



GUSTURI LONDONEZE



TEXT
IOANA PĂUNESCU

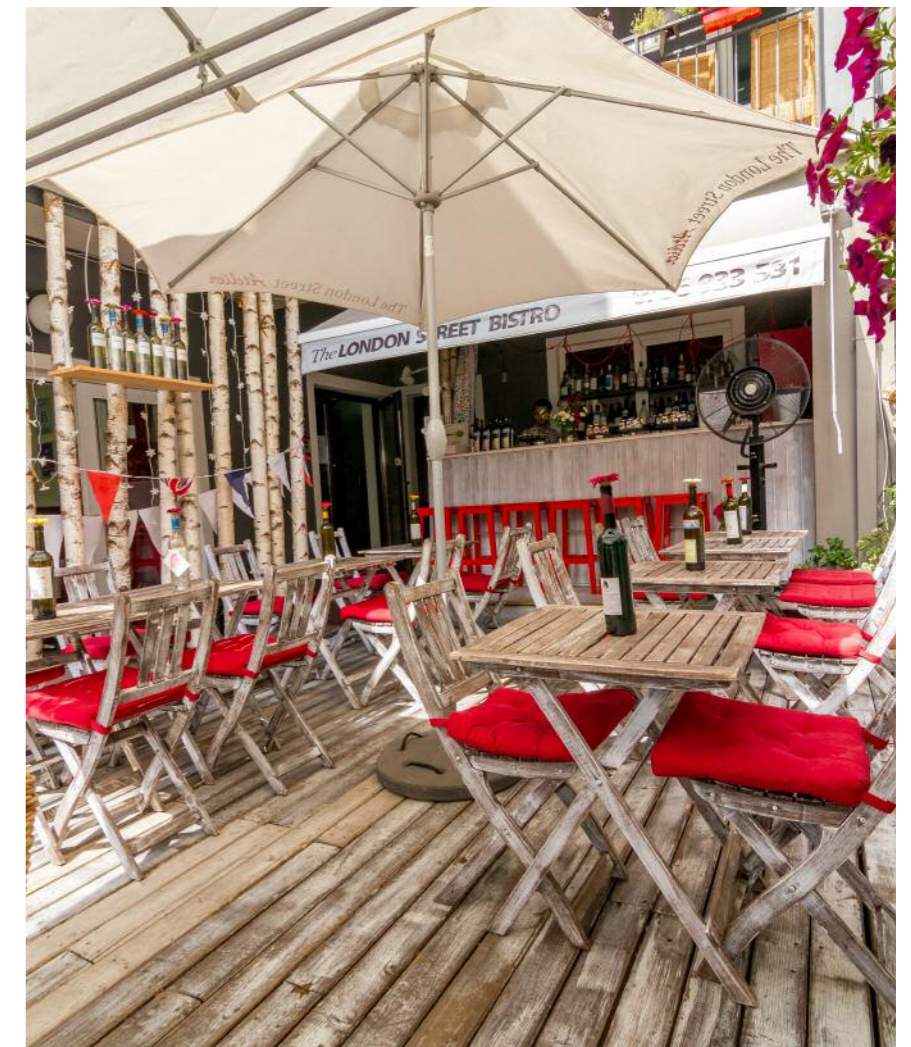
FOTO
ARTHUR ȚINTU

ÎN CONTINUAREA PERIPLULUI nostru londonez, ne oprim puțin, dar nu mai departe de una din străzile care pleacă din Piața Dorobanți din București, la The London Street Bistro, pentru a gusta un meniu must-have al oricărui true brit, într-o atmosferă shabby chic, cu mult roșu și alb alături de accente de albastru și de british racing green (acel verde închis ales, în 1902, pentru a desemna mașinile Regatului Unit participante la cursele de automobilism).

Owner și Chef: Rachel Sargent, www.thelondonstreetatelier.com



Rachel Sargent și-a început cariera în domeniul finanțelor dar a avut, încă din copilărie, un apetit pentru gusturi noi și rețete locale, fie ele din Anglia sau Franța (loc în care familia își petrecea vacanțele), din Spania sau Turcia. Astfel încât, într-un anumit context, în care job-ul o adusesse deja în București, a renunțat la domeniul consultanței financiare pentru a crea London Street Bistro (și, de asemenea, London Street Atelier, spațiu aflat la etajul vilei în care se află bistroul și dedicat evenimentelor culinare), cu un meniu true brit și, mai ales, integral preparat în casă, cu atenție acordată tuturor etapelor „și fără shortcut-uri, adică ceea ce se numește, în general, slow food: avem propriile lichioruri și digestive; noi facem înghețata, sorbeturile, pâinea bio, deserturile, gemurile, sosurile, chutney-urile”, spune Rachel. Ingredientele folosite sunt, însă, exclusiv locale: „ca orice fost imperiu, britanicii colecționează ingrediente și condimente din întreaga lume. Așa că noi punem cașcavalul vostru afumat în burgeri, magiunul de prune în carnea tocată și Feteasca Neagră în cârnați.” Meniul este unul sezonier pentru că „mare parte a magiei mâncării constă în sezonality: gustul de primăvară al căpșunilor sau cel dulce al roșiei coapte, de august, motiv pentru care avem selecții speciale pentru fiecare sezon”. London Street Bistro are, ca logo, un bulldog englez (una din mascotele naționale ale Marii Britanii). De altfel, stilul de design specific, la fel ca și umorul, se regăsesc pretutindeni în detalii: tapițerie din creton, o canapea pub style, căni de ceai cu teme clasice, afișe cu imagini iconice (Beatles, James Bond, Buckingham Palace sau seria Keep Calm) alături de serii de citate (din Shakespeare și din cântece și imnuri patriotice) care decorează oglinda dining-ului. 📷



Tartă cu lămâie și caș cu levănțică, fulgi de bezea și acadea înghețată din vanilie, toate preparate în casă



English Breakfast (o tradiție care datează din epoca victoriană) cu cârnați Lincolnshire, chutney și bacon - toate făcute în casă - ouă bio, fasole, ciuperci umplute, roșie la grătar și pâine toast, făcută, de asemenea, în casă (aluatul conține și un strop de bere)



Pui Tikka Masala (o rețetă ale cărei origini sunt presupuse a fi într-un restaurant indian din Londra) servit cu orez basmati alături de două sosuri: chutney de mango și raita (un mix de iaurt cu ierburi aromatice și legume și fructe crude, tocate fin)