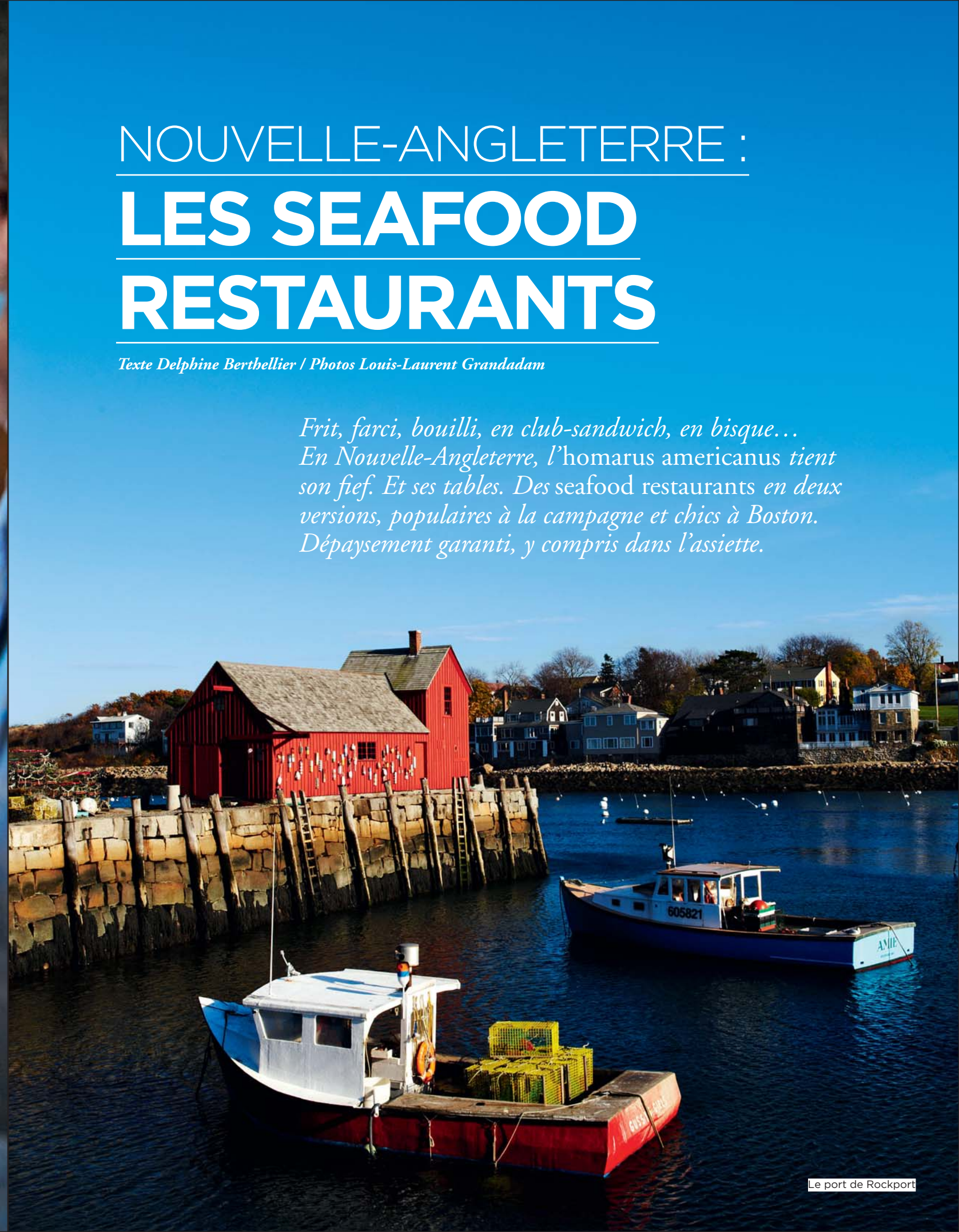




NOUVELLE-ANGLETERRE : LES SEAFOOD RESTAURANTS

Texte Delphine Berthellier / Photos Louis-Laurent Grandadam

*Frit, farci, bouilli, en club-sandwich, en bisque...
En Nouvelle-Angleterre, l'homarus americanus tient
son fief. Et ses tables. Des seafood restaurants en deux
versions, populaires à la campagne et chics à Boston.
Dépaysement garanti, y compris dans l'assiette.*





Le port de Gloucester

Drôle de festin ! Attablés autour d'une table pour quatre, deux couples de Texans de passage à Kennebunkport, Maine, dégustent en entrée un bol de *clam chowder*, une spécialité de la région en forme de soupe crémeuse avec praires et pommes de terre. À suivre, leur *Savannah lobster*. Avant d'attaquer ce plat phare du *Mabel's Lobster Claw*, une institution depuis 1953 dans cette petite ville du Sud de l'État, la serveuse propose à chacun des quatre bons vivants un bavoir en plastique. Le folklore n'explique pas à lui seul cette attention. La préparation se compose d'un homard éventré et farci généreusement de sauce Newburgh (à base de crème et de vin blanc), de champignons, de noix de Saint-Jacques, de crevettes, de provolone, de parmesan et, pour couronner le tout, de quelques lamelles de poivrons rouges et verts. Mieux vaut être équipé. Et tant pis pour le côté kitsch...

