

→ TABLES PAR CÉLINE BRISSET

## PARIS IS COOKING

On l'a lu, entendu et même vu : les cuisines des restaurants parisiens sont envahies par des chefs étrangers, japonais pour la plupart, mais aussi italiens, espagnols, voire anglo-saxons. N'en déplaise à certains, les Anglais traversent de plus en plus souvent le Channel pour prendre d'assaut les fourneaux de la capitale. Microphénomène certes, mais qui ne laisse pas indifférents les critiques qui ont eu vite fait de baptiser cette nouvelle mode, la British-nomie. Sans tomber dans les poncifs indigestes qui poursuivent la cuisine d'Outre-Manche, cette petite révolution est d'autant plus étonnante qu'à Paris, les restaurants anglais ont toujours été une chose rare. Salles sombres pour initiés et expatriés anglo-saxons nostalgiques, ils sont depuis des générations jugés comme une totale hérésie par les autres : les gastronomes parisiens. Boudée, moquée, la cuisine anglaise n'a pratiquement jamais eu une adresse parisienne qui lui fit honneur. Historiquement, le style que l'on disait « à l'anglaise » était plus connu pour être un style de décoration austère qu'un style culinaire remarquable.

### LES CHAMBRES OBSCURES DE KATCOMB

C'est un certain Katcomb que l'histoire a retenu comme étant le propriétaire du premier restaurant anglais parisien situé à deux pas du Palais Royal.

« C'est rue Neuve-des-Petits-Champs que s'ouvrit, en 1816, le premier restaurant anglais à Paris, la taverne Katcomb. [...] Après avoir été d'abord un restaurant de cochers et de valets d'écuries, Katcomb eut des clients comme Delacroix, Grandville, Eugène Sue, Léon Gozlan, Alphonse Karr, Frédéric Soulié. Ancien maître d'hôtel de lord Hill, Katcomb était d'humeur de dogue et se promenait parmi ses clients, taciturne et manches retroussées. » (Curnonsky dans ses *Souvenirs de tables parisiennes*, 1933)

On remarquera au passage que le menu qui suit n'est rien d'autre que le fameux *roast* du dimanche midi que l'on sert de nos jours dans la plupart des pubs anglais qui se respectent : « Rien n'est excellent comme la large tranche de bœuf rôti (rosbif), dont le jus délicieux inonde une large assiette de fâience ; rien n'est bon comme les légumes cuits à l'eau qui viennent compléter le dîner ; rien n'est bon comme la bière mousseuse dont les énormes bouteilles se dressent sur la table devant chaque convive. Le dimanche, une grosse portion de *plum pudding*, tout diapré de raisins, et même un verre de punch, forment un dessert en harmonie avec le reste. [...] Voilà pour quels motifs, chaque jour, une double rangée d'étudiants et d'artistes vient s'asseoir le long des trois tables étroites qui meublent les deux chambres obscures de Master Katcomb. » (Henry Berthoud dans *Mater Dolorosa*, 1834)

À l'époque, il y eut un réel engouement pour cette cuisine robuste aux plats typiques et pour ce personnage haut en couleur.

« Katcomb, cet Anglais de si mauvaise humeur, qui a nourri notre jeunesse [...] disait à haute voix : "Les personnes qui ont fini de manger sont invitées à passer au comptoir ; on ne vient pas ici pour faire la conversation." Et quand on lui demandait une serviette : "Je ne reçois que des gens propres : que ceux qui sont sales aillent s'essuyer chez eux." Il y aurait un volume à faire des impertinences adorables de ce Katcomb. » (article du *Figaro*, 16 septembre 1855)

