

# DOSSIER DE PRESSE



# JACQUES



## **I - JACQUES, BAR-BRASSERIE CONTEMPORAINE**

En plein cœur du 16<sup>me</sup> arrondissement, Benjamin Konrad – déjà connu pour ses food truck « Eat the Road », entend casser les codes de l’avenue Victor Hugo et faire renaître l’esprit de la bistronomie : cadre élégant, plats traditionnels français bien ficelés, ambiance décontractée et sourcing de qualité, locale et bio dans la mesure du possible pour ses fruits et légumes. JACQUES c’est un concept hybride entre brasserie contemporaine et bistrot de quartier qui accueille une clientèle essentiellement de bureau le midi et de riverains le soir. Une terrasse accueille les adeptes des premiers rayons de soleil. Ouvert tous les jours en service continu, JACQUES vous accueille depuis le premier café du matin jusqu’au dernier cocktail servi par le talentueux Paul, un mixologue lyonnais. L’après-midi, un happy-hour (heures heureuses !) vient compléter l’offre. Avec seulement 40 places assises (dont 16 en terrasse), il est préférable de réserver.

Chez JACQUES, tout le monde se ressemble : que l’on se souhaite se faire plaisir avec un savoureux trio de mini burgers Black Angus accompagné de ses frites maisons à 19 euros ou que l’on opte pour une suggestion du moment (poisson ou viande 22€), chez JACQUES il y en a pour tous les palais, tous les budgets. Chaque vendredi et samedi, JACQUES joue les prolongations : les superbes playlists de Benjamin, viennent enivrer le bar à cocktails, pour le plus grand plaisir d’une jeunesse de quartier en mal de repères festifs.

Mais qui est JACQUES ? JACQUES c’est le grand-père de Benjamin dont on découvre le portrait au-dessus du bar. Issu d’une lignée de prestigieux traiteurs, Benjamin représente fièrement la 6<sup>ème</sup> génération de la Maison Cordier, présente à la même adresse depuis 1897 dont Giscard, Pompidou, Grâce de Monaco ou encore l’Aga Khan ou le Chat d’Iran comptaient parmi les clients les plus fidèles. Ils vendaient plus d’une tonne de foie gras par an d’ailleurs nous retrouvons à la carte de chez JACQUES un délicieux foie gras dont la recette est inspirée de celle de son grand père ! Vendu 18 euros, elle se prend en entrée ou se partage entre amis pour l’apéro.

## **II – UNE SCÉNOGRAPHIE RÉSOLUMENT MODERNE ET ÉLÉGANTE**

JACQUES c'est une décoration signée par la talentueuse Caroline Lejeune, une jeune architecte suisse. Sur 35m<sup>2</sup> seulement, la jeune architecte vient asseoir une atmosphère élégante et contemporaine qui souligne les codes du bistrot contemporain à la française. Une dominante bleu paon Farrow&Ball contraste un mobilier en chêne clair réalisé sur mesure, des appliques en laiton et opaline répondent à de jolis luminaires tubulaires suspendus.

Au sol, un parquet en pointe de Hongrie met l'accent sur de jolies chaises bleues et or. Un grand miroir fumé donne à l'espace une impression de profondeur et le bar, coiffé de marbre blanc, devance des étagères lumineuses en arrière-plan où viennent se loger de jolies bouteilles. Une ambiance à la fois design et chaleureuse pour que tout le monde puisse se sentir chez soi, comme à la maison.

A la tombée de la nuit, la lumière se tamise selon les envies et un rideau vient faire disparaître la grande baie vitrée pour une ambiance plus intimiste, plus feutrée – idéale pour une ambiance bar à cocktails réussie.

Mention toute particulières pour les toilettes avec le panneau « No selfie in the bathroom » qui jouxte des carreaux métro et un joli miroir AMPM





### **III – UNE CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE**

Benjamin et sa brigade revisitent une cuisine française contemporaine, généreuse et rassurante. Accompagné par 3 anciens du Chiberta (restaurant 1 étoile Michelin de Guy Savoy) dont l'ancien Chef qui vient signer la carte, JACQUES met en avant des produits frais et de qualité, et des achats en circuits courts : les fruits et légumes sont de saison et la viande de grande qualité. Benjamin travaille avec des artisans et des entreprises locaux. Pour lui, il est important de faire travailler l'économie de région à l'image de sa burrata bio d'Ile de France. Cela présente de surcroît plusieurs avantages : proximité, qualité, logistique améliorée !

Pour commencer, le Chef vous propose un délicieux velouté de saison : potimarron ou encore lentilles corail et pommes de terre ou bien un champignon de Paris, dans tous ses états ! On se laissera tenter par des accras de lieu noir ou bien une belle Burrata BIO avec son coulis aux herbes et pour les gourmands par un Croque-Monsieur à la truffe d'automne et sa verdure ou bien un foie gras de canard maison et son chutney, accompagnés de toasts grillés.

A la carte, on retrouve pour le plat les indémodables « Coquillettes BIO jambon comté truffe » trio de mini burger Black Angus servi avec de savoureuses frites maison, des gambas en tempura « Coco-Sésame » avec leur risotto croustillant et sa crème de bisque. Pour les amateurs de bonne viande, un excellent filet de bœuf sauce béarnaise (la aussi : Maison !)

