



PNY

8, PLACE GRENETTE, 38000 GRENOBLE

DOSSIER DE PRESSE
LIFESTYLE



Le PNY de Grenoble est le **11ème restaurant** du groupe spécialisé dans les burgers de qualité.

À retrouver au numéro **8 de la mythique place Grenette !**
L'enseigne est ouverte 7 jours/7.

C'est aussi le 3ème restaurant intégralement **dessiné par Rudy Guénaire**, cofondateur et D.A. de PNY.



“

Hello Grenoble,

C'est avec une émotion franche et avec une paire de Hoka aux pieds que nous débarquons dans la ville des montagnards badass de France. C'est qu'il ne faut pas oublier que PNY est né d'un trip dans les montagnes sacrées.

Il y a plus de 10 ans, alors que nous n'étions encore qu'un étudiant rebelle, nous boucions une traversée des Rocheuses Américaines à pieds au lieu de faire notre sordide stage de fin d'étude. Pendant 5 mois, la foudre, les grizzlis et la solitude furent nos N+1.

Cette aventure, qui transforma notre peau en cuir et notre voûte plantaire en semelle Vibram, posa les fondations de PNY. C'est, qu'aamé dans les déserts et les montagnes arides, survivant à coup de tortillas nature et de barres Pay Day, les petits diners où nous nous écroulions à chaque ravitaillement devinrent rapidement notre unique vision du paradis. Notre trinité changea et se réduisit à la nécessité la plus pure : un hamburger, une apple pie servie avec de la crème et le réconfort d'un sourire humain.

En France, Chamrousse et les Écrins, Chamechaude et la Chartreuse sont notre Colorado à nous. On y court régulièrement, sautant par-dessus les torrents givrés et sautillant tel un bouc de zoo reprenant enfin sa liberté sur les crêtes et les sommets lunaires.

Et combien on se sent chez nous, en contrebas, à Grenoble, où «au bout de chaque rue, une montagne* » et où le maire, joyeux écolos, a banni ce que l'homme a créé de plus inutile : l'achage publicitaire.

Notre base de repli est située sur la trop belle place Grenette, entre les chics bâtisses centenaires. C'est l'incroyable Dany qui tient la baraque. Son sourire vrai est celui des gens qui rendent les autres heureux. Et nous accueillons dans notre grande famille une équipe déjà riante et vraiment trop sympa. On vous attend dès maintenant avec votre sac de trail et cet hiver, avec vos skis sur les épaules.

*On cite tranquillement le bon Stendhal, illustre de la ville.

DES BURGERS ADDICTI

Pour proposer d'excellents burgers, **il faut les meilleurs ingrédients et des recettes addictives.**

On a parcouru la France et le Royaume-Uni pour trouver les producteurs les plus exigeants et on a noué avec eux des relations exclusives, faites pour durer.

Notre viande est issue d'un élevage de races d'exception élevées en plein air, nourries de pâtures des champs et collines de Corrèze dans des petites structures familiales respectant le bien-être animal. **Notre cheddar provient d'une petite ferme du Somerset.** La recette des petits pains, cuits chaque nuit, dort dans un core-fort secret.

Depuis nos débuts, nous avons été **régulièrement salués et mis à l'honneur dans les palmarès répertoriant les meilleurs burgers de la capitale.** C'est une fierté pour toute l'équipe.



HOMEMADE DRINKS

Parce qu'un bon moment est toujours accompagné d'un bon verre, de la même manière que nous travaillons nos recettes salées, **notre carte de boissons est pensée et élaborée avec précision.**

Que ce soit nos *softs*, parmi lesquels notre lemonade star faite de jolis citrons pressés 2 fois par jour, ou notre carte de *fine cocktails* élaborée par Chef Nico lui-même, **nous prenons plaisir à nous appliquer et innover pour proposer une ore diérente et qui donne envie .**

À la carte, **en exclusivité** à Grenoble, **le cocktail *Into Thin Air*** à la Chartreuse et crème de pêche.

Notre sélection de bières artisanales compte de nombreux coups de cœur. Où que nous allons, nous cherchons toujours à trouver les meilleurs brasseurs du coin. À Grenoble, **les Brasseurs Savoyards** ont su nous convaincre dès la première gorgée de la Blonde Génépi aux notes puissantes de menthe.

Burgers & wine ? Why not !

On adore le bon vin. Celui fait de la plus belles des manières, par de vrais vigneron. **Toutes nos bouteilles sont bios et s'associent à merveille à nos petits burgers.**



GENEROUS DESSERTS

Chocolate cake, cheesecake, cookie, apple pie, les USA savent aussi y faire en ore sucrée.

Pour ceux qui aurait encore faim après un bon burger, nous proposons aussi de super desserts. **Mention spéciale pour nos milkshakes**, faits à partir de vraie bonne glace, **la crème de la crème glacée**. Tel le *Pay Day*, à la glace chocolat noisette et *peanut butter*.

Il n'y a pas une semaine où l'on ne goûte pas de nouvelles créations de notre Chef. On aime tester et imaginer de nouvelles choses, **sans cesse à la recherche de notre prochain best-seller**.

