

# THE GOSPEL OF ST JOHN

Opéra-bouffe

AS LONDON'S ICONIC ST JOHN TURNS 20, WE TALK NOSE-TO-TAIL EATING, UNEXPECTED SUCCESS AND THE IMPORTANCE OF A GOOD LUNCH / POUR LES 20 ANS DU ST JOHN, NOUS ÉVOQUONS LES BONS DÉJEUNERS, LE SUCCÈS ET LE COCHON OÙ TOUT EST BON

✍ ELIZABETH WINDING  
📷 LAURA STEVENS

**EN** Chef Fergus Henderson is sitting in the dining room at Chez Georges, contemplating his surroundings - kir in hand - with an air of profound satisfaction. It's the sort of place where nothing seems to have changed in decades, from the sauce-splattered handwritten menus to the antiquated net curtains. 'This,' says his business partner, Trevor Gulliver, 'is one of the last true Parisian brasseries.' Neither is entirely sure how they first discovered it: a tip-off from chef Rowley Leigh, perhaps, or Simon Hopkinson. Then again, muses Gulliver, it could have been Mark Hix. 'All wise chaps,' nods Henderson, equably sipping his drink.

We're here in honour of the duo's celebrated London restaurant, temple of nose-to-tail eating St John, which they founded 20 years ago. To mark the event, we've decamped to Paris for an interview over lunch - which, less than 10 minutes in, looks set to be something of an epic. Gulliver is perusing the wine list with a certain gleam in his eye, while radishes, *rilette* and bread appear to tide us over till the starters: *oeufs en meurette* for Henderson, seasonal ceps for Gulliver, with *andouillette* (pig's-intestine sausage) and veal sweetbreads to follow.

St John, of course, is famous for its singular devotion to offal, placing often-overlooked organs and innards at the centre of its cuisine: hearts, spleens, brains, trotters and tripe all have their place on its menu. Braised squirrel has made the odd appearance, served with shallots and bacon, while the most iconic dish - served from day



**FR** Le chef Fergus Henderson est assis Chez Georges, dont il contemple la salle à manger, un kir à la main et l'air satisfait. L'endroit semble n'avoir pas changé depuis des années, avec ses menus écrits à la main et éclaboussés de sauce et ses vieux rideaux en dentelle. « C'est l'une des dernières véritables brasseries parisiennes », déclare Trevor Gulliver son partenaire en affaires. Comment l'ont-ils découverte ? Ils ne savent plus : par le chef Rowley Leigh, peut-être, ou Simon Hopkinson. Ou bien, réfléchit Gulliver, Mark Hix. « Des connaisseurs », acquiesce Henderson, en savourant paisiblement son verre. « J'aime bien, on se sent comme chez soi. »

Nous sommes réunis en l'honneur du restaurant londonien du duo : le St John, temple de la cuisine du « museau à la queue », qui célèbre ses 20 ans. Afin de marquer l'événement, nous avons decampé à Paris pour une interview-déjeuner. En moins de dix minutes, elle se fait déjà épique. Gulliver parcourt la liste des vins d'un oeil sémillant. Radis, rillettes et pain déferlent avant les entrées : œufs en meurette pour Henderson, cèpes de saison pour Gulliver, suivis par l'andouillette et les ris de veau.

Connu pour sa dévotion envers les bas morceaux, le St John glorifie organes et boyaux souvent négligés : cœur, foie, cervelle, pieds de cochon et tripes figurent tous au menu. Parfois, on y trouve de l'écureuil braisé avec des échalotes et du bacon, mais le grand classique reste la moelle rôtie avec sa salade de persil. Pour eux,



And so it begins... Henderson and Gulliver settle into an epic lunch

Cette brochette de restaurateurs londoniens peut passer des heures à table

→ one – is roast bone marrow and parsley salad. The offal-centric approach, they say, was ‘common sense’ rather than a concept: if you’re going to kill an animal, proffers Henderson, it seems ‘only polite’ to use it all.