Deux suggestions du moment (poisson et viande) vendu 22€ viennent compléter la carte.

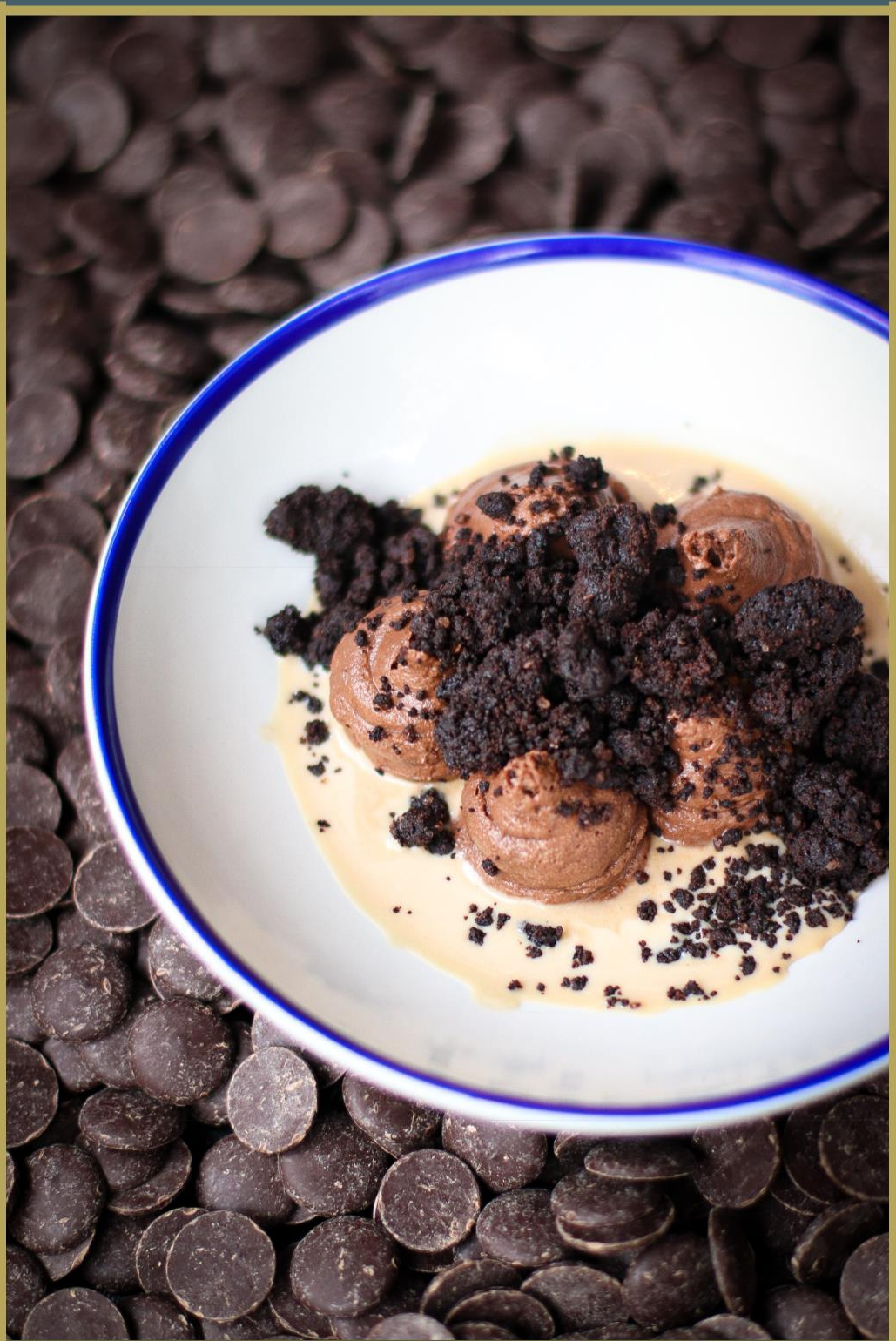


Pour les amateurs de sucré, on retrouve une onctueuse mousse au chocolat noir et gourmandise et son crumble de cacao à la fleur de sel, le fameux crumble Yuzu façon tarte au citron et le célèbre chou « Chantilly » au coulis de noisettes.

Le week-end, pour 22 €, JACQUES vous propose son incontournable brunch (servi en plus de la carte) : chou Bénédicte service avec du bacon anglais bien grillé et une sauce Hollande maison au siphon, bien entendu !

Côté boissons, on retrouve une large sélection de vins : trois rosés, trois blancs dont un Bourgogne Aligoté pour 28 € et un Petit Chablis pour 38 € et trois rouges, dont un Pessac Léognan pour 48 € ou bien un Lalande Pomerol pour 58 €. Du champagne ainsi qu'une bière maison, la JACQUES ainsi qu'une IPA viennent compléter la liste.

Le café arabica est bio et provient à 100% du commerce équitable.



