



Heureux comme un pape à Brixton... avec champagne et fromage !



Il est parfois des jours où l'on se sent béni, où l'on remercie le ciel de nous avoir guidé vers une porte qui mène droit au paradis – gustatif – et à l'ivresse des sens. Caprice des dieux ou hasard de la vie ? Peu importe. Il est temps de découvrir Champagne + Fromage, une belle adresse nichée au cœur du marché de Brixton Village.

Si comme moi vous adorez les surprises, les bonnes surprises cela va de soi, laissez-vous guider. Sautez dans le premier métro. Direction Brixton. Pour certains, je l'entends déjà, c'est l'aventure ! Alors je vous rassure tout de suite. Brixton est l'un des quartiers de plus en plus prisé à Londres. C'est safe et cela a vraiment tendance à se boboïser. D'ailleurs c'est le lieu de résidence des stars des médias, de la communication, du design. Pour un peu on y croiserait Frédéric Beigbeder... Et c'est surtout à 10 minutes de Green Park en Tube. Car oui, Brixton c'est très central, même si c'est au bout de la Victoria Line.

Lorsque vous sortez du métro, direction Brixton Village. Vous allez découvrir un marché couvert centenaire avec des dizaines de petites échoppes, classiques ou plus farfelues. Vendeurs de perruques pour faire la fête, de vêtements colorés ou de tissus, disquaire reggae, boutiques de déco, marchands de légumes ou d'épices, poissonnier... Comme une petite ville dans la ville, avec des ruelles dotées d'un charme fou. Afin d'améliorer le confort, les propriétaires du marché promettent quelques petites transformations avec notamment des



[Visualiser l'article](#)

lumières plus chaleureuses et surtout un vrai système de chauffage installé fin mars. Une excellente nouvelle, à la fois pour les commerçants et surtout pour les visiteurs qui pourront manger au chaud sur la terrasse, dans la galerie.

Une belle visite, suivie du moment de se restaurer

Après des dizaines de photos qui vous permettront de nourrir votre Instagram, vous vous penserez certainement à nourrir votre estomac. La bonne adresse du marché de Brixton Village, c'est Champagne + Fromage. Un nom et un univers rêvés pour des Frenchies, avec la grande surprise en plus d'être accueillis avec l'accent italien. C'est en effet Martina, de Rome, qui nous installe. Nous nous sentons tout de suite comme à la maison, avec sur les rayons et le comptoir de jolis flacons, des fromages et des saucissons.

Champagne + Fromage, pourquoi ce nom ?

C'est Pierre, le manager et sommelier du restaurant qui nous répond. En effets, le premier réflexe pour un gastronome n'est pas forcément de les associer. « L'idée est de faire découvrir à nos clients la combinaison parfaite entre champagne et fromage. Le célèbre vin effervescent français possède cette fraîcheur inimitable pour déglacer le palais et casser le gras du fromage entre deux bouchées. Ses arômes se marient à merveille avec Comté, fromage de chèvre, camembert ou raclette ». Ce que nous allons vite vérifier. Le petit plus ici, aussi, c'est le choix de ne proposer que des bouteilles de producteurs indépendants et passionnés qui savent sublimer leur terroir. Les champagnes sont scrupuleusement sélectionnés pour leur typicité et l'absence de linéarité des cuvées, une marque de fabrique plus standardisée qu'ils laissent volontiers aux grandes maisons. Le savoir-faire du vigneron, des millésimes avec du caractère... un langage qui me plaît bien.

Une gamme de cinq champagnes servis au verre avec du fromage… mais pas que

Difficile de faire un choix. Aussi nous confions notre destinée à Pierre. Avec quelques petits dés de fromage en guise d'apéritif, il nous sert d'abord un verre de champagne Colin, cuvée Blanche de Castille. Un blanc de blanc avec une très belle attaque, beaucoup de fraîcheur et des notes de pomme granny smith. Je reste sans voix. Enfin suffisamment pour commander la suite. Les planches avec plusieurs variétés de fromages ou de charcuterie, dont l'authentique Coppa Corse, ce sera pour la prochaine fois. Nos voisins ont pris le camembert au four et le mont d'Or, tous deux servis chaud. C'est tentant, mais nous optons plutôt pour la tartiflette, la tartine au morbier fondu et saucisse de Montbéliard et quelques escargots, si rares dans ce beau pays. Les tartines sont grandes, parfaites à partager et la tartiflette est bien maîtrisée. Une belle portion de reblochon fondant que nous faisons glisser avec un second verre de champagne. Du Gallais, cuvée des Cèdres, plus sec, plus musclé et robuste, de quoi tenir tête à ce fromage de caractère. Le mariage est divin, comme les escargots qui n'arrivent pas en courant, mais en crépitant. Parole de Français, ils sont encore meilleurs préparés par un Italien ! La persillade d'Alfonso, le Chef, est à tomber.

Et les inévitables raclettes, la nouveauté depuis début mars !

Puisque nous sommes dans la dégustation, nous allons maintenant nous frotter aux raclettes maison. Nouvelles car elles sont à la carte depuis début mars. Fumée, aux trois poivres, au vin jaune... il y en a toute une déclinaison. Nos coups de cœur : la raclette au canard avec des morceaux de confit de canard, un plat riche et gourmand. Et surtout, la raclette à la truffe. Renversante. Le chef est généreux sur la truffe qui vient couronner le fromage. Un vrai voyage des sens et une expérience culinaire à part. Oui je l'affirme, on peut traverser tout Londres juste pour ce plat et pour le champagne Pertois Moriset qui l'accompagne, à la fois floral et minéral, avec des notes légèrement toastées et beurrées. Nous en prendrons une bouteille en partant, car ici, on peut tout acheter à emporter : champagne, charcuterie, fromage, saucisson et bien d'autres produits d'épicerie fine, histoire de prolonger le plaisir à la maison. Pour revenir à notre dernier plat, notre conseil est de commander deux raclettes différentes et de piocher dans l'assiette du voisin. Comme cela, pas de jaloux.

lepetitjournal.com
Pays : France
Dynamisme : 50

Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Péché de gourmandise, nous succomberons enfin à une dernière tentation. Le fondant au chocolat qui peut être, ou non, fourré au Blue cheese. Comme le dessert, nos cœurs fondent de plaisir. Nous sommes définitivement aux anges, comblés par un verre de Ratafia, une liqueur douce, aux arômes de prune et de raisins secs, du pur velours.

Nous rentrons de Brixton le ventre plein et le cœur léger. Un joli voyage entre la Champagne, les Alpes, la Corse et la Franche-Comté.

PRATIQUE

Ouvert toute la semaine de 11h à 23h (sauf le lundi)

Adresse : Brixton Village, 10 and 11, Coldharbour Ln, London SW9 8PR

Retrouvez aussi Champagne + Fromage à Covent Garden, Greenwich, au Mercato Metropolitano et même à Bath !

Toutes les infos et adresses ici : champagneplusfromage.co.uk