

# LE CLUB DES SANDWICHS

TOUT LE MONDE S'ACCORDE A DIRE QUE LE SANDWICH DOIT SON NOM A SIR JOHN MONTAGU, 4<sup>e</sup> COMTE DE SANDWICH. L'ORIGINE EXACTE TIENT PLUS DE LA SUPPOSITION MAIS LA LEGENDE RACONTE QUE LORS D'UNE PARTIE INTERMINABLE, LE LORD QUI ETAIT JOUEUR, COMMANDA A SON VALET UN ENCAS QUI LUI PUT MANGER SANS INTERROMPRE SON JEU. DEVANT UNE TELLE INGENIOSITE, LES JOUEURS DE SA TABLE SEX-CLAMERENT: «THE SAME AS SANDWICH!!!» ET EN QUELQUES SEMAINES DE CETTE ANNEE 1765 LA NOUVELLE MODE FIT LE TOUR DES CLUBS LONDONIENS. POUR LES ESPRITS MOINS ROCAMBOLESQUES, LA TABLE LAQUELLE IL ETAIT ENCHAINE N'ETAIT PAS CELLE DE SON CLUB DE JEUX MAIS PLUTOT CELLE DE SON CABINET DE TRAVAIL. QUOIQU'IL EN SOIT, LE TERME EST ADOPTE. IL APPARAIT POUR LA PREMIERE FOIS DANS UN LIVRE DE RECETTES ANGLAISES EN 1773, *The Charlotte Mansons Cookbook* ET TRES VITE, IL SEN VEND A TOUS LES COINS DE RUES DE LONDRES. «CETTE FAVEUR DONT JOUISSENT LES SANDWICHS TIENT A LA FACULTE QU'ON A DE LES MANGER SANS RETIRER SES GANTS, SANS AVOIR RECOURS A L'ASSIETTE ET A LA FOURCHETTE, SANS S'ASSOIR, EN CAUSANT, VOIRE MEME EN FLIRTANT.» A. Suzanne (1894). AUJOURD'HUI DEvenu INTERNATIONAL, IL DESIGNE AUSSI BIEN UN PANINI, UNE PITA OU ENCORE UN KEBAB MAIS C'EST LE PAIN ET AUSSI LES SAUCES DU SANDWICH ANGLAIS QUI LUI DONNENT SON GOUT SI PARTICULIER. EN ANGLETERRE, ON LE PREPARE PRINCIPALEMENT AVEC DU PAIN DE MIE, BLANC OU COMPLET MAIS TOUJOURS UN PEU SUCRE, ASSAISONNE DE SAUCES TRES EPICEES ET SOUVENT AIGRE-DOUCES. DANS LE SUD DU PAYS, ON L'APPELLE AUSSI *SARWIE* OU ENCORE *BUTTY* DANS LE NORD (ABREVIATION DE BREAD & BUTTER), AVEC UNE CONSOMMATION D'ENVIRON 11,5 BILLIONS PAR AN, EN ANGLETERRE, PLUS QU'AILLEURS EN EUROPE, LE SANDWICH EST UNE VERITABLE INSTITUTION CULINAIRE.

«MORE OFTEN THAN NOT, BREAD WILL BE EATEN IN THE FORM OF A SANDWICH.» NIGEL SLATER.



## CORONATION SANDWICH

*pain blanc - poulet froid - raisins secs - mayonnaise - curry coriandre - chutney*

D'influence anglo-indienne, la garniture de ce sandwich a été créée pour le banquet du couronnement de la Reine Elizabeth II en 1953. On doit l'invention de sa recette à Constance Spry, fleuriste et auteur de livres de cuisine et à son amie Rosemary Hume, chef à l'école de cuisine londonienne le Petit Cordon Bleu. Il est encore très populaire et se décline aussi en salade.



## FINGERS SANDWICHES

*pain blanc - concombre - beurre citronné - ciboulette  
pain blanc - cresson - oeufs durs - mayonnaise - ciboulette - persil  
pain complet - saumon fumé - cream cheese - citron.*

Servis dans les afternoon tea des grandes maisons, ces sandwiches sont toujours accompagnés, dans la pure tradition victorienne, de scones et de pâtisseries. De petites tailles, ils ont la particularité d'être découpés dans du pain sans croûte et la règle veut que l'on puisse les manger en moins de deux bouchées.



