

MUST

EAT

LONDEN

MUST EAT

EEN EIGENZINNIGE SELECTIE
CULINAIRE ADRESSEN

LUC HOORNAERT
FOTO'S: KRIS VLEGELS

Toen ik als kind de eerste keer met mijn ouders door Londen liep, voelde ik al de magie van deze stad. De meeste van mijn muziekhelden kwamen hiervandaan en deze stad ademde alles uit wat ik in hun teksten en riffs dacht te herkennen. Dat gevoel heb ik nog steeds. Wanneer PJ Harvey *On Battleship Hill* zingt, beeld ik me in dat ze het niet heeft over de slag van Chunuk Bair in 1915, maar over het overleven in deze urban jungle. En als ik luister naar Stings vertolking van de werken van de laat-middeleeuwse John Dowland, meen ik dat het niet gaat over in die tijd gefixeerde thema's, maar over de actuele en algemene schoonheid van deze grootstad.

Londen ben ik blijven bezoeken en ik ben er heel erg veel gaan eten. Sterker, een vlotte 25 jaar geleden organiseerde ik mijn eerste *London Foodie Tour*. Een weekend lang toonde ik mensen de beste plekken om te eten en om onbekende exotische ingrediënten te kopen. Dat initiatief was jammer genoeg een kort leven beschoren. In de Lage Landen was men het er toen roerend over eens: in Londen kun je niet lekker eten!

25 jaar later is iedereen er eindelijk van overtuigd dat Londen al een hele tijd Parijs heeft ingehaald als culinaire hoofdstad van Europa. Hier gebeurt het, hier worden trends geboren, hier wordt op het allerhoogste niveau gekookt, hier zijn restaurants waar je elke keer opnieuw weer naartoe wil gaan, hier eet je Italiaans zoals in Italië, Chinees zoals in China, Japans zoals in Japan, ... Dit boek is mijn hommage aan Londen, één groot dankjewel aan deze magische, bruisende stad, waar ik nooit genoeg van zal krijgen.

Luc Hoornaert

LPQ NH FEB 26 10am O



NORTH

CAMDEN LOCK FOOD STALLS

Unit 215-216, Chalk Farm Road - London NW1 8AB

www.camdenlockmarket.com

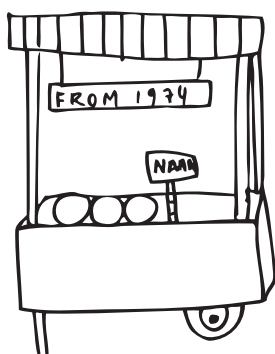
ma-za 10.00-18.00

 CAMDEN TOWN



Dicht bij het mooie Regent's Park, Little Venice en de prachtige London Zoo is er de heel eigen wereld van Camden Lock of Hampstead Road Locks zoals ze officieel heten.





Food stalls

De Lock's zijn een dubbel sluisstelsel, tussen 1818 en 1820 gebouwd door James Morgan en John Nash. Het is het enige nog overblijvende dubbele sluisstelsel op het mooie Regent's Canal.

Camden Lock Market is de verzamelnaam voor verschillende drukbezochte en heerlijke marktjes waar je voedselgewijs de hele wereld kunt proeven. Naast de sluis staat een stalen sculptuur van de Brit Edward Dutkiewicz.

Op een of andere manier doet het buitenwandelen uit het metrostation van Camden Town mij sterk denken aan de sfeer die er heerst op Venice Beach in Los Angeles, maar uiteraard zonder het strand en de zee. De sfeer is er hip-alternatief en er is altijd vanalles te beleven, straatmuzikanten, winkeltjes en, wat ons vooral interesseert, enorm veel eetkraampjes waar iedereen zijn best doet om een stukje van zijn thuisland te laten proeven aan de talloze gasten. Camden Market is ondertussen uitgegroeid tot de op drie na populairste bestemming in Londen. Origineel was dit enkel op zondag open, maar door de toenemende drukte zijn de meeste stalletjes ondertussen de hele week door geopend, hoewel het zwaartepunt nog steeds in het weekend ligt.

