

Britische Küche modern interpretiert:

William Drabble eröffnet Restaurant Francatelli im Althoff St. James's Hotel & Club

LONDON/KÖLN, 1. März 2024 (w&p) – Neues Konzept für eine Londoner Legende: Der renommierte britische Chefkoch William Drabble eröffnete gestern das Francatelli im Althoff St. James's Hotel & Club. Das Restaurant mit integrierter Bar ersetzt das bisherige Seven Park Place und ist von Charles Elmé Francatelli inspiriert. Dieser arbeitete im 19. Jahrhundert im bekannten St. James's Club und wurde später auch zum persönlichen Chefkoch von Königin Victoria ernannt. Die Speisekarte im neuen Restaurant ist angelehnt an Francatellis berühmtes Kochbuch „The Modern Cook“ und erweckt die zeitlosen Rezepte aus dieser prägenden Epoche zu neuem Leben. Dabei treffen feinste regionale Zutaten auf ein reiches kulinarisches Erbe und sorgen in Verbindung mit modernen Vibes für geschmackliche Höhenflüge im Herzen Mayfairs.

Die Gerichte des à la Carte Menüs – in der Tradition Francatellis „Bill of Fare“ genannt – erinnern an die viktorianische Ära und würdigen William Drabbles innige Beziehung zu lokalen Erzeugern. Mit viel Raffinesse und Fingerspitzengefühl verleiht der Starkoch den Rezepten aufregend neuen, luxuriösen Glanz. Gleichzeitig sorgt ein Mix aus edlem Interior und guter Musik sowie die direkte Verbindung zur Bar für einen ungezwungen-lockeres Ambiente. Als Vorspeise werden unter anderem schottische Brühe und ein Pfirsich-Chicorée-Salat mit Stilton-Käse nach Original-Rezepten Francatellis serviert. Bei den Hauptgerichten wird der Einfluss des Namenspatrons des Restaurants in Gerichten wie Sheperd's Pie mit Lamm, Kartoffeln oder Hummer mit Wintertrüffel deutlich. Zum Dessert kommen Klassiker wie Haselnuss-Sahne-Torte mit Amaretto-Glasur und hausgemachtes Eis und Sorbet auf den Tisch. Das Rezept für die Eiswaffeln stammt original aus „The Modern Cook“ – entsprechend werden sie in der Speisekarte als Francatellis Gauffres bezeichnet. Sämtliche Gerichte sind im Sinne des Sharing-Gedankens konzipiert und eignen sich hervorragend zum Teilen.

„Charles Francatelli ist seit jeher ein großes Vorbild für mich und ich freue mich sehr, seine legendären Gerichte wieder zurück in den Seven Park Place zu bringen“, führt William Drabble aus. „Die neue Speisekarte ermöglicht es uns, Francatellis Rezepte und den Mythos des St. James's Hotel & Club auf kulinarische Weise zu würdigen.“

Benedikt Jaschke, COO Althoff Hotels, ergänzt: „Unser Ziel ist es, mit dem Francatelli sowohl für Einheimische als auch für internationale Gäste einen fesselnden gastronomischen Anziehungspunkt zu schaffen. Mit Fokus auf anspruchsvolle Kulinarik und gesellige Atmosphäre richten wir uns an ein modernes Publikum, während der starke Bezug zur britischen Geschichte gepaart mit der herausragenden Koch-Expertise von William Drabble eine einzigartige Symbiose aus Tradition und Moderne ermöglicht.“

Geboren in Liverpool und aufgewachsen im ländlichen Norfolk, hegte William Drabble schon immer eine große Begeisterung für saisonale Produkte und regionale Lebensmittel. Das Kochhandwerk erlernte er in London unter anderem im Capital Hotel und in Tom Aikens' ehemaligem Restaurant Pied á Terre, bevor er Chefkoch im Micheal's Nook in dem kleinen Örtchen Grasmere wurde. Im Nordwesten Englands erkochte er sich innerhalb weniger Monate seinen ersten Michelin-Stern. Anschließend wechselte er zurück nach London ins Aubergine, wo er ebenfalls zehn Jahre lang mit einem Stern in dem renommierten Restaurantführer ausgezeichnet wurde. Seit 2011 zeichnet er als

Althoff

COLLECTION

Küchenchef im Seven Park Place hauptverantwortlich für die kulinarischen Geschicke im Althoff St. James's Hotel & Club.

Mit der Eröffnung des Francatelli wurde auch das Menü der Seven Park Place Bar & Lounge im Althoff St. James's Hotel & Club neugestaltet. Im Zentrum des Konzeptes steht die Zahl Sieben - insgesamt sieben Punsche und sieben Cocktails stehen zur Auswahl, die allesamt von den charakteristischen Punschrezepten aus „The Modern Cook“ inspiriert sind. Darüber hinaus lädt eine umfangreiche Weinkarte mit Raritäten aus aller Welt zum Probieren ein. In puncto Speisen bietet die Bar saisonale Snacks wie Devils on Horseback gefüllt mit Albert's Chutney und Sausage Rolls mit hausgemachter Brown Sauce. Auch hier gilt: Sharing is caring!

Das 1857 gegründete Althoff St. James's Hotel & Club war ursprünglich sowohl ein Hotel als auch ein privater Mitgliederclub. Der illustre Ursprung des Fünf-Sterne-Hauses ist noch heute in altherwürdigen Traditionen, wie dem Afternoon Tea, spürbar. Das Interieur des Hotels verbindet zeitgenössisches Design mit klassischen Elementen – der Bezug zu vergangenen Epochen spiegelt sich unter anderem in der kunstvollen Gestaltung des Restaurants wider: Jeder Aspekt, von den sorgfältig kuratierten Kunstwerken bis hin zu den Möbeln, versprüht einen Hauch von nostalgischem Charme und verbindet das Haus untrennbar mit seinen Wurzeln.

Über die Althoff COLLECTION

Die Althoff COLLECTION, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff COLLECTION beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30
E-Mail: althoff@wilde.de