Le roi homard

Au *Mabel's Lobster Claw*, on a toujours servi des homards de première fraîcheur. Vivants s'il vous plaît, achetés quotidiennement chez *Port Lobster*, le fournisseur voisin. Dans la boutique de cette société, également tournée

vers les particuliers, deux bassins remplis de homards fraîchement pêchés par ses six à huit bateaux. Une entreprise florissante... depuis à peine un siècle. Car, avant 1840, le homard a si peu d'intérêt outre-Atlantique que les colons anglais en donnent à manger aux prisonniers, trois fois par jour. Puis, la proximité de l'océan depuis le Maine, la profusion du crustacé dans les eaux profondes et froides, conjuguées à l'appréciation grandissante de sa chair, développent sa pêche, sa commercialisation et sa transformation. Les *seafood restaurants* étaient nés, sous le nom de *lobster shacks* ou *clam shacks* (hutte à homard ou à praire), compte tenu de la simplicité de leur offre et de leur cadre.

Pourquoi faire compliqué ?

Au *Clam Box* d'Ipswich, une petite ville du Massachusetts réputée pour la douceur de ses praires, Marina Aggelakis - surnommée Chickie -, entretient volontiers l'ambiance populaire et rétro de sa table, reprise voilà vingt-cinq ans. « *J'ai gardé le même nom, The Clam Box - le restaurant a la forme de la boîte en papier dans laquelle on sert les praires -, remplacé peu de plats sur la carte, et conservé le cadre en l'état : des tables en bois sans prétention, des bouées de sauvetage, des crabes et des*



Cornet de praires frites





**ROBERT FISCHER
CHEF DU MABEL'S LOBSTER CLAW**

Et un *lobster roll* pour la 11, un... Robert Fischer tend l'assiette à une serveuse par la petite fenêtre de la cuisine. Il jette un œil sur la salle, pleine, et reprend sa besogne. Tel est son quotidien depuis qu'il a quitté en 1994 le *Legal Seafood*, un restaurant de Boston, pour s'installer dans le Maine. Cette même année, Madame Mabel décidait de prendre sa retraite et donc de vendre son *Mabel's Lobster Claw*. Un heureux hasard pour lui qui cherchait absolument à racheter un restaurant de fruits de mer. « J'ai conservé le même menu et la même clientèle d'habitues. Certains viennent depuis l'ouverture, en 1935. Rien n'a changé, y compris le four », explique-t-il. « Je concocte une cuisine simple qui rend les gens heureux, et j'essaie de rendre la plus saine possible », poursuit le chef qui rappelle que le homard contient calcium, magnésium, zinc et fer. Et ça marche ! « Les touristes adorent le homard de la Nouvelle-Angleterre, le meilleur de ce pays ! En été, il en défile plus de 8 millions dans le Maine... Et nous, on concocte plus de 50.000 repas ! », raconte-t-il. Et de nuancer : « les Français le dégustent pour des occasions spéciales, romantiques... Ici, on en mange toute l'année et cela reste un plat simple, abordable, servi avec des frites ». Parmi les aficionados : la famille Bush, dont la propriété se trouve à cinq minutes en voiture. Mais comme tout un chacun, elle devra attendre le printemps 2010 pour que le « *Mabel's* » réouvre et que Robert Fischer replonge pour une saison.

homards en porcelaine sur les murs... » Et de confier en riant : « les clients apprécient, et cela rapporte des "big bucks" (comprendre "beaucoup d'argent"), même en temps de crise économique ! ». On s'en doute, à voir la foule d'amateurs de praires frites (environ 9,50€), servies généreusement sur des assiettes en carton disposées sur un plateau de plastique rouge.

Mêmes recettes simples et efficaces au *Mabel's Lobster Claw*. Fin octobre, à quelques jours de sa fermeture saisonnière annuelle, l'adresse affiche complet. Avant sa réouverture au printemps 2010, des clients empressés viennent déguster une dernière fois le fameux *lobster roll* : une base de homard frais et de mayonnaise, tartinée sur un *Frankfurt roll* (sorte de pain spécifique à la Nouvelle-Angleterre ressemblant à celui des hot-dogs). Ce club-sandwich de luxe (environ 13€) s'accompagne de frites et de *coleslaw* (un mélange de choux, carottes et pommes râpées, avec de la mayonnaise et du yaourt). L'une des signatures du restaurant. D'autres amateurs, plus oisifs, profitent de l'atmosphère informelle et détendue de la petite salle, rustique. Sur les murs, quelques photos de célébrités, dont celle

du pianiste Marvin Hamlisch. Sur chaque table, des sets indiquant comment décortiquer le crustacé...

