LE CHEF BRITANNIQUE CALUM FRANKLIN POSE SES CASSEROLES EN FRANCE, AU PUBLIC HOUSE DÉBUT FÉVRIER 2024

Février prochain, en lieu et place de l'American Dream, rue Daunou ouvrira Public House, une *British brasserie*. Derrière les fourneaux, le Chef britannique Calum Franklin, « the Pie King », amoureux des bons produits, des cuisines de tradition et de Paris !

Surnommé "The Pie King" – le roi de la tarte - par Jamie Oliver, Calum Franklin est un chef et auteur primé, et l'un des talents culinaires les plus prometteurs du Royaume-Uni.

Chef exécutif du Holborn Dining Room au Rosewood London de 2014 à 2022, il conçoit et ouvre la Pie Room du Holborn Dining Room en 2018 après avoir découvert dans les sous-sols de l'hôtel d'ancien moules à tarte.

«Ces techniques anciennes et traditionnelles étaient en train de tomber dans l'oubli et aurait même pu disparaître si une génération ne les apprenait pas», explique le Chef Calum Franklin. ***«Pour moi, il était devenu important de m'enseigner ces techniques, puis de les enseigner à tous les chefs de mon équipe, afin qu'elles perdurent. »***

Les magnifiques treillis de Calum et sa créativité dans la fabrication des tartes lui ont valu un véritable culte sur les médias sociaux.

En 2018, Calum reçoit le prix Olive du meilleur Chef pâtissier et en 2019, celui du meilleur Chef d'hôtel du Royaume-Uni lors des prestigieux Catey Awards. En septembre 2019, Calum a publié le livre de cuisine The Pie Room aux éditions Bloomsbury. Best-seller immédiat, en tête des ventes au détail, il a connu un succès et a été présenté dans le Times, le Wall Street Journal, le FT et bien d'autres encore. En adoptant des méthodes artisanales, Calum Franklin s'attache à remettre en avant les saveurs et les savoir-faire anglais traditionnels.

PUBLIC HOUSE, DU PUB A LA BRASSERIE, UN ART DE VIVRE TRADITIONNEL

Au cœur du quartier de l'Opéra, Public House est un nouveau lieu atypique qui se veut au croisement de la France et de l'Angleterre.

Aménagé sur trois étages, la décoratrice Laura Gonzalez a savamment mêlé les codes de la brasserie parisienne à ceux du pub anglais. Ainsi, tartans et cuirs d'inspiration british côtoient élégamment les carreaux typiques des grandes brasseries françaises. Public House a pour ambition de rassembler gourmets parisiens, touristes de passage et noctambules de sortie.

Pour l'incarner, le Chef anglais Calum Franklin, signe une carte qui lui ressemble, mélange de son amour pour la cuisine traditionnelle anglaise et de son apprentissage des grands classiques de la cuisine française. Une carte de « pub » aux plats simples, travaillés avec de bons produits locaux, qui se distingue par ses incontournables «pies» qu'il décline à l'infini selon les saisons et ses envies.

L'héritage est la chose la plus profonde dans la cuisine du Chef. Le menu du Public House ne sera rien d'autre qu'une multitude de versions excellemment exécutées de plats réconfortants. Outre ses fameuses « pies », il partagera son interprétation du scotch egg (primée !) et sa gamme de desserts emblématiques, dont le sticky toffee pudding et le trifle anglais au gingembre et à la clémentine.

« Je suis ravi d'avoir l'occasion de partager la cuisine britannique que j'aime et de le faire avec le meilleur des produits français. Public House sera un merveilleux mariage de ces deux ingrédients.

J'ai toujours rêvé de travailler à Paris, j'y suis venu tellement de fois au fil des ans que la ville est devenue comme ma seconde maison ; avec Public House, désormais, j'ai cette maison. »