Cooking dèche

Le Caveau du Palais
Nicolas Castelet Uptiatqui te voluptat ad excea secatinus magnatisquo explita dolupis por sunti ommoluptas es et

Et si les meilleurs restaurants londoniens se trouvaient… dans la rue ? De la City au fin fond de l'East End, on a testé la street food vendue dans des vans à des prix défiant toute concurrence. Loin, très loin des fish'n ships tradis.

PDF compression, OCR, web optimization using a watermarked evaluation copy of CVISION PDFCompressor

Le Caveau du Palais
Nicolas Castelet
Uptiatqui te voluptat ad excea secatinus magnatisquo explita dolupis por sunti ommoluptas es et eum nissimpora sit, aut molenda sum

L

Londres, à quelques semaines d'une possible sortie de l'Euro. La dernière révolution culinaire de la capitale anglaise se niche nulle part et partout. Sans épicentre, nomade, elle évolue constamment, difficile de l'épingler et d'y prendre ses quartiers. C'est aussi ce qui donne du piquant à cette quête gastronomique dans une mégapole d'une telle taille. Dernière tendance en date après une décennie qui aura placé cette ville au cœur de la géographie culinaire, la Street Food connaît depuis peu un essor incroyable. Radicalement protéiforme et synchro avec l'évolution des quartiers, elle épouse les saisons et les interstices urbains : parkings, trottoirs, cours d'écoles ou halls de paroisses, et migre dès les beaux jours au gré des festivals de musique qui s'éparpillent dans tout le pays. La Street Food possède même ses étoiles depuis 2010, avec les Best Street Food Awards, décernés par un jury de toques étoilées, qui départagent quelque 10 000 micro-entreprises. La street food n'est pas seulement fille de la nécessité et portée aux nues par la récession que traverse le pays. C'est surtout une excroissance créative de la gastronomie britannique. Pour saisir le phénomène, un seul mode opératoire : battre le pavé en quête des meilleurs vans de la capitale…

Végétariens hardcore

Il y a bien un avant et un après. Le big bang de la gastronomie anglaise de rue surprend, car rien ne l'a vraiment précédé. Avec les séries télé british, on connaît tous les vans de crème glacée Whippy qui hantent les sorties d'écoles primaires, une prédation facile auprès d'un public accro aux sucreries. Côté adulte, même s'ils ont disparu depuis une décennie, les sorties de pubs à Soho ont longtemps été accompagnées de l'odeur entêtante de saucisses et d'oignons frits. Les installations de fortune, souvent tenues par des Albanais, étaient abandonnées dès que la police pointait le bout de son nez. La respectabilité nouvelle de la Street Food se confirme par sa géographie. Ils investissent les Farmers Markets ou les rues branchées de l'East End. Parfois, comme à Whitecross, ils ont envahi un marché traditionnel, au milieu duquel ils détonnent par leur sophistication. Parmi les vendeurs de bricoles ou de décorations de Noël tombées du camion, ils s'échelonnent sur toute la longueur de la rue. Comme dans une Babel gastronomique, ils égrènent les plats nationaux : pizza turque, tacos, paëlla, spécialités indiennes ou l'apatride burger et témoignent de l'internationalisme de cette mouvance. Un seul plat, parfois décliné, mais préparé à la perfection sous l'œil scrutateur de l'acheteur, qui suit en live sa confection et l'emporte dans la minute.

Dans le froid de l'hiver, mains dans les poches, les employés de bureau et les créatifs des start-up de Old Street arpentent la rue, font leur choix et disparaissent comme ils étaient apparus. Les vans et camionnettes adoptent la même vélocité, ils s'installent à 11h et décampent vers 14h. Leur service rapide et ultra efficace aura nourri en trois heures une flopée d'employés et de passants. Et rempli la caisse des « mobilers » comme on les nomme aussi. Charlotte, l'un des binômes de Wholefood Heaven, des végétariens hardcore *« avec des plats pour les vegans et les allergiques au gluten »* confirme qu'*« avec un produit vendeur et si on gère bien les quantités, on peut faire beaucoup d'argent. »* Même la niche que constituent leurs plats végétariens, *« bio dans la majorité »*, leur permet de vivre et *« de ne pas regretter mon ancien job d'homéopathe et pour David son boulot de chef dans des restos prestigieux. »* Leur spécialité, le Bouddha Bowl, a remporté l'un des prix du Street Food Awards.

