



PNY

10, PLACE DU MARCHÉ DES CHARTRONS, 33000 BORDEAUX

DOSSIER DE PRESSE



Le PNY de Bordeaux est le **12ème restaurant** du groupe spécialisé dans les burgers de qualité.

À retrouver au numéro **10 de la mythique place du marché des Chartrons ! L'enseigne est ouverte 7 jours/7.**

C'est aussi le 4ème restaurant intégralement **dessiné par Rudy Guénaire**, cofondateur et D.A. de PNY.



“

Depuis que manger un taboulé Michel Sarrau au wagon-bar d'un TGV collant est devenu plus cool que de se faire servir du champagne par une hôtesse de l'air embauchée au physique, entre les nuages et les cieux, c'est à Bordeaux que l'on va quand la Californie nous manque.

On y fuit régulièrement pour prendre notre dose d'embruns et d'air frais lavé par les vents.

On s'assoit face à la mer, les bras du beau temps nous enveloppent et le soleil nous vendange.*

Ahhh, qu'est-ce qu'on aimerait être bordelais, bronzés et beaux toute l'année, skatant sur le miroir d'eau et de ciel quand le reste de la France s'abrutit au travail.

Alors, pour rendre nos escapades beaucoup plus régulières (et compatibles avec la politique de notes de frais de la boîte), on s'est battus comme des fous pour arracher un emplacement, tout simplement, de rêve.

C'est sur l'envoutante place des Chartrons que notre PNY du soleil et sa terrasse infinie dorent plein sud, entre les antiquaires, le bon goût et notre voisin Etchebest (qui a validé : « putain c'est bon votre truc »).

Notre amour pour la lumière laiteuse des déserts blancs a dirigé nos coups de crayon. Notre nouveau PNY est comme un vaisseau spatial abandonné sur une dune de sable tiède. Au plafond, 70 pavés de verre forment une voûte d'étoiles électriques, tandis qu'au bar, un système audiophile, énorme et vintage, made in USA, délivre nos beats préférés avec la douceur du velours.

Junior, notre chaise, est une imploration ouverte à Frank Lloyd Wright, notre patron à nous. L'archi le plus vénéral et le plus esthète des US qui interdisait les poules blanches sur son domaine (« parce qu'on dirait les pages du Chicago Tribune qui se seraient envolées ») continue de nous servir de divinité.

Nos toilettes insonorisées sont étroites et éclairées comme un club malfamé. Le Mile High Club, enfin à votre portée.

Nicolas, notre Big Lebowski à nous, fête dans quelques jours ses sept années chez PNY et sera le boss. Il a emporté sa collection de chemises à manches courtes, son manteau Acné et son portefeuille d'Etherum. Ses milliers de vinyles introuvables et savamment digitalisés vont mettre à terre la belle place des Chartrons.

Elysia, tout juste sortie d'une free party de 20 ans à San Francisco, et de quelques mois au PNY Marais signe l'ascension professionnelle la plus rapide de France et secondera le boss.

Priscilla, pharmacienne officielle des soirées officieuses de PNY depuis des années, rejoint l'heureux navire.

Enfin, c'est Siddikhur, impeccable Chef ayant gravi, en tongs, les échelons les plus difficiles des cuisines PNY, qui chapeautera sereinement l'envoi des finest burgers ever.

*Chers Bordelais, ne vous méprenez pas, nous avons connaissance du mètre de pluie qu'il vous pleut sur la tête, en moyenne chaque année (950 mm exactement), faisant de Brest, en comparaison, l'équivalent d'un désert yéménite les bonnes années de canicule.

DES BURGERS ADDICTIFS

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 coffre-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 offre différente et qui donne envie.**

À la carte, **en exclusivité à Bordeaux, le cocktail *White Dunes*, signé Simon et Lucas de Symbiose**, un de nos bars d'auteurs préféré. Un subtil mélange de Pineau Blanc des Charentes, eau de vie fine de Bordeaux et sirop de roquette à la fleur de sel.

Notre sélection de bières artisanales compte de nombreux coups de cœur. Où que nous allions, nous cherchons toujours à trouver les meilleurs brasseurs du coin. À Bordeaux, on a choisi de travailler avec **Effet Papillon**, des vrais passionnés qui brassent leurs bières bios à Mérignac.

Burgers & wine ? Why not !

On adore le bon vin. Celui fait de la plus belles des manières, par de vrais vigneron. À la carte : Château Ferran, Château Lauduc, Domaine Chibaou, **des vins bordelais qui s'associent à merveille à nos petits burgers.**



GENEROUS DESSERTS

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

Pour ceux qui auraient encore faim après un bon burger, nous proposons aussi de supers 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**.



