

De nombreux chefs français ouvrent des restaurants dans la capitale britannique, devenue une scène gastronomique de référence

Frenchies de Londres

CHARLOTTE LANGRAND @Chalangrand

Fay Maschler a encore frappé. La redoutée critique gastronomique du *London Evening Standard* n'a fait qu'une bouchée du restaurant Ours à Londres, dont elle vient de qualifier la cuisine de « plats pensés pour Instagram mais pas pour la bouche ». Devant ce jugement sans appel, le chef Grégory Marchand mesure sa chance, lui qui a eu la délicatesse de plaie à Miss Maschler. Après avoir mangé trois fois chez Frenchie, son restaurant ouvert il y six mois à Covent Garden, elle a écrit : « Ces temps-ci, la cuisine est, comme diraient les Français, déracinée. Parfois, comme ici, c'est pour le meilleur. » Le jeune et talentueux chef a réussi le pari de faire adopter Frenchie, dont le premier opus a ouvert à Paris en 2009, par les Anglais. Comme lui, de nombreuses toques françaises tentent l'aventure londonienne. « Ici, c'est l'eldorado, estime Pierre-Charles Cros, cofondateur du barspeakeasy *Experimental Cocktail Club*, ouvert à Paris puis à Londres. C'est un gros défi mais quand on réussit, on peut presque tout faire. »

Des peintures de la gastronomie ont déjà enjambé la Manche : dans les palaces, comme Hélène Darroze à The Connaught et Alain

Ducasse au Dorchester, ou seuls tel Pierre Gagnaire avec *Sketch*. À la fin de l'année, Anne-Sophie Pic installera ses fourneaux à l'hôtel *Four Seasons* : « Je n'y vais pas pour ouvrir un restaurant de plus, explique-t-elle. Je suis excitée d'aller dans un pays aux codes différents des nôtres. Il faut être modeste dans son approche, arriver avec son style mais avoir l'ouverture d'esprit pour s'adapter, découvrir les produits, échanger avec l'autre culture. » La tâche est risquée même pour des chefs réputés. Inaki Aizpitarte, adulé au Chateaubriand, en a fait l'amère expérience : une mésentente avec son associé et des défauts de structure du restaurant justifieraient les critiques au vitriol, le poussant à fermer deux mois après l'ouverture...

« Il ne faut pas arriver ici en terrain conquis »

Les Britanniques égratignent volontiers ces Français si prompts à l'arrogance en matière de cuisine. L'humilité est donc de mise : « C'est la première chose à savoir, confirme Grégory Marchand. Nous avons été très bien accueillis car nous maîtrisons la langue et la culture : parler le slang, pratiquer l'humour anglais, connaître les chefs... Il existe du french bashing mais en fin de compte,

on s'adore. » Le chef a été à belle école : trois ans dans les cuisines de Jamie Oliver, qui le surnommait « Frenchie », puis des expériences à Hongkong ou New York ont achevé de rendre sa cuisine aussi française qu'internationale.

Ce parcours est idéal pour s'implanter dans le melting-pot culinaire londonien, devenu la scène gastronomique de référence en Europe : « Aujourd'hui, il ne faut pas arriver ici en terrain conquis, ce n'est plus les années 1980, poursuit Pierre-Charles Cros, qui a aussi implanté sa Compagnie des vins surnaturels à Covent Garden et envisage d'y monter un hôtel. Les Anglais ont un palais très ouvert. » Les Français ont donc appris à s'adapter au terroir local et à modifier l'ADN de leurs restaurants parisiens : chez Frenchie, on cuisine la viande et les fruits de mer anglais. On prépare des « beans », du « *cornish pollock* » autant que du foie gras aux asperges blanches et du cheesecake au brillat-savarin. Seuls les légumes viennent de chez Terroirs d'avenir, fournisseur des meilleurs chefs en France, qui a une succursale dans la capitale britannique.

Frenchie a aussi dû renforcer son service, généralement plus haut de gamme à Londres qu'à Paris, et renoncer à faire dîner

un Anglais au bar... « On trouve ici des épicereries avec des produits inconnus, comme l'herbe de pandan proche de la noix de coco, et différents basilics ou épices, parfaits pour créer de nouveaux cocktails, explique aussi Pierre-Charles Cros. Surtout que les gens ici boivent beaucoup et dès 18 heures. » Avant d'arriver, mieux vaut aussi prendre son temps, pour trouver le bon emplacement.

