

LONDON CALLING: BROOD- EN PATISSERIEWANDELING IN DE BRITSE HOOFDSTAD

Londen heeft niet het imago van een gastronomische topstad, maar kenners weten beter. Achter de toast met roerei en fish & chips schuilt een culinaire scene die steeds weer verrast. Bruno Van Vaerenbergh, culinair adviseur en foodtripper, nam ons mee naar Londens meest iconische hotspots voor foodies.

De Londense bakkers, chocolatiers en patissiers krijgen internationaal wat minder aandacht, maar de metropool maakt op dit moment een indrukwekkende inhaalslag. Van ambachtelijke broodbakkerijen tot gespecialiseerde donut- en éclairwinkels, van Japanse luxepatisserie tot bekende namen als Ladurée, Pierre Hermé en Cédric Grolet: je vindt ze allemaal in Londen, en ze blijken allemaal een schot in de roos.

De Britten en hun bakkers

Britten zijn typische thuisbakkers: de traditie om gebak te halen bij de bakker om de hoek, was er de voorbije decennia min of meer verloren gegaan. Britten grijpen iedere gelegenheid aan om thuis of in familieverband iets te bakken, zoals een cake, koekjes, scones of muffins. Het verbaast dan ook niet dat het populaire tv-programma 'Bake off' een Britse uitvinding is.

Toch zien we een kentering. In Londen kennen brood- en banketbakkerijen momenteel een ongeziene opleving. Die is wellicht toe te schrijven aan de lockdownperiode, toen moedige individuen hun thuisbakvaardigheden commercialiseerden. Namen als Buns From Home, La Fabrique en Arôme zijn blijvers, die na een periode van thuisbezorging zijn uitgegroeid tot gevestigde waarden. Voor absolute decadentie moet je bij Donutelier zijn: de familie Roladin bakt al meer dan drie decennia lang overdadig gepimpte donuts.



Queueing is een Britse traditie. Op de foto: in de rij bij Donutelier.

Van monoshops tot eclairs met afternoon tea

Een wandeling door de wijk Covent Garden in Groot-Londen is een aaneenschakeling van kleine, gespecialiseerde shops rond één topic (monoshops), hipsterbakkerijen, koffiecorners en heuse Franse brasserieën. Het Soho-district doet niet onder. Naast gelakte eend en obscure winkeltjes biedt het je ook Crème, een conceptstore waar je in het weekend in de rij staat – nog zo'n Britse traditie – voor de grote koeken, en Kova, dat de elegantie van de Japanse patisserie toont. Philippe Conticini, de oprichter van het nu gesloten La Pâtisserie des Rêves in Parijs (zie ook elders in deze editie), opende een containershop in het immens populaire Camden Market wat verderop.

Maître Choux heeft vestigingen in de wijken Soho, Chelsea en Kensington, en die bieden een antwoord op het Parijse L'Éclair de Génie. Mede-eigenaar en meesterpatissier Joakim Prat heeft zijn sporen verdiend in sterrenrestaurants in Barcelona en Londen en presenteert hier verfijnde eclairs en luxueuze soezen. Voor afternoon tea komt elke Britse fijnproever er aan zijn trekken. Daar komen we straks op terug.

Iconisch en vernieuwend

Bij wie aan Londen denkt, komen het prestigieuze warenhuis Harrods en de iconische Borough Market in gedachten. Beide



Maître Choux in Soho, Chelsea en Kensington biedt een antwoord op het Parijse L'Éclair de Génie.

zijn bepalend voor de culinaire scene van Londen en genieten nog altijd grote populariteit onder citytrippers. Borough Market is geëvolueerd van de oudste groente- en fruitmarkt van Londen tot een levendige culinaire ervaring voor zowel de lokale bevolking als de talloze toeristen, die zich vergapen aan stapels Britse geiten- en schapenkazen, grillige oesters en traditioneel desembrood. In

Borough Market vind je Bread Ahead Bakery, dat transformeerde van een bakkerij met slechts vier soorten brood tot een internationale speler en een toonaangevend opleidingscentrum. De met suiker bestrooide donuts, gevuld met heerlijke crèmes en jams, lijken bijna als vanzelf de deur uit te rollen. Fascinerend aan een culinaire tour in Londen is de creativiteit

PEERAER

RINGBUIS-, ELEKTRISCHE- & ROTATIEOVENS



PEERAER OVENS BELGIUM sinds 1920

Lundenstraat 33 • 2100 Deurne • T 03-326 63 73 • F 03-326 63 60 • info@peeraer-ovens.be • www.peeraer-ovens.be

9 bar druk

Professionele Cleaning

De Groene meerwaarde in het bedrijfsleven.

