



So british, isn't it?

Londres est un formidable laboratoire pour la restauration, et notamment la restauration rapide. On y trouve de tout, des sushis hyper haut de gamme aux bars à « soupes repas » en passant par les fast food de burgers gastronomiques. Autant de spécialités venues d'ailleurs. Mais si l'on trouve de tout à Londres, que trouve-t-on de véritablement anglais ? Petit voyage outre-Atlantique.

Au Royaume-Uni, le home sweet home est une tradition. En effet, les Anglais consacrent une grande part de leurs revenus à l'amélioration de leur intérieur. Pour la nourriture en revanche, c'est une autre histoire... La restauration rapide a donc tôt fait de trouver outre Manche une terre de prédilection pour s'implanter, amenant en passant toutes sortes de spécialités venues de divers coins du monde, et notamment des colonies britanniques.

100% british

Néanmoins, il existe quelques spécialités typiquement britanniques. On ne peut pas parler de restauration anglaise sans évoquer le fameux fish&chips, cette association de poisson pané et

de frites, le tout servi dans un cornet accompagné de purée de pois cassés et de sauce tartare. Pourtant, ce grand classique est loin de faire cavalier seul au rand des snacks typiquement british. En guise de viande, les Anglais sont les champions de la saucisse avec notamment les cumberland sausages (les Allemands étant également bien positionnés en la matière). Autre incontournable : le curry, originaire des ex-colonies indiennes mais ayant pénétré la gastronomie anglaise depuis bien longtemps, qui agrémenté quantité de plats et de snacks. Loin derrière les Français, les Anglais sont toutefois d'assez gros consommateurs de fromage et au deuxième rang, avec les Italiens, pour l'importation de fromage, même s'il existe des

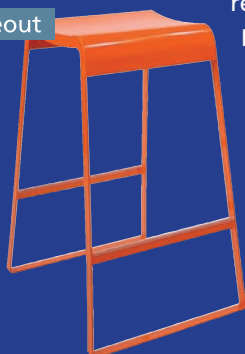


Shaken Udder



Muddy cook

Insideout



fromages anglais, à commencer par le cheddar qui existe sous différentes variantes (doux, moyen, fort et même extra-fort) ou le Blue Stilton, un fromage au lait de vache pasteurisé. Autre incontournable de la culture british, la salade Caesar constituée de laitue, de croûtons, de sauce parmesan, de jus de citron, d'huile d'olive, de Worcestershire sauce et de poivre noir. Et pour les plus audacieux, pourquoi ne pas proposer le haggis, la panse de brebis farcie, grande spécialité écossaise... en version snacking bien sûr...

Le royaume du sucré/salé

Le sucré/salé fait partie intégrante de la gastronomie british. Ainsi, les viandes sont souvent accompagnées de sauce sucrée comme le chutney de mangue ou la sauce à la menthe. Autre sauce typiquement british, la sauce HP (House of Parliament) qui accompagne parfaitement viande, fish&chips... que vous trouverez chez Heinz ou la sauce Worcestershire, une sauce préparée essentiellement à partir de mélasse, de vinaigre, d'anchois, d'échalote, de tamarin, d'ail et d'épices diverses. Pour étonner à coup sûr vos clients, optez pour un produit original et peu connu en France, le White Stilton, la version « blanche » du Blue Stilton, un fromage à la texture crémeuse mais friable, doux et souvent incrusté de baies d'airelles ou de cranberry. Et surtout, que serait la gastronomie britannique sans le traditionnel pudding ? Associé à un dessert, celui-ci peut aussi être servi en accompagnement d'un plat salé, comme le Yorkshire pudding – une pâte lisse à base de lait, d'œufs et de farine – qui accompagne traditionnellement le rôti de bœuf, le poulet ou un quelconque plat en sauce et servi nappé d'une sauce au jus d'oignon.