At first, the dishes came as a shock to squeamish Londoners, as did the restaurant’s setting – an old smokehouse in Clerkenwell, in the days before its gentrification. They scraped off the soot, painted the room white, and rejected the usual ‘gastro-crutches’: no banquettes, soft lighting, art on the walls or soothing background music. It was partly through financial necessity, but also by design: ‘You’re the decoration, you’re the music,’ Henderson says, gesturing at our fellow diners. ‘At lunchtime, in a well-run restaurant, the sound is just lovely.’

For the first few years, the restaurant struggled to stay afloat. ‘Tell them about the tumbleweed!’ Gulliver jokes, summoning a second bottle of Burgundy. ‘Things were quite tough to start with, but we wouldn’t compromise.’ Sure enough, the bare dining room started to fill; several books followed, spreading the word, starting with Henderson’s acclaimed *The Whole Beast*. These days, St John is a London institution, though they still get the odd table of City boys, brimming with misplaced bravado. ‘They come in and say, “What’s the scariest thing on the menu?”’ says Henderson, wrinkling his brow in bemusement. ‘There’s *nothing* scary on the menu, it’s all just really delicious.’

In 2005, Henderson was awarded an MBE for services to gastronomy; earlier this year, the 50 Best Restaurants panel awarded him a Lifetime Achievement award. While his cooking has been hugely influential, so has his approach: a culture of kindness in the kitchen, rather than cheffy shouting and tantrums. ‘If you *explain* why something needs to be done, there’s really no need to shout.’ Has he raised his voice, in living memory? ‘Twice, as I remember,’ he says, looking faintly stricken. ‘I hate it, really I do.’



## « QUITTE À TUER UN ANIMAL, UTILISONS TOUT SON CORPS »

utiliser les bas morceaux relève du « bon sens » plutôt que d’un concept : quitte à tuer un animal, utiliser tout son corps « n’est que la moindre des politesses », profère Henderson.

Les londoniens délicats sont d’abord choqués par les plats et l’implantation du restaurant : un ancien fumoir à Clerkenwell, avant l’embourgeoisement du quartier. Le duo a décapé la crasse, peint la pièce en blanc, et rejeté les « béquilles restaurantesques » habituelles. Ni banquettes, ni éclairage tamisé, ni tableaux aux murs, ni jolie musique, à la fois par nécessité financière et par volonté : « La décoration c’est eux, la musique c’est eux », dit Henderson en désignant les convives. « À l’heure du déjeuner, dans un restaurant bien tenu, le brouhaha est délicieux ».

Les premières années l’établissement peine à survivre. « Il était plus désertique que le Sahara ! », plaisante Gulliver en commandant une nouvelle bouteille de bourgogne. « Au départ, c’était dur, mais on n’a pas voulu changer de cap. » Et, petit à petit, la salle dépouillée commence à se remplir. Ils publient plusieurs livres qui prêchent leur savoureuse parole, à commencer par le plébiscité *The Whole Beast* (« Toute la bête »). Désormais, le St John est une institution londonienne, bien qu’y débarquent parfois de jeunes financiers de la City voulant épater. « Ils viennent, demandent ce qu’il y a de plus effrayant au menu », dit Henderson, le front plissé d’étonnement. « Il n’y a RIEN d’effrayant, tout est bon, c’est tout. »

En 2005, Henderson est fait chevalier de l’Empire britannique pour services rendus à la gastronomie. Cette année, le panel 50 Best Restaurants lui a décerné un prix pour l’ensemble de sa carrière. Si sa cuisine exerce une grande influence, son approche n’est pas en reste : dans la cuisine, il préfère une atmosphère paisible aux cris et aux colères des chefs *prima donna*. « Si l’on *explique* pourquoi il faut faire telle chose, alors il n’y a nul besoin de crier. » A-t-il jamais eu à élever la voix ? « Je me rappelle de deux occasions, dit-il sans plaisir. Et je le regrette encore. »



Thirsty work: Trevor Gulliver peruses the wine menu

Avec Gulliver, le choix du vin est comme un grand voyage vers un beau pays



Top: herring and potato in oil – a classic brasserie starter, much appreciated by our British chefs

Le hareng pomme à l’huile (en haut), un classique de brasserie apprécié par les chefs british (ci-contre)

→ In 1998, Henderson – then in his mid-thirties – was diagnosed with Parkinson’s. He responded to his predicament with habitual good grace (‘I went and had a good lunch after I heard, and decided not to let it get me down’), though a persistent, uncontrollable tremor drove him from the kitchen. Vastly improved after brain surgery in 2005, he hasn’t resumed his former role. ‘Vanity keeps me out. I’m so much slower than my chefs – by the time I’ve started something, they’ve already done it.’