## **IV – LE BAR À COCKTAILS DE PAUL**

Ambiance bar à cocktails exotiques, mixologie épicée, bienvenus chez JACQUES. Des cocktails incroyables concoctés par le mixologue Paul vous sont proposés et même le soir tard, jusqu'à deux heures du matin. Paul se plaît à magnifier ses cocktails avec des infusions de thé comme pour son Early Gin ou encore des fruits et légumes de saison surprenant comme un cocktail au potiron pour la période d'Halloween au pain d'épice pour Noël ou encore au champagne et pétales de rose séchés pour le printemps Et l'été ! Tous les soirs et ce jusqu'à deux heures du matin, venez découvrir une carte classique ou bien laissez-vous emporter au gré de vos envies. Un déshydrateur de fruits permet d'agrémenter chaque cocktail, un peu comme une marque de fabrique.



## V – BENJAMIN KONRAD

Benjamin Konrad est un jeune entrepreneur de 34 ans animé par une volonté de découvertes, de restauration et de projets.

Marié à une jolie anglaise (Harriet) dont le père, un grand chef anglais cuisinait jadis pour la reine d'Angleterre, Benjamin est aussi papa de beaux 3 enfants. Diplômé de l'université de UCLA à Los Angeles aux Etats-Unis, c'est à cette période que l'idée de lancer son premier projet, « *Eat the Road* » lui vient à l'esprit. Les Etats-Unis étant indéniablement LA référence en termes de food trucks, l'idée prend forme et c'est à son retour en France en 2007 qu'il commence à étudier plus sérieusement le projet et commence à réfléchir à la manière de l'adapter à la culture « gastronomique » française. A cette période, Benjamin estime qu'il était encore trop tôt pour se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat, c'est pourquoi il décide plutôt de se tourner vers la communication et intègre une agence de communication événementielle à Neuilly-sur-Seine.

5 ans plus tard, il se décide enfin et quitte son travail pour s'investir à fond dans la création de son nouveau projet « *Eat the Road* » ! et s'attaque à une cuisine inspirée des Etats-Unis et des produits de qualité. On est alors fin décembre 2012 et l'aventure commence. Petit à petit il se différencie des autres food truck et fait de plus en plus d'évènements privés notamment pour Cartier, Tommy Hilfiger ou encore Calvin Klein.

Benjamin décide, quelques années après, d'ouvrir son premier restaurant qu'il appellera JACQUES, comme son grand-père qui, de son temps, fournissait l'Élysée et la Maison de la Truffe avec presque une tonne de foie gras par an. Pour Benjamin, « *Bien manger est inscrit dans mes gènes, je suis épicurien, gourmet, et curieux.* »

Entre temps Benjamin a également monté une compagnie de bateaux classiques sur la Seine : Classic Boats Paris. Ses deux bateaux en acajou des années 60 sont disponibles pour des privatisations et amarrés au sein du Yacht Motor Club de France situé dans le 16ème arrondissement de Paris.

# JACQUES

(SERVICE CONTINU)

## ENTRÉES

VELOUTÉ DU CHEF 7

LE CHAMPIGNON DE PARIS DANS TOUS SES ÉTATS 7

BELLE BURRATA BIO PARISIENNE, COULIS AUX HERBES 9

ACCRAS DE LIEU NOIR 9

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE D'AUTOMNE ET SA VERDURE 14

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY, TOASTS GRILLÉS 18

## PLATS

JACQUES CAESAR SALAD 17

LES INDÉMODABLES COQUILLETTES BIO JAMBON COMTÉ 14  
AVEC TRUFFE D'AUTOMNE 22

TRIO DE MINI BURGER, BLACK ANGUS, FRITES MAISON 19

BELLES GAMBAS EN TEMPURA « COCO-SÉSAME », RISOTTO CROUSTILLANT  
ET SA CRÈME DE BISQUE 25

SUGGESTION DU MOMENT VIANDE OU POISSON 22  
(VOIR ARDOISE)

FILET DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE ET SES FRITES MAISON 26

## DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT NOIR EN GOURMANDISE ET CRUMBLE  
DE CACAO À LA FLEUR DE SEL 9

CRUMBLE YUZU FAÇON TARTE AU CITRON 9

BEAU CHOU « CHANTILLY » AU COULIS DE NOISETTE 9

# JACQUES

## NOS FORMULES

SUGGESTION DU MOMENT

22

ENTRÉE

+

SUGGESTION DU MOMENT

**OU**

SUGGESTION DU MOMENT

+

DESSERT

28

VELOUTÉ DU CHEF

+

SUGGESTION DU MOMENT

+

DESSERT

35

(CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE +5)

# INFORMATIONS PRATIQUES

JACQUES  
129, AVENUE VICTOR HUGO 75116 PARIS  
Tél. : 01 43 59 72 41

**OUVERT TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE DE 9:00 À MINUIT**  
**SERVICE CONTINU DE 11:30 À 22:30**  
**BAR À COCKTAILS JUSQU'À 2:00 LES JEUDIS, VENDREDIS ET SAMEDIS**  
**BRUNCH LE DIMANCHE DE 9:00 À 17:00** (en plus de la carte)

