

Granger & Co

Le 29 décembre 2024

Granger & Co, 237 Pavilion Road, London (Royaume-Uni)

Tous les jours, de 7h à 22h30 (8h le dimanche)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 14

Prix du café : 3 £ (3,50 €)

Aux mots croisés du jour : « Promenade des Anglais » (walk)

Granger* était cuisinier, auteur culinaire et australien. C'est donc à Sydney qu'il ouvre son premier restaurant en 1993. Confortable, lumineux et design, il y expose les œuvres d'artistes émergents et propose des plats aussi frais qu'esthétiques dans une ambiance décontractée. Le succès est tel que des succursales voient le jour à Sydney (4), Séoul (1), Tokyo (8) et ... Londres (5), où nous sommes donc pour Noël.

Gary nous a donné rendez-vous près de Sloane Square**, à Pavilion Road***. Les anciennes écuries de briques rouges de cette rue piétonne ont été rafraichies. Elles accueillent à présent des commerces artisanaux, boutiques de mode et restaurants dans une ambiance village : banderoles colorées, parasols et tables extérieures ...

On file chez Granger, le roi du brunch ! Ou plutôt, pas de file car un (ingénieux) système électronique évite de faire la queue. Et le temps qu'on soit tous arrivés (on est 10 !), une table se libère****. De l'espace, du bois clair et de la lumière grâce aux vastes baies vitrées surplombant un jardin tropicool (!), c'est sobre et élégant.

La commande s'avère un vrai défi : si la langue de Shakespeare n'a (évidemment !) pas de secret pour nous, notre lexique culinaire est néanmoins limité. Les applis de traduction sont donc utiles – ou cocasses, quand la transcription s'avère littérale ! Heureusement, notre serveuse est d'une patience infinie et s'applique à nous comprendre : c'est une crème (anglaise, of course !) ... Outre leurs cafés haut de gamme****, nous testons leurs légendaires œufs brouillés sur toasts au levain : légers et moelleux, as beautiful as they are good, ça change du néfaste-food !

Pour conclure : des plats savour-œufs.

<https://www-grangerandco-com/chelsea>

* Bill Granger est connu pour avoir popularisé l'avocado toast à travers le monde.

** Jolie place du quartier de Chelsea : élégante fontaine, théâtres et magasins chics dont le célèbre PeterJones (1936).

*** Après consultation collective en 2015, elle se transforme en centre communautaire de nombreux restaurants et artisans indépendants (boucher, fromager, boulanger, fleuriste...) et devient l'une des trois meilleures rues de Grande-Bretagne.

**** Granger dispose de 100 places sur 2 étages, une cour extérieure cachée et une salle à manger privée de 18 places.

***** Du torréfacteur Allpress, qui travaille en partenariat avec de nombreux cafés indépendants.