



KEEP CALM AND EAT MORE PIES!

Le 26 mars 2024, on passe à l'heure anglaise, Paris se pare de tartan :

c'est l'ouverture tant attendue de Public House, première adresse parisienne du Chef Calum Franklin dans le quartier de l'Opéra. Ce British Pub & Brasserie décomplexé marque la rencontre inédite du terroir français et des traditions culinaires anglaises, avec des plats réconfortants et une décoration signée Laura Gonzalez.



PUBLIC HOUSE, BRITISH PUB & BRASSERIE PARISIENNE

Public House voit les choses en grand ! Le British Pub & Brasserie s'installe sur trois étages en lieu et place de l'American Dream, rue Daunou. C'est la métamorphose d'une institution de 1 000 mètres carré, et d'une façade emblématique à l'angle du boulevard des Capucines. Une véritable invasion britannique dans ce quartier animé du matin au soir, à quelques pas de l'Olympia, du Théâtre VII, de l'Opéra Garnier...

– MIND THE GAP! –

En passant ces grandes portes en bois, un sentiment réconfortant nous enveloppe : c'est un lieu accueillant autant que réjouissant, imaginé par la très parisienne décoratrice Laura Gonzalez. En effet, si le nom Public House est une référence à l'étymologie du « pub » anglais, c'est surtout une « maison publique » qui nous accueille avec le sourire.

Ce restaurant hors du commun est la rencontre inédite de l'art de vivre à la française et des traditions culinaires anglaises.





CALUM FRANKLIN, ROCK STAR DES TOURTES

Surnommé the pie king (le roi de la tourte) par son compatriote Jamie Oliver, Calum Franklin est un Chef britannique passionné par la culture gastronomique française : « *La France et l'Angleterre sont si proches – par beau temps, on peut nager d'une rive à l'autre ! Cela se reflète dans nos cuisines* ».

Avec l'élégance d'un Paul Smith et la fougue d'un Mick Jagger, cette icône des pies est un véritable phénomène dans les médias et sur les réseaux sociaux. Précurseur de ce culte mondial, il nous en met plein la vue avec ses tourtes spectaculaires à la symétrie hypnotisante.

– GOD SAVE THE PIE KING! –

Pour Public House, Calum Franklin traverse la Manche, et se les remonte ! Il vient bousculer les a priori, surprendre les Parisiens : « *L'avis des Français ne me fait pas peur – au contraire, ça me stimule ! J'aime relever des défis* ». Il imagine une cuisine réconfortante, s'inspirant des recettes traditionnelles anglaises et de la cuisine bourgeoise française.

Pas hooligan pour un sou, il manie les meilleurs ingrédients locaux avec le plus grand respect possible : « *Pour le Scotch egg, j'utilise la meilleure viande pour la saucisse, un excellent boudin noir d'Éric Ospital, et un œuf bio de très grande qualité. Le résultat donne un plat typiquement britannique, mais qui est en vacances en France !* »





La cuisine anglaise sera la plus grande tendance culinaire de l'année 2024 !

Fish and chips, Scotch egg, English trifle, sticky toffee pudding... Autant de plats rustiques et typiques des pubs que l'on retrouve sur la carte de Public House – où les intitulés sont tous en V.O., alors révisons vite nos classiques ! Mais les joyaux de la couronne, ce sont les fameuses pies : ce cousin British de la tourte (pâtisserie salée issue de la cuisine bourgeoise d'antan) est définitivement le hit du moment. Aussi emblématiques que les corgis de la reine, elles sont pour l'instant au nombre de quatre chez Public House – préparées dans une cuisine séparée, entièrement dédiée à leur confection.

La braised beef pie au bœuf mijoté à la Guinness, avec un magnifique os à moelle et des arômes de bourguignon. La chicken pie, comme un vol-au-vent, qui rappelle les déjeuners du dimanche avec ses champignons sauvages et pommes de terre. Mais aussi la potato pie au cheddar mûré, un chef d'œuvre architectural dans le style d'un pithiviers aux saveurs de gratin dauphinois. Et enfin la lobster pie au homard pour deux personnes, un luxe chaleureux qui ne demande qu'à être partagé.