Menu et vin au verre

« Nous avons cherché six mois avant de trouver cette ancienne banque », témoigne Laurent Gardinier, propriétaire du restaurant *Taillement*, qui vient d'installer leur brasserie, *Les 110 de Taillement*, à Cavendish Square. Pour adapter ce concept de menus servis avec du vin au verre, le sommelier a prospecté dans le sud de l'Angleterre à la découverte des crus britanniques, pour compléter leur cave déjà bien fournie. « Londres est un marché difficile, car il y a plusieurs ouvertures d'établissements par jour, poursuit Laurent Gardinier. Elle est aussi très cosmopolite. » Parfaite pour y ouvrir ce restaurant, dont raffole la clientèle d'affaires... Incroyable mais vrai : la paix gastronomique entre les « cuisses de grenouilles » et les « rosbifs » semble bien engagée. ●



CARNET D'ADRESSES

Les 110 de Taillement
16 Cavendish Square, Marylebone.
les-110-taillement-london.com

L'Experimental Cocktail Club Chinatown
13A Gerrard St, Soho
chinatownec.com

Restaurant Frenchie
16 Henrietta St, Covent Garden
frenchiecoventgarden.com

Gastronomie dès l'Eurostar
Depuis 2012, le chef Raymond Blanc dirige le menu de la classe Affaires de l'Eurostar.

Produits locaux cuisinés dans les pays de départ, qui respectent les saisons et les régimes particuliers (végan, sans gluten...) eurostar.com

Pour dormir Me London
336-337 The Strand Londres WC2R 1HA
reservation.me.london@melia.com

Whisky : un tour du monde en soixante

Thierry Benitah dirige la Maison du whisky, que son père a fondée en 1956. Un livre ouvert sur le plus beau des spiritueux

INTERVIEW
GUILLAUME REBIÈRE



Les effluves du whisky sont pour lui comme un parfum d'enfance ! Thierry Benitah a succédé à son père en 1995 à la tête de la Maison du whisky, fondée il y soixante ans. Il en a fait un acteur incontournable et un avant-poste des tendances dans un pays, la France, grand amateur de spiritueux.

En 1956, que représente le whisky en France ?

Parce qu'on sort des années de prohibition et de guerre, on ne trouve plus de whisky. Le commerce va redémarrer avec les *blends* (assemblages), Johnnie Walker et bientôt Chivas. À cette époque, c'est ce que vend la Maison du whisky dans les deux boutiques de Paris, dont celle historique de la rue d'Anjou, avant de devenir distributeur de single

malts, rares encore, au début des années 1970. Les groupes comme Pernod-Ricard s'y intéressent et tout s'accélère, avec une distillerie comme Aberlour notamment. La révolution des *classic malts*, en 1986-1987, finit de conquérir le grand public : ce sont les whiskies des Highlands ou d'Islay. Les tourbés s'imposent ensuite alors que les amateurs n'en comprenaient pas le goût jusqu'alors. Si mon père avait gardé ses bouteilles de Lagavulin des années 1970, il aurait un petit trésor aujourd'hui : elles sont très recherchées...

L'engouement d'aujourd'hui fait oublier la grande crise de ces années-là...

Jusqu'en 1995 même, de nombreuses distilleries ferment. Les indépendants survivaient avec peu de moyens et cherchaient des distributeurs. J'ai eu la chance d'arriver à ce moment-là et nous avons fait connaître beaucoup de *single malts*

écossais. Vingt ans plus tard, ils sont devenus très convoités : le propriétaire des bourbons Jack Daniel's et Woodford Reserve viennent de payer 360 millions d'euros pour deux distilleries assez fabuleuses, GlenDronach et BenRiach, rachetées à l'époque moins de 10 millions...

Pourquoi dit-on qu'il y a même pénurie aujourd'hui ?

La pénurie est liée à la sous-production de ces années-là. Comme le whisky est revenu à la mode, la demande est énorme et il manque des vieux whiskies.

Que cherche le consommateur aujourd'hui ?

Après la glorification du *single malt* comme le whisky supérieur à tous les autres, les Japonais ont imposé un nouveau modèle. Nikka et Suntory produisent essentiellement des *blends*, qui jouent sur les saveurs et le plaisir. On a découvert aussi au Japon qu'on pouvait boire du whisky en mangeant. La vague cocktails a

SÉLECTION CHIC POUR LA FÊTE DES PÈRES ABERLOUR COFFRET

► ABERLOUR COFFRET

Dans ce coffret, un flacon de single malt 12 ans, 15 ans, 18 ans ou A'Bunadh, ainsi que deux verres de dégustation. Le procédé de la double maturation, signature d'Aberlour, donne à chaque whisky son caractère particulier. Traits communs : équilibre, rondeur, saveurs fruitées. Cavistes, 47 € le 12 ans.



► BALLANTINE'S HARD FIRED

Une nouveauté du géant du blend, qui va au-delà du brûlage traditionnel des fûts et propose un whisky plus authentique. L'élaboration de Ballantine's Hard Fired résulte d'un processus particulier : les fûts de bourbon utilisés pour le vieillissement sont brûlés à deux reprises. Puissance des épices et notes fumées, à prix doux : 19,50 €.



► ARDBEG DARK COVE

À l'occasion de l'Ardbeg Day, l'un des single malts les plus tourbés d'Écosse propose une édition limitée, Dark Cove. Sa couleur sombre justifie déjà le nom, son intensité et sa puissance aussi. Outre son caractère fumé, Ardbeg est réputé pour sa grande douceur. Ce phénomène est qualifié de « paradoxe tourbé » par les amateurs de whisky. Cavistes, 110 €.