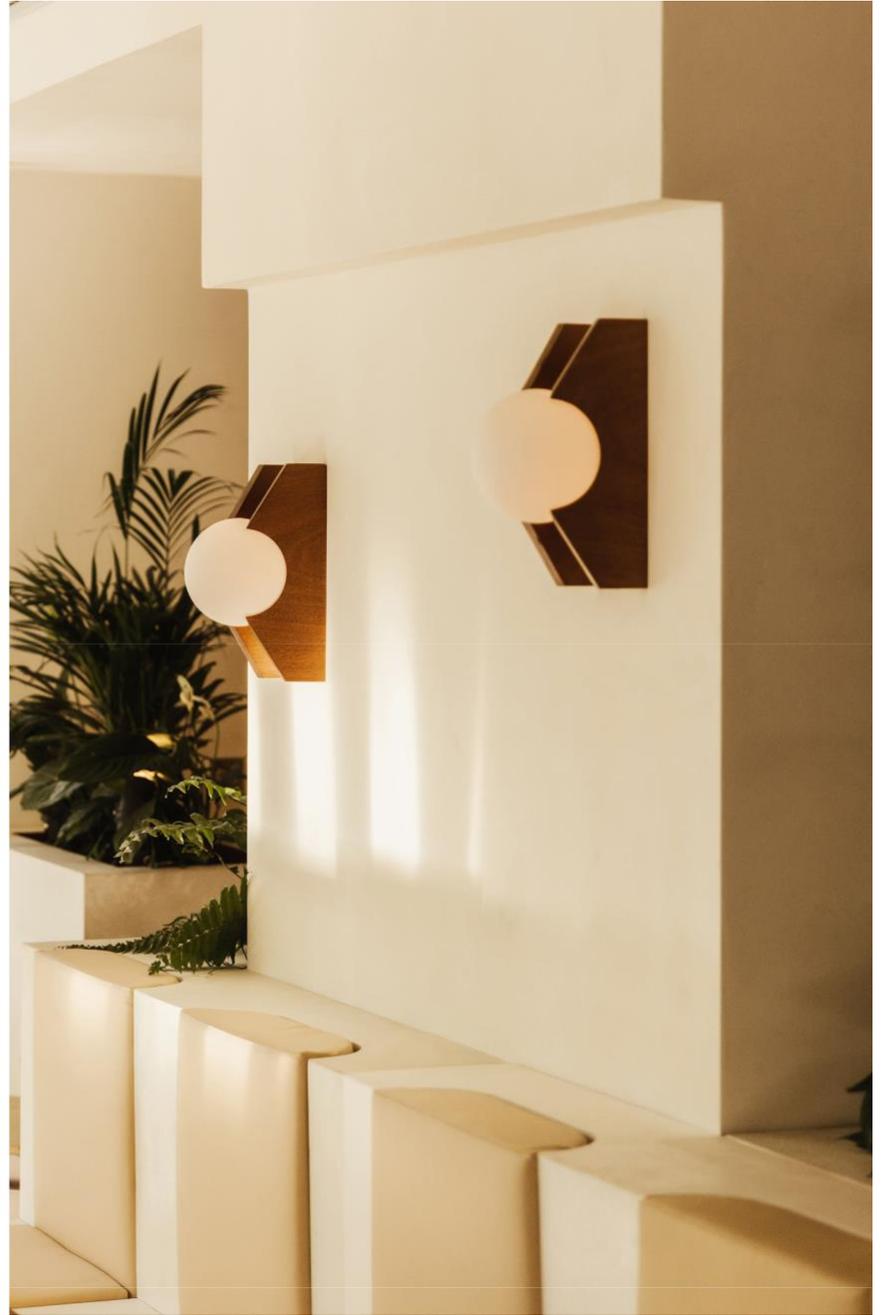


THE RESTAURANT

Notre *diner* PNY a été pensé comme **un repère**,
un refuge, au cœur de la **place Grenette**, pour les
amateurs de bonne cuisine, mais aussi de **design**.

**Nous cherchons à créer une expérience
totale**, de l'assiette, au service, jusqu'à
l'**architecture** de nos lieux.





THE TEAM

À Grenoble, c'est Dany aux manettes.
Il embarque son équipe avec son grand sourire et son enthousiasme.

En cuisine, notre Chef, chez nous depuis 3 ans, et son équipe, se préparent depuis des semaines.

Ils sont chauds bouillants et prêts à vous accueillir !



THE COFOUNDERS

FROM THE US ROCKIES TO THE 10ÈME

PNY a été créé en décembre 2012 par Rudy Guénaire et Gra Rathamohan avec une mission simple : ***to serve the finest burgers***

Rencontrés pendant leurs études, après un long voyage initiatique à pied à travers les Etats-Unis, **Rudy et Gra reprennent un kebab** dans une rue branchée du 10ème arrondissement et **le transforme en une institution incontournable du burger haut de gamme parisien.**

PNY was born.