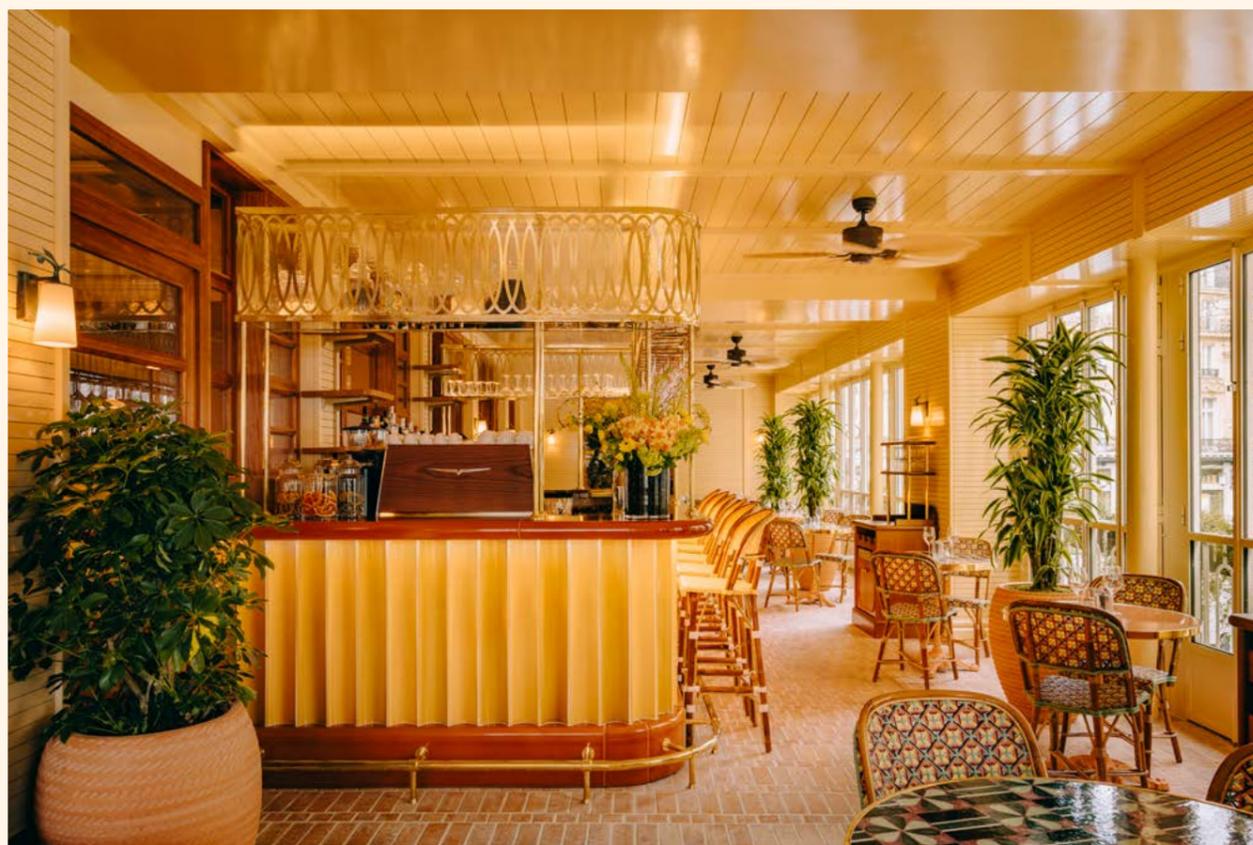
- FISH AND CHIC ! -



UN LIEU ACCUEILLANT AUTANT QUE REJOUISSANT, AU DÉCOR SIGNÉ LAURA GONZALEZ

— Doté de plus de 1 000 m², Public House prend ses aises sur trois étages en lieu et place de l'American Dream, adresse mythique agencé par Slavik, décorateur star des brasseries seventies, à qui l'on doit feu le Drugstore Saint-Germain-des-Prés.

À la façade d'origine, noire et miroirs façon Trump Tower, Laura Gonzalez a substitué une élégante devanture qui a la pierre de taille de constructions haussmanniennes mêle des inscriptions à la feuille d'or sur plaques de verre églomisé, des bacs à fleurs sous les baies vitrées et des carreaux vert anglais. Moutlt éléments de charme empruntés aux traditionnels pubs londoniens. Du décor signé Slavik, la décoratrice eut la judicieuse idée de conserver les portes ornées de vitraux modern style.





Cette adresse hors du commun orchestre l'effervescence d'une brasserie parisienne, la convivialité d'un pub anglais et l'élégance d'un club londonien, on retrouve à chaque étage un bar insufflant l'esprit de convivialité si spécifique aux lieux. Poussée la porte, au rez-de-chaussée vous accueille une vaste salle de restaurant rythmes de boxes cosy, des tables ponctuées d'assises confortables, quand un immense bar en zinc - pas moins de 10 mètres de long - débite Gin Tonic en carafe, Guinness et Bloody Mary. L'espace inondé de lumière dans la journée est rythmé au sol d'un carrelage graphique et coloré - façon Charles Rennie Mackintosh -, quand chaises et tapis se parent de rayures tennis bigarrées, les banquettes optant pour des carreaux Harris Tweed.

— « Nous avons fait un important travail sur les couleurs, avec des tons décalés et acidulés, pleins de joie de vivre, assure Laura Gonzalez. L'idée étant de créer un endroit au charme intemporel, avec un soupçon d'irrévérence à l'anglaise. » Aux murs, Fox Terrier, Carlin et Corgi font les beaux sur des portraits animaliers So British.

L'étage propose diverses ambiances. Une salle de restaurant feutrée d'esprit club privé. À l'instar d'un jardin d'hiver, la terrasse couverte, aux murs et plafond calepinés de bardeaux de bois laqué abricot, évoque un jardin d'hiver, s'ouvrant les beaux jours venus par la magie de baies vitrées en accordéon. Les lames d'un ventilateur tourbillonnent au plafond en ce décor colonial aux accents de terrasse parisienne. Plus loin, une salle de jeux invite à des parties de fléchettes, d'échecs ou de backgammon. À chacun ses plaisirs, sa façon de s'approprier l'espace. L'établissement propose 180 places assises entre rez-de-chaussée, premier étage et loggia.





Et dans quelques temps, le sous-sol accueillera un troisième bar baptisé Divine House, lieu de nuit aux sonorités festives. Les murs sont ici tapissés de rideaux en Tartan, les boiseries sombres ponctuées d'appliques aux abat-jours en plissé, quand les assises des banquettes se parent de cuir pour une ambiance feutrée et noctambule. Comme disent les Anglais :

STAY TUNED...

INFORMATIONS PRATIQUES

Public House - 21 rue Daunou, 75002 Paris
Ouvert 7/7 jours au déjeuner et au dîner

[@publichouse.paris](https://www.instagram.com/publichouse.paris)
www.publichouseparis.fr

CONTACT MEDIAS :

Romane Rolland
romane@agencemelchior.com
+33 (0)6 80 98 22 66