Katcomb était une figure, une vraie gueule qui a marqué l'histoire des tables parisiennes. Jusqu'à aujourd'hui, il reste l'un des rares, si ce n'est le seul dans ce cas, tandis qu'à partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux chefs français s'installent de l'autre côté de la Manche, à l'instar de Carême (1815) et plus tard d'Escoffier (1890), pour travailler dans les grandes



maisons, dans les clubs londoniens et les ambassades. Les écoles de cuisine française se développent alors de plus en plus, tout comme le passage quasi obligé par un apprentissage professionnel en France. Sans surprise, en très peu de temps les sauces béarnaises, Mornay et autres langoustes à la parisienne deviennent les incontournables des grandes tables londoniennes à la mode. Parallèlement, la cuisine anglaise traditionnelle faite de produits régionaux et de recettes rustiques datant du Moyen Âge ne survit pas à cette invasion française, de même que plus tard les petits producteurs locaux disparaissent face à la révolution industrielle et aux restrictions alimentaires d'après-guerre. Du XIX<sup>e</sup> siècle à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, l'influence incontestée des chefs français transforme radicalement les codes de la gastronomie britannique. En revanche, à partir des années 1990, à l'image de la capitale anglaise, les restaurants londoniens deviennent multiculturels, à la fois italiens, indiens, chinois, japonais... Et les chefs, décomplexés par rapport aux dogmes de la cuisine française, se mettent à travailler des techniques et des produits nouveaux, importés par les nombreuses communautés étrangères installées dans la capitale. La ville est portée par l'enthousiasme et la fraîcheur de cette nouvelle génération de cuisiniers et en quelques années, Londres est considérée comme la capitale de la gastronomie innovante, voire comme « the restaurant capital of the world » selon Alain Ducasse interviewé par *The Telegraph* en janvier 2010 : « London is the most important city in the world for restaurants. It was levelled with New York, but the product has developed more here in the last five years. [...] In Paris, we have bistros, then we have fine dining. In London, you have a very contemporary scene with mixed influences. »

### NOUVELLE SCÈNE LONDONNIENNE

À la surprise générale, en quelques années la scène londonienne aux saveurs mélangées et à la jeunesse déroutante a fait tomber de son piédestal doré sa voisine parisienne à la réputation légendaire. Et renversement de situation, impensable autrefois, c'est d'Outre-Manche que débarquent aujourd'hui dans la capitale française les nouvelles tendances. Pour Matt Ong, Anglais d'origine et chef de chez Albion, Paris est actuellement en pleine mutation et ce changement est directement lié à ce qui s'est passé à Londres auparavant. « La bistronomie est clairement comparable à ce qui s'est enclenché dans la capitale anglaise dans les années 1990 avec l'arrivée des gastropubs » (anciens pubs repris par des chefs qui voulaient proposer une alternative entre l'étoilé et le pub de quartier). Les jeunes chefs anglais, las du service guindé et du protocole des cuisines étoilées, se sont tournés vers des lieux plus informels et décontractés. Exit la chemise blanche et le pantalon noir, les serveurs et les chefs se sont affichés en t-shirt et jean et, détail indispensable à la panoplie, ont exhibé leurs tatouages. Le gastropub est loin de se limiter à cet « uniforme », mais il est assez emblématique de ce renouveau : le chef sort de sa

cuisine, celle-ci s'ouvre, on expose la machine à jambon sur le comptoir et le spectacle peut commencer. Tout ceci est effectivement très proche de cette mode de la bistronomie qui s'est dernièrement emparée de la capitale française. Quand à la British-nomie, Matt Ong l'explique simplement : « Ouvrir un restaurant à Londres est beaucoup plus difficile qu'à Paris. Entre la concurrence et les loyers exorbitants, l'investissement est incomparable. C'est pourquoi, depuis quelques années, la scène londonienne n'est plus simplement un modèle, elle a exporté ses chefs avec succès là où on les attendait le moins. » Très loin du style anglais austère revendiqué par ce cher Katcomb, ils sont décontractés, enthousiastes, curieux, sans complexe et ne se posent pas la question de savoir ce que peuvent bien penser les parisiens de leurs origines *british*.