Sinds het begin van de markt in 1974 is Camden Market tot een fenomeen uitgegroeid. De op het eerste gezicht complexe wirwar bestaat uit zes delen: Camden Lock Market, The Stables, Camden Lock Village, The Buck Street Market, Inverness Street Market en The Electric Ballroom, een nachtclub uit de jaren 1950 ingericht als indoormarkt.

Als je goed rondkijkt op Camden Lock Market zul je zien dat er heel veel grote opslagplaatsen zijn. Die stammen uit het begin van de jaren 1970, toen het kanaal nog een drukbevaren handelsroute was. Er waren tevens plannen om er een autosnelweg dwars doorheen te trekken. Het gevolg was dat de handel er een dieptepunt kende, want wie wou er nu investeren in een gebied dat toch ging verdwijnen. Toen in 1976 de autosnelwegplannen definitief opgeborgen werden, bloeide de in 1974 tijdelijk geopende markt helemaal open.

Voor mij is rondkuieren op Camden Lock Market de ideale manier om een mooie, zonnige dag zachtjes te doen passeren, proevend van allerlei lekkernijen en genietend van de unieke sfeer. Denk eraan dat op zondagmiddag de metro van Camden Town enkel een uitgang is.





EAST

STORY DELI

123 Bethnal Green Road - London E2 7DG
T +44 79 1819 7352 - www.storydeli.com

alle dagen open



Waarschijnlijk was de zwartste dag in de geschiedenis van Italië de dag dat een pizzaiolo ananas uit blik op een pizza legde en in de oven stak. Nochtans is de Pizza Hawai zoals hij in een opwelling van creativiteit werd gedoopt de meest gegeten pizza in Italië, uiteraard met dank aan de vele toeristen.



Pizza Margherita

Pizza ontstond wel degelijk in het Middellandse Zeegebied, waar hij origineel gezien gebruikt werd als bord. Alle andere eetwaren werden op dat bord gelegd en werden ervan afgegeten. Enkel de meest hongerigen aten hun van vele smaakjes doordrongen borden mee op. De overlevering wil zelfs dat de held uit Troje, Aeneas, de stad Lavinium mocht stichten op de plaats waar hij van grote honger zijn borden mee opat. De Vikings aten ook een soort van flatbread/pizza die redelijk dun werd gebakken in een soort van pizzaoven en dan belegd met allerlei dingen werd opgegeten. Het duurde nog tot de 17de eeuw voor we de pizza zien opduiken in Napels.

Pas in de 17de eeuw verscheen de pizza in Napels, uiteraard zonder tomaten(saus) want tomaten werden toen giftig geacht. De tomaten werden rond 1500 uit Zuid-Amerika hier geïntroduceerd en waren toen meestal gele besjes. Vandaar de naam voor tomaat in het Italiaans: *pomo d'oro*, wat zoveel als 'gouden appel' betekent.

In de 18de eeuw ontstonden door kruising de tomaat zoals wij ze nu kennen.

De bekendste pizza toen was de *Mastunicola*, een pizzabodem belegd met reuzel, *pecorino*, zwarte peper en *basilicum*.

Pizza Margherita wordt door de meeste mensen nog steeds als de meest authentieke pizza beschouwd. Hij werd gecreëerd door een van de bekendste pizzaioli uit Napels, *Raffaele Esposito*. Die had de eer om voor koning Umberto I en zijn vrouw *Margaretha* pizza te maken. Zijn chauvinisme inspireerde hem om een pizza te maken in de kleuren van de Italiaanse vlag (tomatensaus, buffelmozzarella

en *basilicum*) en de Margherita was geboren.