Cheese course despatched, the pair insist we at least share a digestif and sample a dessert: lemon tart for the table, profiteroles for Henderson. ‘Our lunches tend not to be quick,’ says Gulliver. Their reputation precedes them, Henderson explains, which can be a bit of a problem: people either avoid them or wholeheartedly accept, then expect to spend the whole day lunching. ‘We are,’ he declares grandly, ‘Prisoners of Lunch!’

Gulliver, meanwhile, has returned to the wine list for a final consultation. Another Burgundy is ordered, this time serious stuff: Gulliver sets up ‘*un autre addition*’ (another bill) to relieve my beleaguered expenses. They cheerfully recount the tale of a previous lunch in Paris, with a catastrophic bill: Gulliver, looking at the wine prices, somehow failed to spot a zero on the end. ‘We missed the train that day,’ says Henderson, reflectively. ‘We were in no running state.’

With lunch almost at an end – it is four o’clock – I have to catch the train back to London, leaving Gulliver holding forth as Henderson sips a *vieille prune*. What will they do for the rest of the afternoon in Paris? ‘Oh, we’ll probably go and see a few chums,’ says Gulliver, adopting a blandly innocent expression. ‘And amble – because we’re too old to run – amble very quietly up the road to the Gare du Nord.’



Great British restaurateurs and their French counterpart

Rencontre au sommet de la gastronomie britannique et hexagonale



The grand tally (not including that sneaky final Burgundy)

L'addition finale (moins la dernière bouteille de bourgogne)

En 1998, Henderson, alors âgé d’une trentaine d’années, reçoit une mauvaise nouvelle : il est atteint de la maladie de Parkinson. Il réagit avec sa bonne grâce habituelle (« je suis allé me faire un bon déjeuner et j’ai décidé de ne pas me laisser abattre »), bien que le tremblement persistant le contraigne à quitter la cuisine. Après avoir été opéré du cerveau en 2005, aujourd’hui, il va bien mieux. Il ne s’est pas pour autant remis aux fourneaux. « Maintenant, je le confesse, je n’y vais plus par vanité. Je suis tellement plus lent que mes chefs : le temps que je commence, ils ont déjà fini. »

Après les fromages, ils insistent pour partager au moins un digestif et goûter un dessert : tarte au citron pour la table, profiteroles pour Henderson. « Nous faisons rarement dans le rapide quand nous déjeunons », assène Gulliver. La litote est superbe. Henderson ajoute que leur réputation les précède, ce qui peut être gênant : soit les gens les évitent, parce qu’ils ont peur de passer l’après-midi à table, soit ils acceptent et s’attendent à y passer la journée ! « Nous sommes Prisonniers du Déjeuner ! », ajoute-t-il grandiloquent, en avalant une cuillerée.

Entretiens, Gulliver s’est penché sur la carte des vins. Nous commandons un bourgogne, du sérieux, cette fois. Gulliver demande une addition séparée pour soulager mes frais professionnels. Ils se souviennent en riant d’un déjeuner précédent à Paris à l’addition catastrophique : en regardant les prix des vins, Gulliver a manqué un zéro à la fin. « Nous avons manqué le train ce jour-là, lâche Henderson. Nous n’étions vraiment pas en état de courir. »

Le déjeuner s’achève presque. Il est quatre heures. Je dois bientôt reprendre le train pour Londres. Gulliver est en plein discours, Henderson sirote une vieille prune. Que vont-ils faire après ? « Oh, probablement rendre visite à quelques copains », laisse glisser Gulliver avec un air faussement innocent. « Après quoi, nous irons doucement – à notre âge, on ne court pas – très doucement vers la Gare du Nord. »