## BREAKFAST SANDWICH

*pain blanc individuel - bacon - saucisses - oeuf sur le plat  
Cheddar - Ketchup*

Chauffeurs de taxi, ouvriers, «workers» en général... le breakfast sandwich est le petit déjeuner incontournable de l'Angleterre qui se lève tôt. Dans la recette classique, on utilise des saucisses pur porc, généralement des Cumberland auxquelles on peut aussi ajouter du *black pudding* (boudin noir).



## MARMITE SANDWICH

*pain blanc grillé - sauce Marmite - Cheddar*

Incontournable de la culture britannique, la pâte à tartiner Marmite, faite à base de levure de bière a un goût très prononcé et très salé qui partage l'Angleterre en deux. On l'aime ou on la déteste mais elle ne laisse jamais indifférente.  
«As shiny as a polished army boot, saltier than seawater, stickier than treacle and the work of the devil, nothing divides opinion like Marmite!» Nigel Slater.



## QUEEN' S ALEXANDRA SANDWICH

*pain blanc - poulet froid - langue de boeuf froide - cresson  
mayonnaise - Colmans mustard - beurre.*

Moins connu que le Coronation sandwich, on dit que c'était la recette préférée de la reine Alexandra, femme du roi Edouard VII. Classique de l'époque édoardienne, on le retrouve aussi en fingers dans les afternoon-tea.



## SHOOTER' S SANDWICH

*boule de pain - steak - champignons - échalottes  
Horserradich sauce - moutarde*

Préparé dans une boule de pain évidée dans laquelle on place les steaks grillés et le mélange de champignons et d'échalottes cuits. Le pain est ensuite recouvert de papier, ficellé et pressé toute la nuit sous des poids. Sorte de boeuf Wellington à emporter, on raconte qu'il fut inventé à l'époque édoardienne pour nourrir les gentlemen qui partaient pour de longues journées de chasse.



## BRICK LANE BAGEL

*pain bagel - boeuf salé - cornichons aigre-doux  
Colemans mustard*

Plus qu'un sandwich, c'est une institution de l'East-End londonien, ancien quartier juif de la capitale. Aujourd'hui, c'est au n°159 de la rue que l'on fait la queue 24h sur 24 pour déguster ces bagels au boeuf salé ou au saumon fumé. Quelque soit l'heure, les bagels sont cuits sur place et préparés à la commande.



## CHIP BUTTY

*pain blanc beurré - frites - vinaigre - Ketchup*

Tout simplement des frites dans du pain...ce sandwich est plus courant dans le nord du pays où on le sert généralement dans les pubs. Il est très souvent associé au lendemain de fête et l'on dit souvent qu'après une longue nuit dehors le *chip butty* peut être votre meilleur ami...



## TOAST

*pain blanc - jambon - Cheddar*

Le toast ou toasty est un sandwich chaud que l'on fait à la maison et que l'on trouve dans toutes les cafétérias d'Angleterre. Contrairement au croque-monsieur le jambon et le fromage sont pris entre deux tranches de pain, ce qui permet de le manger dans la rue. Certainement un des plats les moins chers du pays.  
«Eat immediatly!»



## WELSH RAREBIT

*pain grillé - Cheddar - bière brune - jaune d'oeuf  
Colemans mustard - Worcestershire sauce*

Pain grillé recouvert d'une fondue de Cheddar allongée à la bière. «Welsh rare bit» ou «rabbitt», depuis le 18<sup>e</sup> siècle chacun y va de son explication sur ce nom mystérieux mais ce qui est certain c'est qu'il n'y a jamais eu de lapin dans la composition de ce plat.  
«This make a splendid savoury at the end of your meal, washed down with a glass of port, or a steady snack.» F.Henderson.



## BRITISH RAIL SANDWICH

*sandwichs en triangle à garniture variée...*

D'une qualité et d'une fraîcheur douteuse, ce sandwich vendu dans les gares et les trains à l'époque où la British Rail Company était nationalisée (1948-1994) a été récupéré par les journalistes et les comiques anglais pour symboliser l'incompétence des sociétés de transports nationalisées.



## WIMBLEDON SANDWICH

*pain blanc grillé - crème épaisse - fraises - sucre*

Pendant le célèbre tournoi de tennis, la tradition veut que l'on mange des fraises à la crème. Personne n'avait jamais envisagé de les mettre entre deux tranches de pain avant le supermarché Tesco. Ce sandwich censé évoquer le début des beaux jours, tout sauf appétissant dans sa boîte en plastique fut un échec complet mais l'idée est restée et fait à la maison il peut être délicieux.