



Pure filth

Les végétariens débloquent

HOLD THE KALE: LONDON'S BIGGEST FOODIE TREND IS THE RISE OF VEGAN JUNK FOOD. WE JOINED BLOGGER THE FAT GAY VEGAN TO TEST FIVE CULT DISHES, FROM FRIED 'CHICKEN' TO A DÖNER KEBAB / LE KALE N'A PLUS LA COTE : LONDRES SE PASSIONNE DÉSORMAIS POUR LA JUNK FOOD VÉGANE. LE BLOGUEUR FAT GAY VEGAN TESTE POUR NOUS CINQ RECETTES CULTES, DES NUGGETS AU KEBAB

ELIZABETH WINDING MING TANG-EVANS

EN If you thought meat-free meant virtuous lentils and seeds, you could be in for a shock. Right now London's hottest trend is vegan junk food, from jackfruit pulled-pork to bird-free 'hot wings', fish tacos to döner kebabs. 'People often conflate vegan with healthy,' says blogger Sean O'Callaghan, AKA The Fat Gay Vegan. 'But that's not always the case.'

Things were very different when he first moved to London from Brisbane in the early 90s. 'Where did I eat? At home! It really wasn't easy.' Now there are so many new openings, he struggles to keep track on his blog, which covers everything from street food stalls to incursions into the mainstream (these days, even Pizza Hut's rolled out a vegan-cheese option). 'What can I say?' he asks drily. 'I'm a full-time vegan Z-list celebrity. And if restaurants used to be afraid of the V-word, now it's EVERYWHERE.'

Our quest to test the city's best vegan junk food starts at Chelsea's upscale Wulf + Lamb – proof that the trend can be lucrative, and the

FR Si, pour vous, les végétariens se nourrissent de lentilles et de graines, vous allez avoir un choc. Londres adopte la junk food végétarienne : jacquier en guise de porc effiloché, « hot wings » végé, tacos de tofu ou kebab. « On confond souvent végétarisme et alimentation saine », dit Sean O'Callaghan, le blogueur Fat Gay Vegan. « Ce n'est pas toujours vrai. »

La situation était bien différente quand il a quitté Brisbane pour Londres au début des années 90. « Je mangeais où ? Chez moi ! C'était vraiment galère. » Maintenant, son blog répertorie la pléthore de nouvelles adresses, des étals de rue aux incursions mainstream (même Pizza Hut propose une option au fromage végétarienne). « Je suis une célébrité végétarienne de troisième zone à plein temps », explique-t-il, très pince-sans-rire. « Avant, les restaurants avaient peur du végétarisme, maintenant il est PARTOUT. »

Notre quête de la meilleure junk food commence à Chelsea, dans le chic Wulf + Lamb, preuve que la tendance peut être lucrative et



OPPOSITE, from top left: the burger at Wulf + Lamb, and a meat-free take on the Reuben; Marco at Young Vegans, and his decidedly indulgent desserts / Hamburger au Wulf + Lamb, et une version sans viande d'un sandwich Reuben ; Marco au Young Vegans à Camden Market, et ses desserts plantureux



MAC 'N' CHEESE, £5.95

THE DISH Dairy-free macaroni cheese, made with cashew cream.

THE TASTE Creamy, crunchy-topped and moreish. 'I'm sorry, I'm going to eat the lot,' says Sean, who praises its cheesy, smoky notes.

TRASH FACTOR It's really too classy to be junk food.

/ LE PLAT Macaronis au fromage, au lait de noix de cajou.

LE GOÛT Crémeux, croustillant et au goût de reviens-y. « Désolé, mais je vais tout avaler », dit Sean qui semble apprécié le goût de fromage fumé.

L'INDICE MALBOUFFE Bien trop classe pour être qualifié de malbouffe.