Brasserie française

Autre lieu, autre style, cette fois, la City, où opère un autre lauréat, Street Kitchen. Là, pas de concurrence, un emplacement rêvé, sous les tours de Swiss Bank. La démarche est originale pour des chefs qui ont longuement traîné leurs tabliers dans les cuisines de l'establishment. Et pas des moindres, si l'on retrace le parcours de ces deux fondateurs, Mark Jenkel et Jun Tanaka, tous deux chefs, dont l'un à Pearl, restaurant étoilé de la capitale. Si la rue attire de grands noms, c'est qu'elle demeure un lieu de gastronomie encore intact, où les règles restent à inventer. The Street Kitchen, qui vient d'ailleurs de lancer un second stand à Battersea, se joue de l'antithèse entre cuisine de rue, perçue comme populaire et bon marché, et cuisine respectable et gastro. Les parois rutilantes et métalliques de l'airstream, - un van américain vintage - reflètent en les déformant les tours de Broadgate d'où se déversent en flot continu brokers et traders.

Dans cet univers corporate, le van semble l'unique signe d'activité. Revêtus de t-shirts rouges et tels des DJ rivés aux platines, les quatre chefs servent à une vitesse impressionnante les plats listés sur une carte renouvelée tous les jours. *« Le parti pris est original, vendre dans la rue, des plats gourmets qui n'utilisent que des ingrédients de petits producteurs. J'ai passé deux étés à faire le tour de l'Angleterre à la recherche des meilleurs produits »*, indique Mark. Pour Jun, l'espace urbain est idéal pour expérimenter une approche différente. *« On peut servir du haut de gamme : dans notre cas, brasserie française, à des prix imbattables. »* Rien de compassé, les plats sont composés en quelques minutes et emportés aussi vite par les clients qui disparaissent entre les tours. Pour revenir le lendemain. *« Dans une cuisine pro, la seule limite c'est soi-même. Alors que dans le van, c'est tout le reste. »* Il faut trouver d'autres solutions, *« comme travailler en chaîne. Les chefs ne bougent pas, c'est le plat qui se déplace. »* Même l'approche commerciale est inversée. *« Rien de plus persuasif pour un passant qu'une longue file d'attente. Pas toujours facile de ralentir à dessein pour maintenir la queue. »*

> *« Dans un van, les chefs ne bougent pas, c'est le plat qui se déplace.* (Jun Tanaka) »

Citroën mexicanos

Les lieux nouveaux émergent constamment. Comme Brockley Market, né trois mois plus tôt, dans un quartier résidentiel, au sud de la Tamise. On y déniche Luandos, des vétérans déjà, dont on reconnaît très vite les vans, de vieilles camionnettes Citroën, *« année 1968, moteur d'origine »* taguées aux motifs mexicanos. Ils alternent suivant les marchés, la verte sert des burritos et la rose, des tacos. *« C'est le même artiste qui a tagué les deux vans »*, raconte Simon. On renoue avec le pur esprit DIY (Do It Yourself) des Anglais. Les vans sont customisés, beaucoup d'imports américains, un clin d'oeil amusé à l'esprit festival qui perdure toute l'année. *« Des puristes nous reprochent d'avoir bazardé le gris métallique typique de ces Citroën »*, mais ces métamorphoses apportent un côté showbizz qui progressivement est devenu un signe d'appartenance. Sous un ciel gris plombé, ce parking sans âme prend des

PDF compression, OCR, web optimization using a watermarked evaluation copy of CVISION PDFCompressor

> *J'ai toujours voulu ouvrir un restaurant, mais dans la conjoncture actuelle, impossible.* (Lawrence)

➥ allures de kermesse. L'un des étals qui ne désemplira pas 3 heures durant est celui de Lawrence. Il possède une échoppe de torréfaction dans le quartier, mais vient tous les samedis vendre des express et des crèmes.