Rudy Guénaire et Gra Rathamohan

INVENTER UN MEILLEUR BURGER

Notre humble et chouette mission : redorer l'image du burger, parfois un peu écorchée par la fast-food et trop souvent associée à un produit de la malboue.

Chez PNY, on vous prouve qu'avec des bons ingrédients et des bonnes recettes, on peut faire un meilleur burger !

Plat le plus consommé de notre pays, protagoniste de scènes de films cultes, icône de la street culture, **le burger est partout.**

Fidèle à ce qui a toujours fait la réussite du burger, nos recettes sont explosives et addictives.

Nos burgers sont faits à partir d'ingrédients qui s'appuient sur des savoir-faire agricoles exceptionnels garants d'un goût unique.

Nos recettes reflètent notre amour pour le **voyage** et nos recherches du petit ingrédient inconnu, de la technique de cuisine unique, qui permettront de **créer un burger à la fois plus complexe, plus diverse, mais toujours aussi addictif.**



DES LIEUX UNIQUE

Depuis notre premier restaurant en 2012, jusqu'à aujourd'hui, on a investi dans les quartiers les plus branchés de la capitale avec **8 adresses dans des emplacements de rêve.**

Nos adresses sont toutes uniques et pensées diéremment car **repartir de zéro** c'est ce qui nous plaît.

Chacun de nos petits restaurants s'inscrit dans son quartier, et devient alors un lieu ancré, là pour durer.



DES LIEUX UNIQUE



PNY Citadium
50-56, rue de Caumartin
75009 Paris



PNY Gaité
15, rue de la Gaité
75014 Paris



PNY Fbg St-Antoine
120, rue du fbg St-Antoine
75012 Paris



PNY Bretonnerie
10, rue Ste-Croix de la Bretonnerie
75004 Paris

LES PETITS DERNIE

On a ouvert en plein cœur de la Presqu'île de Lyon. Niché dans une ancienne imprimerie dont on a soigneusement restauré les centaines de moulures et le plafond du siècle dernier, le restaurant PNY est comme un *diner* sorti tout droit d'un *West Hollywood* onirique.

À **Strasbourg**, c'est dans notre emplacement de rêve, **au cœur de Grand'Rue**, que nous ouvrons grand nos gentilles portes métalliques. **Dessiné par nous-mêmes** depuis que nous nous sommes auto-proclamés architectes, ce **PNY** est notre deuxième réalisation.



PNY Presqu'île PNY Grand'Rue

59, rue Mercière, 69002 Lyon

77, Grand'Rue, 67000 Strasbourg

EMPLOYEES FIRST

Depuis nos origines, on s'engage sur un mieux manger mais aussi sur la qualité de vie au travail.

Parce que passer du bon temps au travail est peut-être une des choses les plus importantes dans notre vie.

Nous embauchons plus de 250 employés et connaissons un taux de turnover extrêmement faible dans un secteur où garder ses employés est l'une des plus grosses difficultés. On est fier de dire que le premier employé PNY, Théva, travaille toujours avec nous !

Le secret, **une gentillesse réelle, un engagement social fort auprès des communautés sri lankaises et bangladaises** (très représentées en cuisine) et une culture manageriale qui s'est fixée comme **priorité l'épanouissement et l'autonomie de chacun de ses membres.**

The more you give, the more you get !



DES BURGERS ET DES POTES

Au cours des années, nous avons pris plaisir à **collaborer** avec des acteurs de types différents, pour créer dans de nouveaux univers, et se donner une raison de faire la fête avec nos potes :

Des acteurs pointues de la scène food :

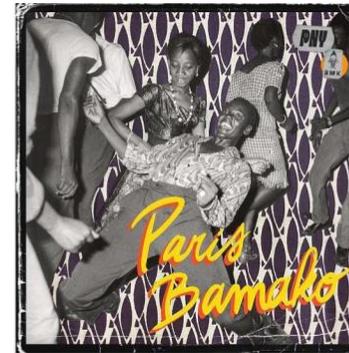
Haikara, Plaq, Bao Family, No Diet Club, Deck & Donohue, Fefe, Maison Plisson, Dwichtorialist, Paris Bamako, Zhao...

Des marques lifestyle :

Carhartt, Citadium, Mubi, Com8, Kulture, Xbox...

Des personnalité du monde de la musique :

Pedro Winter, Ed Banger, Sauce Blanche...



PNY EN CHIFFRES

10 ans d'existence

8 restaurants à Paris

4 restaurants en région

Lyon, Strasbourg, Grenoble et Bordeaux

250 employés

Et toujours heureux de grandir avec nos fournisseurs :

- même **boulangier** depuis le début
- même **fromager** depuis le début
- même **brasseur indépendant** depuis le début
- mêmes **éleveurs de bœufs** depuis le début
- même **agent immobilier** depuis le début
- mêmes **entreprises général de travaux** depuis le début

...



PNY

SERVING THE FINEST BURGERS



8, PLACE GRENETTE, 38000 GRENOBLE

"Au bout de chaque rue, une montagne"

PNY GRENETTE

8, place Grenette 38000

Grenoble Open 7/7