Wulf & Lamb, 243 Pavilion Road, SW1, wulfandlamb.com

audience not quite who you might think. Sean, though, forking up plant-based mac'n'cheese, isn't taken aback by all the cashmere and suits. 'People are surprised that I'm vegan,' he shrugs. 'But what does a vegan look like?'

He's right, of course, as I discover as the day goes on – though not all the Londoners fuelling the trend turn out to be card-carrying vegans. At Camden's Young Vegans, where we call by for a gravy-topped seitan-and-ale pie, its co-owner Marco says a lot of clients aren't even vegetarian. 'They're just trying to reduce their meat and dairy, something we're hearing more and more.'

It's this group – the 'vegan-curious' – whose spending power's been so important, showing

viser un public raffiné. Sean dévore ses macaronis au fromage végétal, et commente : « Les gens sont surpris d'apprendre que je suis végétarien, mais à quoi est-on censés ressembler ? »

Le reste de la journée confirme cette déclaration, même si les amateurs de cuisine végétarienne n'ont pas tous sauté le pas. Au Young Vegans de Camden, où nous dégustons une tourte seitan-ale et sa sauce, Marco, le copropriétaire, affirme que bien des clients ne sont même pas végétariens : « Ils veulent juste réduire leur consommation de viande et de produits laitiers ; on en voit de plus en plus. »

Ce groupe a un pouvoir d'achat très important et son existence montre à quel point les attitudes



Chia up!



THE DISH A huge, GMO-free soya kebab with chips, homemade tsatziki, pickled cabbage and more.
THE TASTE Messy and surprisingly meaty; a 23-spice marinade adds real depth. 'A real game-changer' says Sean.
TRASH FACTOR Drizzled with burger sauce, on a bed of chips, it's a real guilty pleasure.
/ LE PLAT Un énorme kebab au soja sans OGM, tzatziki maison, chou mariné, etc.
LE GOÛT Très mélangé et étonnamment consistant ; une marinade aux 23 épices donne de la profondeur. « Révolutionnaire », dit Sean.
L'INDICE MALBOUFFE Avec la sauce burger et son lit de frites, c'est un péché mignon.

What the Pitta!, Boxpark Shoreditch, 2-10 Bethnal Green Road, E1, whatthepitta.com

DÖNER AND CHIPS BOX, £7.95



Chia up!



THE DISH Ale-battered tofu 'fish' tacos with vegan sour cream, salsa verde, pickled cabbage, chilli and herbs.
THE TASTE The tofu's wrapped in seaweed before being battered, adding a marine tang. The texture's on the money too.
TRASH FACTOR It's more pretty than trashy, with its scattering of micro-coriander.
/ LE PLAT Tacos de « poisson » au tofu à la bière avec crème vegane, salsa verde, chou mariné, piments et herbes.
LE GOÛT Pour un goût marin, le tofu est enveloppé d'algues avant d'être pané. La texture est parfaite.
L'INDICE MALBOUFFE Avec la coriandre hachée en garniture, c'est bien trop joli pour être de la malbouffe.

TO-FISH TACOS, 2 FOR £7



OPPOSITE, clockwise from top left: Club Mexicana's Camden Market outpost; the döner at What the Pitta!, Temple of Hackney, and its signature fried 'chicken' and chips / **Le comptoir de Club Mexicana à Camden Market; kebab au What the Pitta!; Temple of Hackney et sa spécialité, le 'poulet' frit**

just how much attitudes have changed. 'What was once deemed weird is now seen as an ethical consumer choice,' nods Sean. 'It's like buying organic or Fairtrade.' The more vegan options are out there, the more people try them – which snowballs when social media's factored in. For Sean, junk food's played a crucial role in making veganism more approachable. 'This is a gateway food for someone struggling with the idea,' he says, pointing at his pie. 'It shows that being vegan doesn't mean missing out.'

