

PAR CÉLINE BRISSET

# “ONE AND ONE” OR “TWO AND TWO”? QUE RESTE-T-IL DE LA CUISINE POPULAIRE LONDONIENNE?



Si la réputation gastronomique de l'Angleterre n'est pas une chose établie de notre côté de la Manche, Londres est aujourd'hui et depuis longtemps la ville de la diversité culinaire. Que ce soient les vietnamiens de Kingsland road, les turcs et leurs barbecues de Stoke Newington, les indiens du marché de Southall, les arabes et leurs épicereries d'Edgware road, les italiens de Soho, les jamaïcains de Brixton et bien d'autres, ils créent aujourd'hui à eux tous la richesse du paysage culinaire de la capitale anglaise. En take-away ou dans des cantines sans charme éclairées au néon, on trouve ici une cuisine très bon marché et de temps en temps de véritables surprises gastronomiques. Mais au milieu de cette mixité ethnique, des canards laqués, et des parfums de coriandre et de curry que reste-t-il de la cuisine populaire anglaise et plus précisément londonienne?

Il y a bien sûr les fameux "fish and chips" dont la première enseigne daterait de 1860 et qui continuent à donner à certaines rues de la ville cette odeur si particulière de friture. Mais au milieu des "take-away", il reste encore quelques dinosaures d'une tradition bien plus lointaine, celle des "Eels, Pie and Mash" (cantines où l'on sert de l'anguille et des tourtes servies avec de la purée). Plus ancienne que le poisson frit, la consommation d'anguilles et de tourtes chaudes qui étaient vendues dans les rues par des vendeurs ambulants "piemen" remonterait au Moyen-Âge. Spécifiquement londonienne et originaire des quartiers pauvres de "l'East End" (Est de Londres), c'était la nourriture typique de la classe ouvrière et des familles nombreuses "Cockney".

Les anguilles, qui pullulaient dans la Tamise, étaient avec la pomme de terre un des aliments les moins chers de l'époque. Coupées en tronçons et bouillies, elles étaient servies soit froides en gelée (jellied eels) soit chaudes accompagnées d'une sauce au persil appelée "liquor" (eels stew) ou encore sous forme de tourte (eels pie). Quant aux "pies", simple viande de bœuf hachée recouverte de pâte qui ressemblait de loin à une pâte feuilletée, elles étaient servies avec une purée de pommes de terre qui, par souci d'économie, était préparée sans beurre ni lait.

Le premier magasin qui proposa à table une cuisine de ce type fut ouvert en 1844 sur Union street. Il a malheureusement fermé depuis. La plus vieille enseigne encore en activité (la maison Goddard fondée en 1890) ne vend plus que dans un camion sur le marché de Greenwich mais il reste encore quelques survivants tels que F.Cooke sur Broadway market, ouvert en 1900 ou Manze sur Tower Bridge road, ouvert en 1902. Manze, dont le magasin, relique de l'époque victorienne avec ses bancs en bois, ses murs en carrelage blanc et ses tables en marbre d'époque, est aujourd'hui encore une véritable institution de l'East End. Rien n'a changé depuis le jour de l'ouverture, sauf le personnel annonce ironiquement Rick le manager qui travaille ici depuis plus de 20 ans et qui fait pratiquement partie de la famille Manze, toujours propriétaire de l'établissement.

Des cuisines du sous-sol, arrivent par le passe-plat les plateaux de pies chaudes, deux morceaux de toile de jute servent à les attraper pour les passer aux serveuses qui aussitôt les envoient dans les assiettes des clients

