanciers Ian Rankin et Alexander McCall-Smith.



© SHANNON MELNYK



© ISTOCKPHOTO

IN SEARCH OF CAMELOT  
À LA RECHERCHE DE CAMELOT  
Follow any of the paths from historic Holyrood Park and climb the extinct volcano known as **Arthur’s Seat**. Standing at 250 metres, it’s the city’s highest mount offering panoramic views of Edinburgh. Show up on May Day to see for yourself if women still wash their faces in morning dew. Suivez n’importe quel chemin, à partir de l’historique Holyrood Park, et escaladez le volcan éteint qu’on appelle **Arthur’s Seat**. Haut de 250 m, c’est le point culminant de la ville, offrant une vue panoramique sur Édimbourg. Allez-y un jour de mai, pour voir si les femmes s’y lavent encore le visage dans la rosée du matin.



© WIKIPEDIA

### DOWN THE WEE HATCH TOUTE UNE EXPÉRIENCE

Speed is the key to downing a “dram”. If you’re lacking time to visit Scotland’s whisky-producing regions, such as the Lowlands, the Highlands, Speyside and Islay, **The Scotch Whisky Experience** on the Royal Mile will transform you into an expert on the historic hooch in terms of its colour, body, nose, palate and finish. Opt for the **Gold Tour**—the best bang for your pound with five single-malt tastings.

354 Castlehill, The Royal Mile  
La truc c’est de faire vite. Si vous manquez de temps pour visiter les régions où l’on produit le whisky, soit les Lowlands, les Highlands, Speyside et Islay, la **Scotch Whisky Experience**, sur le Royal Mile, vous permettra de vous transformer en expert. Vous saurez tout de ce nectar: sa couleur, son corps, son nez, son palais et sa finale. Optez pour la tournée **Gold**, qui offre le meilleur rapport qualité-prix et qui permet de déguster cinq single malts.

# EDINBURGH’S TOP 5 ÉDIMBOURG



© WIKIPEDIA

QUEEN FOR A DAY / REINE POUR UN JOUR  
Follow the path of passion, love and betrayal on the **Mary Queen of Scots Trail**. What better way to discover Edinburgh than to explore where the most intriguing Scottish monarch lived, hid and died at the orders of Queen Elizabeth I in 1567! The trail leads you to castles, ruins and the Scottish National Portrait Gallery. [www.edinburgh.org](http://www.edinburgh.org). / Suivez la route de la passion, de l’amour et de la trahison sur le parcours **Mary Queen of Scots Trail**. Il n’y a pas meilleure façon de découvrir Édimbourg que d’explorer le lieu où la reine la plus fascinante de la monarchie écossaise a vécu, s’est cachée et est morte, en 1567, sur l’ordre de la reine Elizabeth I! Le parcours vous conduit vers des châteaux et des ruines ainsi qu’à la Scottish National Portrait Gallery. [www.edinburgh.org](http://www.edinburgh.org)

### GLAM PIT / UN PEU DE GLAMOUR

1860’s opulence sets the stage for ornate plaster and a long black leather-studded bar that plays host to a gripping variety of live music. Inside **The Voodoo Rooms** are semi-circular booths decorated with black and gold. This is a swanky way to serve gastro-pub fare and cocktails, like the decadent **Tip Of The Hat**—a blend of Tanqueray 10 Gin, hot ginger syrup and absinthe diluted with fennel tea ice cubes. 19A West Register Street. / L’opulence des années 1860 se fait sentir dans le plâtre ornemental et le long bar de cuir noir clouté de cet établissement, qui accueille toutes sortes de formations musicales. À l’intérieur du **Voodoo Rooms**, les alcôves en demi-cercle sont décorées de noir et de doré. Vous pourrez, dans ce lieu extraordinaire, déguster des plats typiques de pub (améliorés) ainsi que des cocktails comme le **Tip of the Hat**, mélange décadent de gin Tanqueray 10, de sirop de gingembre chaud et d’absinthe, le tout dilué avec des glaçons au thé de fenouil.



© WWW.THEVOODOOROOMS.COM