Lui aussi, est passé par la restauration, il est pâtissier de formation. *« J'ai toujours voulu ouvrir un restaurant, mais dans la conjoncture actuelle, impossible. »* Comme tombé dans la cafetière, son énergie communicative permet de garder le rythme pour servir sans flancher les clients attendant leur fix : retraités, mères avec poussettes, bobos faisant leur marché, toute le quartier y passe. *« Le café est moulu au fur et à mesure, pour conserver la fraîcheur. »* A un habitué, il propose le choix entre un noir du *« Costa Rica tout juste arrivé ou du brésilien. »* La restriction de moyens est souvent valorisée. *« J'ai été pris par la passion pour le café. Je peux faire, avec un seul produit, en qualité, en relation avec la clientèle, ce qu'un restaurant m'offrirait. »* Si les vans rencontrent autant de succès, c'est qu'ils sont dans le tempo de l'époque. Pour un chef, la difficulté de trouver des financements croise la réticence des clients à dépenser. Alors que *« prendre un café dans la rue, ou déguster un plat à emporter constituent des plaisirs encore accessibles. »*

Cueillette dans les parcs

Si la frugalité est tendance, elle n'est pas l'apanage des porte-monnaie, mais booste méchamment l'inventivité des chefs. Dans le quartier de Deptford, à deux pas de la fameuse Goldsmith Art School, Ollie a garé son triporteur sur un trottoir passant. Au milieu des pounds shops, des épiceries de quartier et des pubs décatis, il propage sa version de la gastronomie : pas de tablier blanc, pas d'apparat, du low-tech cuisiné dans des marmites Le Creuset. Quand on lui fait remarquer que le quartier n'est pas un haut lieu culinaire, il acquiesce mais souligne qu'il draine les étudiants. *« Et les prix proposés sont aussi attractifs pour les gens de ce quartier pauvre. Alcoolos et junkies compris. »*

Sur l'ardoise, le menu détaille les ingrédients qui ont été glanés dans les parcs autour de la capitale. La cueillette est redevenue à la mode et constitue pour Ollie une partie du boulot de chef. L'œil fatigué et s'excusant de n'avoir dormi que quelques heures la nuit précédente, il explique que la cuisine de rue lui donne une liberté impossible dans la restauration classique. Créé sous l'œil des clients, le plat qu'ils emporteront dans une

boîte cartonnée fait partie de l'expérience. La cuisine devient une mise en scène, rien n'est préparé à l'avance, c'est le gage d'une ultime fraîcheur. Ici, une galette libanaise agrémentée d'aubergines grillées, de chou frisé et rouge, de crème, de figues, au-dessus desquels il saupoudre des piments, en racontant : *« faire le marché, cuire son pain, fumer la viande, faire la cueillette, parler avec les clients, créer des condiments… Impossible de faire tout ça dans un restau. »* Disert avec la clientèle qui attend, il souligne : *« Je passe mes journées dans ma cuisine, et tout en regardant des documentaires, j'élabore mes recettes. »* Les clients à qui il fait goûter un sirop de sureau ou une pâte de coing maison lui semblent gré d'avoir choisi son camp et d'offrir des plats qui, dans un restaurant, seraient autrement facturés. *« Je fidélise mes clients, je propose un menu toutes les semaines. Il figure sur mon site, les gens jettent un oeil avant de passer. »* Incontournables, c'est sur Twitter ou Facebook que les « mobilers » postent leur location comme le menu du jour.