Ce culte de la simplicité s'imisce dans la gestion même de ces *seafood restaurants*. Pour la plupart d'entre eux, la famille au complet est aux commandes. Au *Clam Box*, Chickie, descendante d'immigrés grecs, emploie son frère aux fourneaux et son fils pour gérer la comptabilité. La mère de Robert Fischer, au *Mabel's Lobster Claw*, accueille les clients, les place, blague avec eux... Pendant ce temps, les cuisines, elles, tournent à plein régime. En été, lorsqu'on y sert jusqu'à 285 couverts par soir, les trois fils du propriétaire mettent la main à la pâte, en commentant le résultat du dernier match de leur équipe de baseball préférée, les Red Sox de Boston.

Boston : autre lieu, autre histoire

Boston justement. Dans la capitale du Massachusetts, *seafood restaurants* rime avec bars à huîtres. Finis l'ambiance populaire, le cadre rustique, les recettes ménagères et les prix à marée basse... Au *B&G Oysters*, dans le quartier du South End, le *B.L.T with lobster* (un plat de homard,



LA PÊCHE AU HOMARD

Chaque jour, il part en mer à bord de son petit bateau, le *Leona VIII*, et jette à l'eau des pièges qu'il remonte à la surface le lendemain. Mark White, originaire du Maine, est pêcheur de homards depuis 40 ans. Âgé d'à peine 10 ans, au côté de son père, il utilisait la même technique qu'aujourd'hui. « Appâtés par les sardines, les homards entrent dans des cages rectangulaires par une ouverture ronde. Une fois dedans, ils ne peuvent plus faire marche arrière. » À chaque remontée de piège, Mark White vérifie d'abord la taille des bêtes (7,6 cm minimum pour pouvoir être conservées), et remet à l'eau les femelles portant des œufs. Puis, à l'aide d'un outil spécial, il attache les pinces des crustacés avec un élastique jaune, les laissant sans défense. Les voilà prêts à passer à la casserole !



Homard à toutes ses sauces au Neptune Oyster, Boston



Homard américain ou français ? La différence est de taille, le premier étant bien plus grand que le second. La couleur aussi permet de les distinguer : du vert à l'orange aux États-Unis, du bleu nuit au blanc le long de nos côtes. En matière de goût, les amateurs (de chez nous) vous affirmeront que le homard breton court devant l'américain...



Mark White à la pêche aux homards.



Jeffrey face à son Neptune Oyster, Boston



Le port de Boston

QUE COMMANDER ?

Dans le Maine, un *lobster roll* ! Le plus populaire des sandwiches des *lobster shacks*, servi assez copieusement en mayonnaise et en frites. Sinon, optez pour une autre recette simple que l'on retrouve partout : un homard bouilli, accompagné de frites.

Dans les *clam shacks* du Massachusetts, commandez la spécialité : des praires frites.

À Boston, priorité aux huîtres qui viennent de tout le pays. Leur longue liste se trouve dans la section *raw bar* (produits crus) des *oysters bars*. Chacun d'eux travaille également le homard à sa façon : en cassoulet au *B&G Oysters*, ou rôti au *Neptune Oysters*, sous le nom de *Maine lobster Pan Roast* « John Coyne ».

bacon et laitue, allégé en mayonnaise, peu citronné et relevé d'un soupçon de ciboulette) se déguste couvert dans une main et coupe de prosecco dans l'autre. Présentation ultra-soignée et cadre *ad hoc* obligent. Bien entendu, l'addition suit (de 18€ à 20€ pour les plats principaux). Au *Neptune Oyster*, un superbe établissement du quartier italien du North End, ouvert sept jours sur sept, sans interruption entre le déjeuner et le dîner, on ouvre les huîtres devant les clients, installés au comptoir... en marbre. Un élégant plafond en étain beige, de confortables banquettes de moleskine rouge et un grand miroir ancien listant les huîtres du jour participent de l'atmosphère tout à la fois chic, urbaine et décontractée. La nouvelle vague ? « *Mon restaurant est une version urbaine des lobster shacks, ceux de mon enfance à Cape Cod. Là-bas, mon grand-père, un passionné d'huîtres, m'a initié à ce produit. Il m'a beaucoup appris. Suffisamment pour constater qu'à Boston, je ne retrouvais pas la même fraîcheur.*

J'ai donc décidé d'ouvrir ce restaurant il y a cinq ans », raconte Jeffrey, le propriétaire. Une histoire plus récente donc, mais la même quête de produits de qualité. Tous les matins, Jeffrey dépose dans le coffre de sa voiture un carton de homards vivants qu'il achète à *P.J. Lobster Co.*, un des grands fournisseurs de la ville, situé près du port. Son chef, Michael Serpa, les accommodera à sa façon. Le lundi, en spaghettini selon le semainier du restaurant, et tous les jours, à la carte, en bisque ou bouilli, avec du chorizo et un épis de maïs. Un clin d'œil à la façon dont les Algonquins puis les colons anglais préparaient les fruits de mer. Ce plat, les clients du *Neptune Oyster* le dégustent sur fond de jazz, avec un verre de Pinot Gris de Wesport Rivers ou un Cassis Blanc français de 2007. *So chic.* Mais peut-être préférez-vous le homard dans sa version campagnarde ? Et pourquoi pas les deux ! Ça c'est l'Amérique ! ✪

Retrouvez les coordonnées dans le carnet d'adresses page 108