Chez Albion, la cuisine est maîtrisée et les assiettes raffinées sans être délirantes : crème de boudin noir basque, seiche et ail des ours ou encore asperges blanches de Sologne, anguille fumée, œufs de caille et noix de cajou. Matt Ong n'utilise que des produits de saison de très grande qualité (ris d'aigle, asperges vertes de Pertuis, ventrèche de cochon de Bigorre...). Pour ce chef, faire de la cuisine anglaise à Paris n'a jamais été une priorité, mais on retrouve quand même au menu quelques pickles maison, servis avec le foie gras rôti ou encore un pickle de fraises accompagné de meringue et de glace vanille, sorte d'*Eton mess* revisité. Un jour, il ajoutera peut-être à sa carte un *steak & kidney pie* ou des *bangers & mash* (saucisses-purée *british*) ; ce n'est qu'une question de temps et peut-être de lieu. Sans être nostalgique, Matt Ong rêve d'ouvrir un vrai gastropub à Paris. Un endroit à la fois convivial et décontracté où il pourrait faire une cuisine peut-être plus simple mais vraiment qualitative, tout en servant de la bière au comptoir. En attendant, Albion, comme beaucoup d'adresses anglo-saxonnes parisiennes, fait la part belle aux vins, car plus qu'un restaurant, c'est aussi une cave composée par Hayden Clout, Néo-Zélandais d'origine. Les parcours des deux hommes se sont croisés chez Fish La Boissonnerie, où ils ont travaillé ensemble une dizaine d'années. Passé par des études d'œnologie, Hayden Clout avoue que c'est chez Fish La Boissonnerie qu'il a acquis sa véritable connaissance des vins, accompagné de Mark Williamson du Willi's Wine Bar ou encore de Tim Johnston de chez Julienles, les deux doyens anglo-saxons de la capitale, dont les bars à vins, ouverts depuis plus de trente ans, sont devenus de véritables institutions parisiennes.

### SCOTCH EGG ET HAGGIS

Pour Alice Quillet et Anna Trattles du Bal Café, Tim Johnston est aussi un personnage incontournable qu'elles n'ont pas hésité à solliciter à l'occasion du concours de *Scotch egg* qu'elles ont organisé en mars dernier. Le *Scotch egg* (œuf dur, recouvert de chair à saucisse, pané et frit) qui, soit dit en passant, a été et est encore le « plat » (ou plutôt le hors-d'œuvre) emblématique des meilleurs gastropubs londoniens. Au Bal Café, les deux jeunes femmes, habillées de leurs tabliers bleus à rayures blanches, assument et affirment ouvertement leurs origines anglaises. À la carte du brunch du dimanche : le traditionnel *bacon & eggs*, le *Welsh rarebit* (toast, cheddar, bière, moutarde anglaise) ou encore la *pie* et le sandwich du jour accompagnés, comme il se doit, d'un *Bloody Mary* revigorant. Leurs sandwiches dans la pure tradition britannique sont des plats à part entière et méritent à eux seuls le détour, comme celui au *salt beef* maison, tout simplement excellent. À l'origine, Alice et Anna se sont rencontrées chez Rose Bakery, rue des Martyrs, où elles ont surtout appris la pâtisserie. Mais ce sont les deux années qu'Anna a passé au St. John de Londres qui ont radicalement influencé la cuisine du Bal Café. Pour elle, c'est bel et bien « grâce à Fergus Henderson qu'elle a redécouvert la gastronomie anglaise. Car il y a vingt ans, en Angleterre, la cuisine n'était pas considérée comme un passe-temps, ne passait pas en prime-time à la télévision et n'était absolument pas vue de la même façon. C'est simple, les gens qui s'intéressaient à la cuisine allaient à Paris. C'est Fergus qui a remis au goût du jour le patrimoine culinaire britannique ». On

PUBLICITÉ

## PRIX CHAMPAGNE COLLET DU LIVRE DE CHEF

Le livre de Chef exprime un savoir-faire, une transmission et une histoire d'hommes. Défendant ces valeurs, le Champagne Collet crée un prix du livre de chef qui sera remis lors d'une soirée événement à la villa Collet à Ay en novembre 2013.

D'ici là, chaque chef sélectionné – Christophe Aribert des Terrasses d'Uriage fut le premier – est invité à présenter au jury son ouvrage et son univers culinaire lors d'un dîner.



Depuis 1921, la Maison Collet élabore des champagnes de caractère dans le souci de satisfaire une clientèle de connaisseurs exigeants, cherchant dans ses champagnes l'authenticité, l'élégance ainsi qu'une grande finesse.

[www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)