



Un petit bout de France à Londres

La bonne formule, elle est à Londres, derrière le resplendissant hôtel *Bulgari* dirigé par un Français, Sylvain Ercoli. La bonne formule d'un restaurant qui marche : le *Chabrot*. Faire chabrot, c'est verser un peu de vin dans une soupe bien chaude. Une tradition paysanne.

La porte sitôt poussée, l'accueil est chaleureux. « *Bistrot d'amis* » indique la carte. Un vrai bonheur de débarquer à 22 heures et d'être reçu de cette façon. Il n'y a plus de selle de lapin Rossini, risotto au parmesan, ni d'épaule d'agneau des Pyrénées aux épices, couscous et fruits secs, annonce Marie, l'adorable jeune serveuse lyonnaise, mais, en plat du jour, un mont-d'or chaud dans sa boîte de bois, pommes de terre, charcuterie et jambon. Une sorte de raclette du citadin. Imprévu et très bon. Je m'interroge sur le vin. Marie me propose de le goûter, car il est également vendu au verre. Jolie manière de faire plaisir. Les langoustines, ouvertes en deux, juste saisies, sont d'une belle fraîcheur. Elles ont été pêchées la veille, en Ecosse. J'opte aussi pour un paillard de veau grillé. Il remplit l'assiette. Succulent. Voilà le genre de restaurant en voie de disparition chez nous et que les Français qui arrivent actuellement en masse à Londres vont pouvoir tester. Le chef et patron, Thierry Laborde, est optimiste. De nombreux nouveaux résidents ont découvert le *Chabrot*. Ils plébiscitent les produits du Sud-Ouest choisis par Thierry : on ne fait pas mieux que la charcuterie d'Ospital, Oteiza et Mayté, ni le beurre à la baratte de Beillevaire.

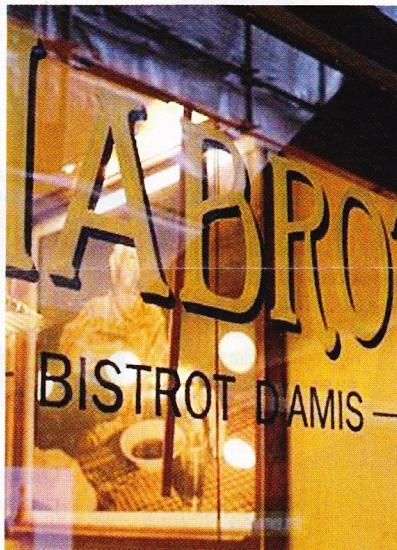
Parmi les plats à partager, poulet rôti au foie gras ; foie gras entier rôti, raisins blancs et secs ; côte de bœuf rassis quarante-cinq jours de Jack O'Shea.

Le reste de la carte donne envie : étonnantes spaghettis de seiche à la bolognaise, soupe du jour « *Chabrot* », os à moelle, huîtres du bassin d'Arcachon, délicieux turbot rôti, diaphane filet de cabillaud, pâtes fraîches à la truffe noire, jambon au torchon, mimolette ; chou farci au foie gras et cèpes, entrecôte 400 g, civet de marcassin légumes d'hiver. En dessert, oubiez tout pour la glace à la vanille, confiture de lait.

Tissus basques blancs à rayures couleur pour tables et serviettes, émouvantes photos sépia de Robert Capa, murs rouge et crème, bougie sur la table, excellents disques français. Carte de vins exceptionnelle et crus abordables.

Evidemment, pour réussir son modèle de petit restaurant, Thierry Laborde n'a jamais travaillé seulement 35 heures. Son personnel non plus. Leur enthousiasme vient peut-être de là.

Chabrot, 9 Knightsbridge Green (www.chabrot.co.uk ; 020.7225.22.38). Carte : environ 37 livres (sans boisson). Ouvert tous les jours.



Derrière la vitrine du restaurant, un tableau : un vieil homme verse du vin dans sa soupe. Il fait chabrot.