So chic away

Il aura fallu des décennies, pour que l'Angleterre se départisse de l'américanisation qui aura essaimé plus qu'ailleurs avec la domination du take away. La street food rivalise de front avec le pire : burgers, fried chicken, kebabs. A des prix concurrentiels, elle propose une alternative inouïe. Paradoxalement, pour le créateur des Street Food Awards, c'est à l'Amérique que l'on doit ce chambardement. *« Avec l'arrivée des McDo, le take away et le fait de manger dans la rue ont cessé d'être vulgaires. Ils ont décoincé les Anglais. »* La révolution est en marche, chaque mois de nouveaux lieux émergent, même les celebrity chefs rejoignent la course. L'émulation fonctionne. On peut donc s'attendre à des lendemains qui boulottent. Les toqués british, quant à eux, ont déjà leur roulotte.

Texte et photos: Agnès Vilette

La Villa Corse
Uptiatqui te voluptat ad excea secatinus magnatisquo explita dolupis por sunti ommoluptas es et eum nissimpora sit, aut molenda sum quaecerum enimagnis

«A Londres, les meilleurs chefs sont dans la rue»

William Ledeuil, le chef du restaurant Ze Kitchen Galerie (Paris 6e) fait un carton avec des jus qui défient la loi des sauces. Ça méritait bien une interview au court-bouillon...

Tout débute par une gueule de bois. Richard Johnson raconte qu'au lendemain d'une soirée arrosée au Sambuca à NY en compagnie de l'enfant terrible de la gastronomie anglaise Marco Pierre White, «dévorant un burger acheté au coin de la rue, on s'est demandé pourquoi l'Angleterre n'offrait pas d'équivalent.» De retour au pays, ce critique gastronomique, réalisateur pour la BBC se met en quête de chefs pouvant égaler les souvenirs de plats glanés dans la rue lors de ses voyages. «A Bethléem, un vendeur de falafels, à Mandalay, des nouilles au poisson incroyables.» Très vite, il sillonne le pays et croise des entrepreneurs créatifs qui partagent le pavé avec le pire de la gastronomie anglaise: «Les glaces insipides de Whippy ou les hot dogs empestant le graillon.» L'idée de créer le Street Food Awards prendra quelques années avant de voir le jour en 2010, le temps nécessaire pour « qu'une scène émerge réellement.» Les débuts sont lents, «il n'y avait pas de choix parmi les entrepreneurs, la qualité n'était pas toujours là. J'ai même pensé que ce serait éphémère. Maintenant, je suis convaincu que ce n'est que le début.» La crise actuelle confirme la tendance, mais elle n'est pas la cause de cet engouement récent. Il s'est propagé au rythme des festivals de l'été. «Certains chefs cuisinent non stop pour passer l'hiver à surfer en Australie.» C'est un mode de vie autant qu'une profession. Mais ce qui distingue Londres des autres grands lieux de la Street Food, comme L.A. ou Singapour, «C'est la touche d'humour» et surtout le vivier intarissable de jeunes chefs, pour lesquels un restaurant est hors de portée. «A Londres, les meilleurs chefs sont dans la rue. Ils combinent le showbizz à l'américaine avec leurs vans relookés et l'esthétique de la cuisine british.» Et une dose de Do It Yourself qui épate lorsque l'on réalise que certains se lancent dans l'aventure sans être passés par l'apprentissage. «Si on compare avec le lancement d'un restaurant, le projet est très simple. On peut toujours revendre le van.» L'absence de moyens est aussi le gage d'une plus grande créativité. Tout évolue à une vitesse incroyable, même si « en dehors de la capitale, c'est encore balbutiant.» Un cap semble être passé, la Street Food s'est démocratisée, elle offre sans snobisme le meilleur à des prix compétitifs. «J'ai vu pour la première fois, il y a quelques jours, un burrito indien. Ces expérimentations vont, je pense, s'imposer dans les mois à venir.» Napoléon se moquait des Anglais qu'il tançait d'être une nation de boutiquiers. Des boutiquiers peut-être, mais qui renouvellent la gastronomie nationale.

• *«Street Food Revolution, Richard Johnson, Kyle Books», (livre de recettes et portraits des lauréats du prix 2010).*

A.V.

PDF compression, OCR, web optimization using a watermarked evaluation copy of CVISION PDFCompressor