Bij Story Deli gaat het niet over een flashy inrichting met een hoog m'astu-vu-gehalte. Het draait hier om de essentie: de beste pizza van Londen maken en serveren. Daar slagen ze volgens mij wonderwel in. Hoewel Lee het zelf niet echt pizza durft te noemen, eerder een pide of een flatbread met topping, komt het voor mij toch aardig in de buurt van een magnifieke pizza.

Mijn grootste pizza-ervaring beleefde ik bij *Da Michele* in Napoli en bij *Seirinkan* in Tokyo, en telkens viel me op dat je geen design interieur nodig hebt om je klanten naar het pizzanirwana te sturen. Wel heerst hier een heel hoge vorm van gezelligheid en huiselijkheid. Een fijne plek waar je heel erg graag komt en terugkomt wanneer je pizza cold turkey een hoogtepunt dreigt te bereiken.

Het deeg van zeer goede biohuize wordt hier flinterdun uitgerold en gebakken, bezaaid met waanzinnig lekkere toppingcreaties. De smaak is telkens raak! Het interieur is bijzonder eenvoudig en onconventioneel van inrichting. Ik vind het heel erg cool en cosy. De voordeur blijft meestal gesloten om enkel de juiste mensen binnen te laten. Kloppen aan de voordeur is de boodschap. Hoewel het interieur niet uitnodigt om heel erg lang te blijven, is het toch een plaats waar je graag een beetje blijft hangen.

Het is begrijpelijk dat de Eastenders weinig publiciteit over dit kleine verborgen adresje maken. Deze nonsense pizzeria heeft zelfs geen uithangbord, maar dat is duidelijk niet nodig om het volk te lokken en tevreden te stellen.

ELLIOT'S

NATURAL WINE WOOD GRILL MARKET PRODUCE



SOUTH

ELLIOT'S CAFÉ

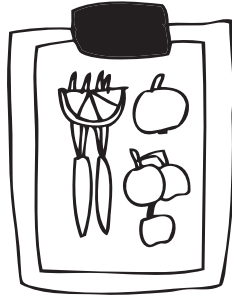
12 Stoney Street - London SE1 9AD
T +44 20 7403 7436 - www.elliotscafe.com
ma-vr 12.00-15.00 en 18.00-22.00, za 12.00-16.00 en 18.00-22.00

 LONDON BRIDGE



Een plaats waar je meer geïnspireerd raakt dan de Borough Market kun je je moeilijk dromen als getalenteerd chef.





Smoked cod roe, winter tomatoes, baby artichokes

De kaart maken is hier eenvoudig. Het zijn de ingrediënten die de te maken gerechten bepalen. Ze worden hier wel zo bereid dat ze er het best en meest natuurlijk uitkomen. Bakken en braden gebeuren hier enkel op een houtoven-grill, zodat de chef zich volledig kan focussen op het product an sich.

Het dagelijks wisselende menu heeft iets van een improvisatieoefening, maar met Borough Market op je drempel kan er qua product al niet veel misgaan. Adam Sellar, de chef, heeft een vastberaden blik in zijn ogen. Daarin staat te lezen dat, indien er een kookwedstijd zou zijn tussen twee kookteams en Adam kookte voor het andere team, het voldoende was om in zijn ogen te kijken om te weten dat het andere team zou gaan verliezen.

De combinaties werken wonderwel en de eenvoudige maar esthetische gedres-

seerde borden doen het uitstekend in deze trendy ruimte, waar een ongelofelijk goede vibe heerst. Het geheel heeft iets tijdloos, iets moois, zeker wanneer de ochtendzon zich door de ramen op de naakte baksteen stort.

Elliot's is voor mij een van die adressen die je het liefste koestert, het liefste voor jezelf houdt, zodat je er altijd een plaatsje vindt als je zin hebt om erheen te gaan. Het is een restaurant zonder signature dish, maar dat mis je hier niet, de eigen vormentaal die Adam heeft ontwikkeld is meer dan voldoende om te blijven boeien en te blijven verbazen. De gerechten hebben iets intiem en lijken je toe te fluisteren, je hun grootste geheimen op een zachte manier toe te vertrouwen.

