

PAR CÉLINE BRISSET

CABDRIVERS ONLY !

Plaque tournante de la finance européenne et de la création, Londres fait partie de ces capitales à la pointe des dernières tendances culturelles et des innovations technologiques. Mais il suffit de s'installer devant la cheminée d'un de ces pubs aux murs sombres qui sentent parfois la tourbe, d'assister du côté de Chelsea à un entraînement de cricket ou simplement de se balader dans les petites ruelles de Hampstead pour être projeté plus d'un siècle en arrière ; au temps où Covent Garden était encore le marché des fruits et légumes d'une certaine "My Fair Lady". De cette époque, il reste quelques vestiges d'une tradition peu connue, celle des "cabmen's shelters" (abris pour chauffeurs de taxis). A la fin du XIX^e siècle, les "black cabs" (taxis londoniens) n'étaient encore que des équipages à chevaux et il n'était pas rare que les chauffeurs, qui n'avaient que le pub pour se mettre à l'abri pour déjeuner, en sortent un peu, voire même, très éméchés. Face à ce fléau, un médecin, qui ne voulait pas prendre le risque de se faire conduire par un chauffeur en état d'ébriété, proposa de mettre à leur disposition des abris qui leur seraient réservés et où l'alcool serait interdit. Le premier fut construit en 1875 et une soixantaine virent le jour jusqu'en 1940. Installés sur la voie publique, ils ne devaient pas dépasser les dimensions d'une carriole à chevaux et étaient reconnaissables à leur couleur verte et à leurs hauts toits à double pente si particuliers. Ils étaient tous équipés d'une cuisine et de quoi asseoir une douzaine de personnes mais la règle était stricte : pas d'alcool et "Card playing, betting or gambling is strictly forbidden" (les jeux de cartes et les paris ou jeux d'argent strictement interdits).

Aujourd'hui il n'en reste plus que 13 dans toute la ville. Inchangées depuis le premier jour, ces petites constructions classées au patrimoine continuent de servir de cantine pour les chauffeurs de taxis. La salle leur est toujours réservée mais face à la crise économique – depuis une quinzaine d'années – tout le monde peut y acheter une boisson chaude ou un sandwich à emporter. Si leur architecture est identique, leur mode de fonctionnement, leurs horaires et leur menu ne dépendent que du gérant. Majoritairement tenues par des femmes, elles ouvrent entre 7h30 et 9h00 du matin pour le petit-déjeuner et ferment généralement vers 14h00 ou 15h00. Rares sont celles qui restent ouvertes le soir.

A la fin du XIX^e siècle, les “black cabs” n’étaient encore que des équipages à chevaux et il n’était pas rare que les chauffeurs qui n’avaient que le pub pour se mettre à l’abri pour déjeuner, en sortent un peu, voire même très éméchés. Face à ce fléau, un mécène qui ne voulait pas prendre le risque de se faire conduire par un chauffeur en état d’ébriété, proposa de mettre à leur disposition des abris qui leur seraient réservés et où l’alcool serait interdit.

Sur Pont street, derrière le fameux magasin Harrods, c’est Christine, la patronne, installée depuis plus de 25 ans dans le métier, dont 15 dans cette rue. Pour elle, l’époque où les chauffeurs gagnaient très bien leur vie et passaient plus d’une heure et demie à table est révolue. Aujourd’hui, c’est à peine s’ils prennent le temps de s’arrêter de travailler pour prendre un sandwich. Heureusement, les ouvriers des chantiers alentours constituent une bonne moitié de sa clientèle. Il n’est pas rare de voir une quarantaine de personnes faire la queue dehors pour ses fameux “breakfast sandwich” (oeufs, bacon et saucisses). Soucieuse de la qualité, Christine se fait livrer depuis toujours son bacon et ses saucisses de Smithfield market, sorte de Rungis londonien spécialisé dans la boucherie. A 2 £ le sandwich, aucun de ses fidèles clients ne serait prêt à l’échanger contre un triangle sous plastique d’une chaîne de take-away. Pour cette qualité de service, elle arrive avec son employée vers 3h00 ou 4h00 du matin. Dès le premier client, commence leur danse quotidienne entre poêle, grill et frigidaire où chaque mouvement de jambe, chaque déplacement de corps est calculé au centimètre près, au rythme de la cuisson des œufs et des tranches de bacon.

Quand elle avait mis son nom en bas de la liste d’attente il y a plus de 25 ans, Christine ne pensait pas que la danse durerait si longtemps. Aujourd’hui mariée à un chauffeur de taxi, elle se souvient encore du jour où la police a réquisitionné son “café” pour tenir une réunion secrète loin de tous risques d’espionnage, et de ce jour où un gentleman du quartier lui a proposé de louer le lieu pour l’anniversaire-surprise de sa femme. Elle n’oubliera jamais la tête de celle-ci, arrivée avec une dizaine d’amies, toutes en robes de soirée, pensant se retrouver au bar d’un très chic hôtel de Belgravia. Sans parler du jour où, fermée pour travaux, elle partageait les clés d’un autre de ces cafés, et arrivant vers 3h00 du matin, elle tomba nez à nez avec des prostituées qui avaient là leurs petites habitudes... Si aujourd’hui beaucoup de londoniens prennent ces constructions pour des toilettes publiques ou ne les ont tout simplement jamais remarquées, il est rassurant de savoir que ces cantines de quartier fonctionnent encore. On peut toujours y trouver, loin de la mode des “lattes” et autres “macchiatos”, le traditionnel “builder’s tea” anglais, bien fort, bien sucré avec un nuage de lait et l’un des sandwiches au bacon le plus “croustillant” et le plus chargé d’histoire de la capitale britannique. ↪