Later that afternoon, we're at the Temple of Hackney, whose meat-free fried chicken gets customers queuing round the block. It looks and tastes just like the colonel used to make it

ont changé. « Ce qui était considéré comme bizarre est désormais un choix éthique de consommateur, confirme Sean. C'est comme acheter bio ou équitable. » Plus les options véganes sont nombreuses, plus les gens vont les essayer. Ajoutez à cela les médias sociaux, et vous obtenez un effet boule de neige.

Pour Sean, la junk food a rendu le véganisme plus facile d'approche. « C'est une porte d'entrée pour quelqu'un qui hésite », dit-il en désignant sa tourte. « Ça montre que le véganisme n'est pas synonyme d'austérité. »

Un peu plus tard, nous voilà au populaire Temple of Hackney. Devant nous, un plateau de « poulet frit » sans viande, identique à ceux du

Chia up!

SEITAN AND ALE PIE N MASH, £7

THE DISH A homemade seitan and ale pie, with dairy-free pastry, red wine gravy, onion bits and mash.

THE TASTE Rich and delicious, though softer than steak. The flaky, buttery-tasting pastry's a joy, the gravy stickily sublime.

TRASH FACTOR Satisfyingly high (extra points for once making a cheeseburger pie).

/ LE PLAT Tourte maison au seitan et à la bière, pâte sans lait, sauce au vin rouge, oignons et purée.

LE GOÛT Riche et délicieux, et plus tendre qu'un steak. La pâte feuilletée et onctueuse est un pur bonheur.

L'INDICE MALBOUFFE Plutôt élevé (bonus pour avoir fait une tourte-cheeseburger).

Young Vegans, Camden Market, 60 Camden Lock Place, NW1, youngvegans.co.uk



THE DISH Fried chicken made from a seitan-tofu blend, with soy-milk mayo and dips.

THE TASTE Eerily accurate in both taste and texture (its fibres are just like chicken). Order the two-piece; the popcorn was fiercely salty.

TRASH FACTOR Off the scale. 'Real Friday-night treat food' says Sean. 'And even better cold the next day.'

/ LE PLAT « Poulet » frit – seitan et tofu avec sauces et mayo au lait de soja.

LE GOÛT D'une exactitude inouïe du point de vue goût et texture (les fibres sont comme du poulet). Commandez la double portion ; pop-corn super salé.

L'INDICE MALBOUFFE Explode tous les records. « LE plat du vendredi soir, dit Sean. Meilleur froid le lendemain. »

Temple of Hackney, 10 Morning Lane, E9, templeofseitan.co.uk

TWO-PIECE AND CHIPS, £7



(though the crunch-crumbs and home-made sauces put his efforts to shame). Sean's in heaven. 'This is my dream meal; as a vegan, it's what I dreamt of for years.'

But something feels strange: isn't it odd for vegans to put so much effort into recreating meat? Here, the 'chicken' is so convincing, staff admit that visiting vegans occasionally freak out ('they come back in afterwards and say "do you absolutely swear that wasn't meat?"'). Sean, gratefully chewing on a nugget, really doesn't think so. 'For me, I'm not against the taste of meat – it's the cruelty that's attached that I can't stand.' For information on Sean's weekly vegan food market, visit fatgayvegan.com

colonel (mais la panure et la sauce maison sont meilleures). Sean adore. « C'est mon repas idéal ; j'en rêvais depuis des années. »

Tout de même, n'est-il pas étrange que des végétariens se donnent tant de mal pour recréer de la viande ? Le « poulet » de seitan est si convaincant que d'après les serveurs, des végétariens paniqués leur demandent parfois : « Vous me jurez que ce n'est pas de la viande ? » Sean, qui savoure ses nuggets, ne voit pas le problème. « Je n'ai rien contre le goût de la viande, c'est la cruauté envers les animaux que je ne supporte pas. » Le nouveau livre de Sean Fat Gay Vegan: Eat, Drink and Live Like You Give a Sh!t sort le 4 janvier (8,99 £, Nourish).