Spécialistes du snacking

S'il commence seulement à s'imposer en France, le snacking est un mode de vie outre-Manche. Mais pour les sandwiches aussi, les Anglais affectionnent des assaisonnements particuliers comme le sandwich spread, un tartinable à base de mayonnaise et de morceaux de condiments (tomate, cornichon...) au goût unique ou encore le salad cream, proche de la mayonnaise. En guise de pain, optez pour le pain de mie anglais ou pour l'english muffin qui peut être utilisé comme toast ou comme pain à sandwiches. Côté garniture, optez pour le bacon, les saucisses, les œufs, les baked beans ou le cheddar... Outre le sandwich, les Anglais apprécient les chips, notamment celles au

vinaigre qui leur donne un goût si particulier ou les chips de betterave ou de carotte.

Brunch ou drunch ?



Devonvale



Tradition britannique, le brunch est l'intermédiaire entre le petit-déjeuner et le déjeuner. Il associe ainsi fruits ou jus de fruits, boisson chaude (thé, café, chocolat), snacks salés et sucrés. Côté sucré, vous ne pourrez pas faire l'impasse sur les pancakes, les toasts et les muffins. Côté salé, n'oubliez pas les œufs brouillés, le fromage, le bacon, les saucisses mais aussi les salades, les volailles, les poissons froids (maquereau, hareng, rollmops) et les fromages. Le brunch est déjà proposé dans de nombreux restaurants rapides, notamment le week-end car il correspond à



Honeyrose

une attente des consommateurs couche-tard et grasse-matineux. Mais un autre phénomène similaire apparaît : le « drunch », contraction de « dinner » et « lunch » qui dès 18h permet de débiter la soirée assez tôt afin de ne pas se coucher trop tard.



Honeyrose

La pause thé, sacrée !

Une chanson populaire proclame que « tout s'arrête pour le thé ». Et il est vrai que depuis l'introduction du thé au Royaume-Uni, vers 1700, cette boisson est devenue une véritable institution et un rituel social. Les pauses du matin et surtout de fin d'après-midi sont incontournables pour les Anglais. Pour respecter ce rituel, vous pourrez trouver du thé anglais en sachet notamment chez D8-Eraclea qui distribue le thé Whittington. Pour encore plus de praticité, vous pourrez opter pour la cuillère à thé proposée par la marque Spooty. Ce conditionnement présente l'avantage



T-stick



Spooty

de ne pas couler, ce qui constitue un atout indéniable. Autre astuce, le repose-sachet proposé par Calita qui évite de tâcher la table et de s'en mettre partout.



Calita



Nescafé

Un peu d'histoire...

Le sandwich aurait été inventé au XVIII^e siècle par le cuisinier de lord Montagu, comte de Sandwich. Désespéré de voir son noble patron dépérir à la table de jeu sans s'arrêter pour prendre le temps de se sustenter, il eut l'idée d'insérer de la viande entre deux tranches de pain. Le sandwich était né !



So british...

Vous souhaitez étoffer votre carte de spécialités purement british. Voici un florilège de recettes.

- Le Roastbeef accompagné de Yorkshire Pudding (pâte lisse à base de lait, d'œufs et de farine)
- Le chicken pie, une tourte au poulet
- Les Cornish pasties, chaussons à la viande
- La crème anglaise garnissant divers desserts
- Les cumberland sausages
- Les fromages de Stilton et de Cheddar
- La marmelade
- La Lemon Curd, une crème au citron qui sert de garniture pour divers desserts
- Le Christmas Pudding, dessert traditionnel de Noël au Royaume-Uni
- Le scone, pâtisserie généralement consommée au petit-déjeuner ou au goûter, pouvant être garnie de confiture ou de marmelade.
- L'english muffin, légèrement salé, qui se consomme toasté et tartiné (de beurre, confiture, miel...) pour le petit-déjeuner ou en guise de snack salé accompagné de viande (bacon, jambon, saucisses), d'œufs ou de fromage.
- Le Trifle, dessert anglais à base de crème pâtissière (custard), de fruits, de génoise, de crème et de gélatine, et parfois agrémenté d'un peu d'alcool sucré, essentiellement du sherry ou du vin de Madère.
- La jelly, cette célèbre gelée translucide incrustée généralement de fruits confits. Tellement typique !