Een verborgen juweel van een restaurant, vertel het niet voort.



WEST

HEDONE

301-303 Chiswick High Road - London W4 4HH
T +44 20 8747 0377 - www.hedonerestaurant.com

do-za 12.00-14.30, di-za 18.30-21.30

 CHISWICK PARK



Ken je Gastroville? Het was een Zweedse foodblog, gespecialiseerd in restauraantbevelingen en -ingrediënten. Er was ook een soort consulting aan verbonden, met verwijzingen waar je de allerbeste ingrediënten kon bekomen.



Breast and leg of squab pigeon, almond and parsley, pasté, smoked potato, black olives, offalsauce

De man achter die site is Mikael Jonsson, advocaat van opleiding. Doorgaans zijn bloggers mensen die het verwijt krijgen dat ze zonder al te veel praktijkervaring restaurants beoordelen en afbreken. Wel, deze Zweed heeft de rollen omgedraaid. Ik pieker me suf om een tweede te vinden die dit deed, maar hij trok het schort aan en begon zelf een restaurant. En wat voor een! Een beetje de jager die stroper werd of was het nu andersom?

De kookfilosofie die Jonsson erop nahoudt, klinkt mensen die vaak uit eten gaan een beetje bizar in de oren. Hij is een ingrediëntenfreak en zou bij wijze van spreken zijn rechterarm geven voor het juiste stukje vlees of de juiste bes. Nadat hij het perfecte ingrediënt gevonden heeft, gaat hij alle moeite doen om het zo veel mogelijk te doen smaken naar wat het werkelijk is. Bijzonder toch? Of zou het altijd zo moeten zijn?

In een door ingrediënten gedreven restaurant is het natuurlijk moeilijk om hoge standaards te blijven behouden. Voor hij Hedone opende, spendeerde Jonsson eerst een jaar aan het uitpluizen van de uithoeken van alle shires, op zoek naar de beste bloem, de smaakvollste rauwe boter of de beste vissers. Zijn verplichte menu is dus eigenlijk een best of Britain.

Om te weten hoe goed zijn ingrediënten echt zijn, volstaat het om enkele dingen te proeven die je denkt door en door te kennen. Neem nu bijvoorbeeld het brood. Jonsson ging op stage bij Frankrijks beste broodbakker, Alex Croquet. De enige persoon die dan ook mocht komen oordelen of het brood van niveau was, was Croquet zelf. Het rundvlees komt van topslager Darragh O' Shea. Stukken worden uitgekozen en individueel gerijpt tot maximaal 80 dagen, tot ze de textuur hebben die aan Japan doet denken.

Zo is ook het interieur gestript van ballast en bestaat een muur uit baksteen, zichtbare baksteen, vreemd of logisch? Oh ja, en er staan tekeningen op het plafond.

Laat je niet misleiden, de borden bij Hedone zien eruit alsof je die straks thuis ook wel even in elkaar bokst, maar the proof of the pudding is in the eating. Ik had dat gevoel ook bij maaltijden bij Thomas Keller. Alles lijkt bijna belachelijk eenvoudig, maar de diepte van de smaak en de juistheid van smaken en combinatie zullen je al snel van het tegendeel overtuigen.

Groots, grootser, Hedone.

Colofon

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Luc Hoornaert

Fotografie: Kris Vlegels, met uitzondering van de volgende beelden, met dank aan Amaya, Cay Tre, Hakkasan, Goodman, Nobu (Mark O'Flaherty), The Ritz London, Sake No Hana, Sushisamba & Yauatcha.

Vormgeving & opmaak: Grietje Uytendhouwen

Omslagontwerp & illustraties: Emma Thyssen

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactiekunstenstijl@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/2015/45/71 - NUR 440/504

ISBN 978 94 014 2481 3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.