De volledige hygiënische reiniging voor uw bedrijf van vloeren tot machines.

Met gewoon **water uit uw kraan.**

Compact industrieel toestel

Tot 182°C temperatuur

69 g/min stoom

**DECEMBER
=
EINDEJAARSACTIE**

Uw besparing - Uw voordeel



MediClean^{TEC}

0495/51 57 84 - Ilse.thermostar@gmail.com

Went u graag een vrijblijvende demo? Of bijkomende info?





Op de vele markten zoals Borough Market wint desembrood aan populariteit.



De burger is overal, maar net iets anders dan de hotdog die je bij ons op de kermis aantreft.

waarmee bakkers en patissiers hun waren presenteren, en hoe ze traditionele basisgerechten heruitvinden. Buns zijn momenteel bijvoorbeeld ongelooflijk populair, en de ultieme burger - of die nu vis, kreeft of steak bevat, of vegan is - komt vaak in een langwerpige of ronde bun. Je kan de zorgvuldige presentatie niet vergelijken met de eenvoudige hotdogs die je bij ons op de kermis in je handen krijgt gestopt.

Wat mag zeker niet ontbreken? Een bezoek aan Harrods Food Halls. De gedecoreerde hallen zijn de ultieme bestemming voor fijnproevers en gastronomieliefhebbers die op zoek zijn naar een buitengewone winkelervaring en een culinaire ontdekkingsreis.



Een bezoek aan Londen zonder afternoon tea? Ondenkbaar! Op de foto: Prêt-à-Portea.

Je vindt er versgebakken brood, belegde sandwiches met truffel of kaviaar en bladgoud, oosterse lekkernijen, en Franse en internationale patisserie. Alistair Birt, patissier van Harrods Bakery, volgt de trends en brengt ze tot leven met creaties zoals longboys (langwerpige donuts), gevulde croissants, luxe eclair, velvet cake, New York cheesecake en meer. De Harrods Dining Hall met zes restaurants in een historische setting laat een grote indruk na.

Afternoon tea

Een bezoek aan Londen zonder tea time, kan dat wel? Thee is onlosmakelijk verbonden met de Britse cultuur. Van lichte hapjes en quiches tot een elegante namiddagbeleving met Britse etiquette en de verfijnde invloed van Franse patisserie: afternoon tea niet proberen, zou een gemiste kans zijn. Maar een opsomming van wat mogelijk is, zou hier te veel zijn. Onthoud dit: elk vijfsterrenhotel verwent je met de meest verfijnde hapjes en thee. Je kunt bijvoorbeeld kiezen voor een Gôutea-tafel bij Instagramfenomeen Cédric Grolet in The Berkeley Hotel. Onder hetzelfde dak kan je de afternoon tea van Prêt-à-Portea ervaren, waarbij modecollecties van merken als Kenzo en Moschino op een gedurfde en smaakvolle manier vertaald zijn in lekkernijen.

Pas na covid groeide de afternoon tea-traditie weer uit tot een echte hype. MOF Angelo Musa dirigeert de afternoon tea in Harrods en in hotel The Connaught in het hart van de chique wijk Mayfair. In dezelfde wijk, in de majestueuze Mount Street, proef je van de luxepatisserie van Nicolas Rouzaud. Ook Albert Adrià van het iconische restaurant El Bulli, en houder van de titel van 's werelds beste patissier, opende Cake & Bubbles in vijfsterrenrestaurant Hotel Café Royal in Regent Street, in Piccadilly. De extravagante hapjes - The Rose Lychee, Passion Golden Egg Flan of de Tickets Cheese Cake °2015 - zijn een omweg waard.

Eén conclusie

Er is maar één conclusie mogelijk, en dat is dat Londen op culinair vlak blijft boeien. Hedendaagse patisserie, brood- en bunconcepten, de groeiende veganistische gemeenschap en de ontelbare tea time-mogelijkheden. En dit keer hebben we nog lang niet alles gezien. Cake & Flowers in het hotel The Dorchester, Claridge's Hotel en hotel Rosewood staan nu al op ons verlanglijstje voor een volgende trip.