Londres, capitale écolo

« Organic »... À Londres, impossible d'entrer dans un restaurant sans trouver de produits biologiques



Pure blue water



Infuzions

Ubuntu



(organic en anglais). Pour attirer les Anglais, misez sur les produits biologiques. Autre tendance de fond, les produits de proximité. À Londres en effet, la plupart des points de vente affichent fièrement

un petit logo ou figure un avion barré signifiant que les produits ne viennent pas de l'autre bout de la planète mais des environs, ce qui réduit fortement les émissions de gaz à effets de serre. La restauration de proximité s'approvisionnant en produits de proximité, c'est logique, isn't it ?

Au royaume du burger bon et sain



Avec deux restaurants à Londres et deux à Liverpool, le restaurant Gourmet Burger Kitchen propose des burgers savoureux réalisés uniquement avec des ingrédients sains et frais. Le principe de ce restaurant : l'innovation et l'exotisme, le tout imaginé par le chef internationalement reconnu Peter Gordon qui élabore des produits préparés avec le plus grand soin afin d'en maximiser les arômes, de sublimer le produit basique qu'est le burger. Les burgers sont élaborés à partir de bœuf, de poulet ou même de chevreuil et de produits frais exclusivement.



La carte, très riche, propose des associations de produits classiques qui, associés, donnent des recettes pour le moins étonnantes comme le burger poulet/camembert/cranberry, le bœuf/avocat/bacon ou encore le chorizo/patate douce/homard/relish à la menthe.



Suso



Rose Bakery,

cuisine simple et british touch

Avec un ticket moyen de 15-20 euros, Rose Bakery s'affiche clairement comme un point de vente haut de gamme proposant des recettes simples réalisées à base de bons produits, avec la petite touche british qui fait la différence.

C'est au 46 de la rue des Martyrs à Paris que se trouve l'enseigne Rose Bakery, un point de vente discret mais proposant des produits typiquement british de qualité que son patron, peu loquace, résume ainsi : « une offre simple, de bons produits ». Ouvert depuis 1987, Rose Bakery, du nom de sa fondatrice, une cuisinière anglaise, n'est pas un pur concept mais un endroit où l'on se retrouve – souvent entre Anglais – autour d'un verre et de quelques grignotages. À l'origine, trois points de vente existaient en Grande-Bretagne, aujourd'hui fermés. Seul le point de vente parisien, ouvert en 2002, demeure. À la carte, que du fait maison, au maximum des produits biologiques, aucun produit surgelé, mais pas que du 100% british. « Rose est Anglaise et fait de la cuisine selon ses envies. Elle est inspirée par sa culture mais aussi par d'autres. Par exemple, l'une des recettes qui fonctionnent le mieux est le risotto, pas vraiment anglais », remarque le patron. Certaines recettes comme les scones, les crumbles, les cakes ou le fromage anglais au chutney sont typiquement anglaises, d'autres comme le pavé de saumon, le tofu ou l'omelette ne le sont pas. Ici, on vient à toute heure, de 9h à 18h30 et 80% du chiffre d'affaires est réalisé sur la vente à emporter. C'est surtout le week-end que la british touch se fait sentir, Rose Bakery proposant son fameux brunch. En plus du restaurant rapide, Rose Bakery fait épicerie, vendant ses fameuses confitures ou son thé anglais. Et Rose se fait même auteur à ses heures puisqu'elle a publié un livre « Breakfast – Lunch – Tea », également en vente dans le point de vente. Forte de son succès, la direction vient d'ouvrir en octobre un second point de vente à Paris, dans le Marais qui mise davantage sur la restauration sur place. À suivre.

