

METROPOLITAN

June - 2010 - Juin

CHARLOTTE GAINSBOURG

*La fille timide se fait femme-orchestre
From shy girl to one-woman band*

Bordeaux's wine detective

*Un chimiste traque
les faussaires du vin*

London's ghost underground

Le monde secret du Londres souterrain

Brussels' chain reaction

*Pourquoi la Belgique résiste
à Burger King et KFC?*

Sister act

Two sisters, two restaurants, two countries, one name: El Vergel. Lisa Johnson meets the siblings running two charming eateries in London and Brussels

THERE'S A GOOD STORY to El Vergel – twin Latin American-Mediterranean café-takeaways run by Greek Cypriot sisters in London and Brussels; and happily, it's a love story.

"Our family moved to London when I was five," says Stella de Garcia, the youngest of the pair by a year and a half. "Then I fell for a Mexican, ran off to Mexico and had two children. Back in London, I fell in love with my second husband, who

is from Chile. In 1988 we started a catering business in Borough. That turned into a tiny café, then a bigger one."

And so the London El Vergel was born. While de Garcia and her husband, Kiko Sanhueza, were serving spinach and feta empanadas to queues of faithfuls at their hole-in-the-wall on Lant Street, sister Rebecca Franceskides was in Brussels, setting up CREW (Centre for Research on European



Une affaire de famille

Deux sœurs, deux restaurants, deux pays, mais un seul nom : El Vergel. Lisa Johnson a rencontré cette famille qui fournit les tables de Londres et Bruxelles.

// DERRIÈRE EL VERGEL, ces deux cafés-traiteurs latino-méditerranéens identiques, tenus à Londres et à Bruxelles par deux sœurs chypriotes, se cache une histoire d'amour. « Notre famille a emménagé à Londres lorsque j'avais 5 ans », déclare Stella de Garcia, d'un an et demi la cadette. « Bien plus tard, je suis tombée amoureuse d'un Mexicain, que j'ai suivi au Mexique et j'ai eu deux enfants. De retour à

Londres, j'ai rencontré mon second mari, originaire du Chili. En 1988, nous avons lancé un service traiteur à Borough. Nous en avons fait un petit café puis un plus grand.

El Vergel londonien était né. Pendant que Stella de Garcia et Kiko Sanhueza vendaient leurs empanadas aux épinards et à la feta à la fidèle clientèle de leur petit comptoir de Lant Street, Rebecca Franceskides, sa sœur, lançait le CREW (Centre



Above, Stella and opposite, sister Rebecca

Ci-dessus, Stella, et à gauche, sa sœur, Rebecca

“Our mother always had an open house and we’re the same. People feel at home at El Vergel”

Women) and working as a journalist and consultant. Occasionally, though, the sisters would joke about launching an El Vergel in Brussels – the name means “orchard” – and, in 2005, they decided to go ahead, locating a new-build on the edge of the EU quarter.

Before they opened, Stella and Kiko camped out in Brussels for three months, advising Rebecca and her Kenyan husband, Chomba Mwangi, on “recipes, quantities and suppliers”. And when Stella and Kiko moved into their new 100-seat café on Webber Street last January, Rebecca and Chomba returned the favour by offering tips on front-of-house service. As sisters they work well together, says Stella. “I phone her all the time and she phones when she needs me.”

The menus are near-identical, from the staples (spicy scrambled eggs with bacon or chorizo and kidney beans, for breakfast; churrasco palta or steak with avocado and tomato in Chilean flat bread for lunch) to the daily specials (charquicán or spicy mashed pumpkin and potato with peas, baby spinach and prawns).

The customers are a mixed crowd: barristers, architects, and mothers and babies in London; EU workers, consultants, lawyers and NGO lobbyists in Brussels. Interiors are modern-rustic with splashes of Mexican blue: the London space, designed by Tim Sheward and Lewis Hughes of Interlux London, has an airy, industrial feel, with nautical lamps, benches made from railway sleepers and embroidered screens of multicoloured animals and birds. Both businesses are doing a roaring trade, catering for events (a fundraiser for the Chilean earthquake in London, business lunches in Brussels), as well as regulars. So what is their secret?