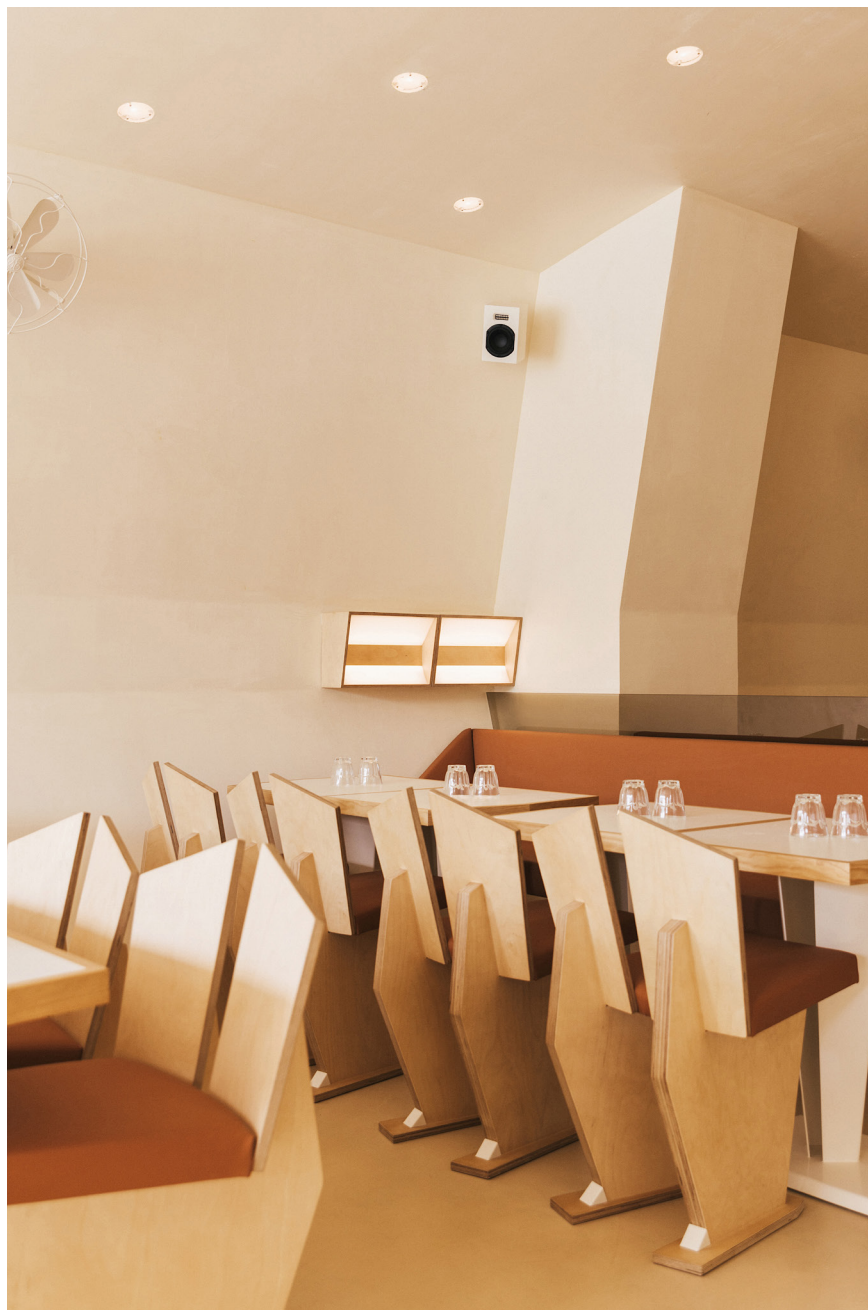
THE RESTAURANT

Notre *diner* PNY a été pensé comme **un repaire**, **un refuge**, au cœur du quartier des Chartrons, pour les amateurs de bonne cuisine, mais aussi de **design**.

Avec ses voûtes et ses murs courbés ainsi que son ciel étoilé, rentrer chez PNY, c'est embarquer pour un voyage comme **à bord d'une navette spatiale**. Passage obligatoire par les toilettes, qui vous transporteront sur une autre galaxie.

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





THE TEAM

À Bordeaux, c'est notre cher Nico aux manettes. Avec nous depuis 2015, il est passé par plusieurs de nos adresses parisiennes, d'abord en tant que serveur et bras-droit, puis directeur à Oberkampf pendant 3 ans. Il a sauté sur l'occasion quand on lui a proposé de plier bagages pour la chouette région bordelaise.

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 Graffi 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 Graffi reprennent un kebab** dans une rue branchée du 10ème arrondissement et **le transforment en une institution incontournable du burger haut de gamme parisien.**

PNY was born.



Rudy Guénaire et Graffi 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 malbouffe.

Chez PNY, on vous prouve qu'avec de bons ingrédients et de 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 permettent **de créer un burger à la fois plus complexe, plus *diverse*, mais toujours aussi addictif.**

Comme le ***Hangover Control***, un burger sauce poivre et moutarde à l'ancienne, **nappé d'un jus au vin rouge**, à retrouver en exclusivité au PNY de Bordeaux.



DES LIEUX UNIQUES

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

Nos adresses sont toutes uniques et pensées différemment 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 UNIQUES



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 DERNIERS

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.

Très récemment nous avons débarqué dans la ville des montagnards badass de France. À Grenoble, notre base de repli est située sur la belle place Grenette, entre les chics bâtisses centenaires.



LES PETITS DERNIERS



PNY Presqu'Île
59, rue Mercière, 69002 Lyon



PNY Grand'Rue
77, Grand'Rue, 67000 Strasbourg



PNY Grenette
8, place Grenette, 38000 Grenoble

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 l'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 fiers 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 managériale qui s'est fixée comme priorité l'épanouissement et l'autonomie de chacun de ses membres.

The more you give, the more you get !



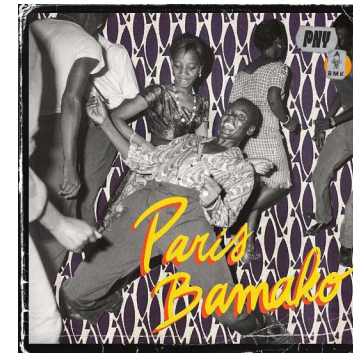
DES BURGERS ET DES POTES

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 pointus 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 personnalités 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 générales de travaux** depuis le début
- ...





PNY CHARTRONS

10, place du Marché des Chartrons

33000 Bordeaux

Open 7/7

PNY

@pnyburger

pnyburger.com

Contact Presse

Hello La'Com

Sandra Pacheco Messibah

sandra@hellolacom.com

06 21 61 68 11

Crédit photo

Ludovic Balay

Kate Devine