

## GRANDE-BRETAGNE



## En pratique

## Y aller

En train, au départ de la Suisse romande, via Paris (au minimum 8 heures). Sur place, les stations de métro de Piccadilly Circus, Leicester Square ou Tottenham Court Road sont proches le Chinatown. Au départ de Genève, plusieurs compagnies aériennes volent quotidiennement vers les différents aéroports de la capitale britannique. Celui de London City est le plus pratique, compte tenu de sa situation centrale.

## Séjourner

L'offre hôtelière londonienne semble illimitée. Les établissements pour petits budgets restent toutefois minoritaires dans un contexte plutôt dévolu au luxe.

## Visiter

La librairie Guanghai sur l'avenue Shaftsbury constitue un must pour les passionnés de lecture depuis sa création en 1971 par Deng Jiayang et Liu Xin. Elle a longtemps servi de centre littéraire pour les résidents chinois de Londres, les touristes, quelques universitaires notables. On y trouve aussi des ouvrages pour enfants magnifiquement illustrés. Des auteurs chinois y dédicacent leurs opus.  
[www.pichonvoyageur.ch](http://www.pichonvoyageur.ch)

La parade traditionnelle, avec des dragons animés à bout de bâtons, défile jusqu'au quartier des théâtres de la capitale britannique.

# Chinatown londonien



**Au cœur de la capitale britannique, l'exotisme asiatique constitue l'un des atouts les plus insolites du tourisme outre-Manche.**

Textes et photos Bernard Pichon

Bien sûr, le Chinatown de New York est connu, ainsi que ceux de San Francisco, Vancouver et même Paris... Si l'Empire du Milieu exporte un peu partout ces comptoirs exotiques, celui de Londres se révèle le plus festif. Pour s'en convaincre, il suffit de traverser la Manche lors des célébrations du Nouvel An chinois, ou Fête du Printemps. Manifestation agricole à l'origine, l'événement a lieu le premier jour de l'année lunaire chinoise, vingt à trente jours après nos propres réjouissances de fin d'année (fixées selon le calendrier grégorien). Non loin de Piccadilly Circus, le cœur de la capitale britannique se

réveille dans un tintamarre de tambours, cymbales et pétards censés éloigner les mauvais esprits. Des dragons chamarrés sont animés à bout de bâtons par des bandes de danseurs habiles à synchroniser leurs mouvements. Ces chimériques créatures s'immiscent de boutique en boutique, histoire d'orienter chaque commerce sous les meilleurs auspices. La foule se fait de plus en plus dense, jusqu'à former de véritables embouteillages humains dans les rues piétonnes enguirlandées de lanternes rouges, couleur de la chance.

Ce Chinatown anglais commence à la fin du XVIIIe siècle. Des milliers de marins chinois immigrent dans l'est de la capitale. Peu avant la Première Guerre mondiale, la zone de Limehouse compte déjà plus de 30 commerces. Mais les bombardements de 1939-1945 réduisent tout le quartier en cendres. S'ensuit une période de chômage pour les populations asiatiques, jusqu'au retour des soldats, à la fin du conflit. La renaissance de la communauté s'appuie alors sur des restos aux saveurs extrême-orientales. Situé au beau milieu de Soho, le Chinatown londonien

aligne plus de 70 restaurants où déguster toutes les saveurs de l'Asie, de la cuisine cantonaise aux incontournables *dumplings* (raviolis).

## Une vigueur de phénix

C'est à partir des années 1950 que débute l'essor des popotes exotiques à Gerrard Street. La popularité de ces enseignes ne cessera de croître, jusqu'à attiser la convoitise de grands investisseurs asiatiques. Certains

vont même implanter dans le quartier des officines de médecine traditionnelle, avec toutes les plantes de leur pharmacopée nationale, l'une des cinq pratiques de la médecine traditionnelle au pays de Xi Jinping... de quoi soigner de possibles indigestions. ■

de photos et vidéos sur [www.ghi.ch/evasion](http://www.ghi.ch/evasion)



Une communauté en liesse, comme à Shanghai ou Pékin.

## Pénurie en cuisine

BP - Le quartier chinois de Londres est sur le point de manquer de grands chefs en raison de nouvelles règles d'immigration plus strictes. Autrefois, Chinatown employait des cuisiniers expérimentés dans différents types de spécialités, du poisson au canard laqué. Les gourmets appréciaient ce caractère authentique. Certains restaurants se voient désormais contraints à la fermeture. D'autres optent pour un buffet à la vapeur qui ne requière que peu de compétences, renonçant ainsi aux formations à la gastronomie chinoise authentique. Selon Lawrence Lee, porte-parole de la London Chinatown Chinese Association, «des suppliques sont adressées au gouvernement afin qu'il assouplisse sa position. Des contrats de deux ans pourraient être envisagés, sachant que de nombreux ressortissants de la République populaire de Chine ne rêvent que de subvenir provisoirement aux besoins de leur famille restée au pays. Cela nous permettrait de respirer.»