“El Vergel isn’t a formal restaurant, it’s about sharing how we like to eat – good food and a relaxed atmosphere – with the public,” says Stella. Rebecca agrees: “Our mother always had an open house and we’re the same. People feel at home at El Vergel, we know what they like.”

If you’re not lucky enough to be in either area for breakfast or lunch, El Vergel in London also opens on Saturday evenings, while its sibling restaurant adds margaritas and mojitos to the mix on Thursdays – and serves chocolate cake. “I couldn’t not in Brussels,” laughs Rebecca.

As for the future, they’re not interested in creating a chain. “I couldn’t hand it over to a manager,” says Stella. “It’s like my child.” Intriguingly, however, there is a third sister, Maria, in Athens, with whom Stella and Rebecca are at “the joking stage”. And then there are Stella’s three children. So we might see a few more El Vergels yet. *El Vergel, 132 Webber Street, London SE1, +44 (0)20 7401 2308; elvergel.co.uk*

// pour la recherche sur les femmes européennes) à Bruxelles, où elle était journaliste et consultante. Parfois, les sœurs jouaient avec l’idée de monter un El Vergel (le verger) à Bruxelles. En 2005, elles se sont lancées, dans un bâtiment à la limite du quartier européen.

Avant l’ouverture, Stella et Kiko ont passé trois mois à Bruxelles pour conseiller Rebecca et son mari kenyan Chomba Mwangi sur les recettes, les quantités et les fournisseurs. Et lorsque Stella et Kiko ont investi leur nouveau local de 100 couverts sur Webber Street en janvier dernier, Rebecca et Chomba leur ont donné des tuyaux sur le service en salle.

Les cartes sont presque identiques, des basiques (œufs brouillés épicés au bacon ou au chorizo et haricots secs pour le petit-déjeuner ; churrasco palta ou steak à l’avocat et à la tomate sur pita chilien pour le déjeuner) aux plats du jour (charquicán ou purée de potiron épicée et pommes de terre aux petits pois, jeunes pousses d’épinards et crevettes).

Les clients viennent d’horizons divers : avocats, architectes et jeunes mamans à Londres ; fonctionnaires européens, consultants, avocats et lobbyistes d’ONG à Bruxelles. La décoration est rustico-moderne, avec des touches de bleu mexicain. Imaginée par Tim Sheward et Lewis Hughes, d’Interlux Londres, l’atmosphère du local londonien est aérienne, industrielle, avec des lampes de bateau, des couchettes de train recyclées en bancs et des tapisseries brodées représentant des animaux et des oiseaux. Les deux sites ont une activité frénétique avec un service traiteur pour des manifestations et les habitués. Quel est leur secret ?

« El Vergel n’est pas un restaurant classique. Nous voulons partager notre amour de la bonne cuisine dans une atmosphère détendue », affirme Stella. Rebecca acquiesce : « Chez maman, la porte était toujours ouverte. C’est la même chose chez nous. Les gens se sentent ici chez eux. »

Si vous n’avez pas la chance de pouvoir vous y rendre le matin ou le midi, El Vergel Londres ouvre également le samedi soir. Celui de Bruxelles propose des margaritas et des mojitos le jeudi, ainsi que du gâteau au chocolat.

Une éventuelle création de chaîne ne les intéresse nullement. « Je ne pourrais pas laisser la main à un gérant, explique Stella. C’est mon bébé. » Cependant, une troisième sœur, Maria, vit à Athènes. Les trois sœurs en sont au stade de la plaisanterie, tout comme les trois enfants de Stella. De nouveaux El Vergels pourraient donc voir le jour.

El Vergel, 39 rue du Trône, 1050 Bruxelles, +32 (0)2 502 6930 ; elvergel.be