

Londres, una vuelta por los cafés del país del té



Si en nuestro anterior número realizábamos un largo, revelador e interesante recorrido por alguno de los cafés más carismáticos, populares y algunos desconocidos de París, en esta ocasión cruzamos el Canal de la Mancha y marchamos rumbo a Londres, donde, a pesar de las malas lenguas, también es posible disfrutar de una buena taza de café.

Esto no significa que sea tarea fácil, pero desde luego no es misión imposible. Afortunadamente, al igual que con el clima londinense, la realidad no es tan terrible como la gente cree y en los últimos años, la proliferación de locales y tiendas independientes donde disfrutar de una taza perfecta o comprar café de primera clase es más que generosa.

De la mano de algunos expatriados españoles y “amantes del café en ruta” hemos dado forma a esta selección de cafés londinenses en la que por decisión de la mayoría de nuestros cicleros han tenido cabida, tanto locales populares como pintorescos.

El café en Londres

Como lo cierto es que cafés con historia en Londres hay pocos, iniciamos la ruta por uno de los más “antiguos”. Se trata de la Cafetería Monmouth Coffee Company situada en Monmouth Street, al lado de Neal’s Yard, un patio secreto en mitad de Covent Garden, con coloridas fachadas, cafés y comercios especializados en alimentación natural y cultura New Age. Frecuentado sólo por los que saben que está ahí, es un sitio que vale la pena visitar.

Monmouth empezó a tostar y vender café en 1978, realizando todo el proceso de tostado en el sótano de la tienda, con unas máquinas viejísimas. La idea era y continúa siendo, que los clientes siempre puedan probar, oler y saborear los cafés antes de comprarlos. En la actualidad proporcionan una de las mejores selecciones de cafés disponibles en Londres y distribuyen a muchas cafeterías y restaurantes de la ciudad, que no dudan en anunciarlo en la carta como garantía de calidad para los clientes.

La política de la compañía es que cuando prueban un café de su agrado, insisten en conocerlo todo sobre él. Para eso se dedican a viajar durante todo el año, visitando productores y cooperativas de café. Y es verdad que conocen a los proveedores. En su Web nos encontramos con una descripción extensa de las fincas de procedencia de los cafés, con detalles como los nombres de pila de los propietarios, el método de procesado que usan o la nota de cata del café en cuestión.



Viajando por los cafés del mundo



Además de vender café en grano, en la tiendecita de Monmouth Street ofrecen para tomar cafés de filtro (su especialidad) y bebidas basadas en espresso. La compañía tiene otra tienda en la que casi siempre hay cola en Borough Market.

Ubicado justo al lado de la anterior cafetería, el Monmouth Coffee, encontramos el café Best Italian, en Borough Market. Aquí preparan deliciosos espressos y tienen una variedad de bocaditos y pastelitos. Funciona como una cafetería y take away, donde se pueden comprar pastas caseras que tienen formas muy divertidas, además de todo tipo de ingredientes para preparar un menú italiano. El ambiente es tranquilo y agradable y para muchos es una alternativa más que aceptable cuando la cola de Monmouth Coffee agobia.

Otro lugar donde disfrutar de un buen café en Londres es el TomTom Café del barrio de Bel-

gravia. Situado en una estupenda esquina de Ebury Street, la terraza de este café recuerda a la de los cafés parisinos de antaño, aunque su interior difiere más de esa imagen casi bucólica que la mayoría entendemos por un Café de París. Haga frío o calor las mesas del exterior del local siempre están llenas de clientes con una taza de café y cualquier pieza de la amplia y deliciosa oferta de repostería de la casa. El servicio atento y profesional es un valor muy destacado de este local.

El Coffee Most es otro de los establecimientos que vale la pena visitar. Este pequeño café tiene la particularidad de estar construido en Horace Jones Vault, uno de los arcos del Tower Bridge, el más famoso puente de Londres. Está en la ribera sur del río y para que sus clientes puedan observar y disfrutar de la actividad del Támesis con un cafecito en la mano, han colocado un gran ventanal en la parte del local que da al río.



El Caffe Crema está instalado en el mercadillo de Camden Lock, al norte de Londres. Es uno de los pocos establecimientos en este lugar, donde detenerse a comer algo o tomarse un café, que tienen un lugar para sentarte. Está situado junto la esclusa y desde sus mesas se puede disfrutar de todo el ajetreo del mercadillo y del canal Grand Union. Sirven cafés, pero también irish coffee, buenos cappuccinos, y para comer hay donuts y paninis, sándwiches, batidos y zumos naturales.

Y para acabar este recorrido dos recomendaciones singulares. La primera el café ScooterWorks en Waterloo, un establecimiento que antes era un taller de motocicletas especializado en la otrora popular Vespa que paulatinamente se ha ido transformando en una cafetería. Entre modelos antiguos de Piaggios, Vespas y Lambrettas se han instalado pequeñas mesas redondas y sus dueños sirven buen café hecho en una máquina de espresso antigua. Este es un rincón muy tranquilo, muy original, escondido en las espaldas de la estación de Waterloo.





Por último, destacamos y recomendamos también la visita a la Cafetería del Victoria & Albert Museum. El interior es espectacular, con sus columnas decoradas, sus techos pintados y finas decoraciones de hojas de oro que ofrecen diversión para los ojos mientras uno espera su turno para ocupar una mesa o ser atendido. El café no es de los mejores de la ciudad pero desde luego no es malo. Disponen de una gran selección de bollos y propuestas frías para picar, además de algunos platos calientes que al mediodía permiten hacer un almuerzo completo.

En esta ruta hemos obviado los incontables locales de la cadena Caffè Nero de amplia implantación en Londres y a la que ya dedicamos un amplio reportaje en el número 39 de nuestra revista. Apuntamos únicamente, que la enseña sigue recopilando éxitos y que, desde su creación en 1997, ha recopilado numerosos reconocimientos, entre ellos el British Design Council Award como mejor marca del Reino Unido, o el título de “Mejor Café” durante más de seis años consecutivos. Esta distinción es otorgada por los consumidores y premia tanto al mejor café en términos de calidad y sabor, como al mejor ambiente de todos los cafés de Gran Bretaña. Hoy, uno de los slogans más populares de la empresa, que incluso llevan impreso los empleados de Caffè Nero en sus uniformes de trabajo, es: “El mejor espresso de este lado de Milán”.

Àngela d’Areny

Agradecimientos: Rosa Gutiérrez, Francisca, Guanche y Paulinette

