



BUS

BUS PALLADIUM 6 rue Fontaine Paris 9

PALLADIUM

DOSSIER DE PRESSE 2010

LE REVIVAL DU BUS PALLADIUM

Le problème des modes c'est qu'elles passent... Souvent trop vite pour avoir le temps de les assimiler. Mais allez dire au rock troisième millénaire que ce n'est qu'une passade ! Sous prétexte que bientôt la rue zappera clous, cuir et guitares pour d'autres préoccupations. Il vous répondra qu'après 60 ans de bons et loyaux services, ce n'est pas un effet de tendance contemporaine qui va avoir sa peau. Et il aura bien raison.

Si Paris compte depuis quelques années autant de rockeurs en herbe que de lieux branchés revendiquant leur appartenance au genre, il y a encore quelques références immuables en la matière. Du genre de celles qui ne périront pas avec la disparition des perfectos

Le Bus Palladium en est une. Un lieu mythique qui parlera de lui-même aux aficionados de la première heure. Un lieu incontournable qui rouvre ses portes pour le plus grand bonheur de tous les amateurs de vrai son rock.

Pour preuve, le 16 mars c'est Louis Bertignac que l'on ne présente plus, qui a honoré les invités de sa présence charismatique et de son parcours avisé.

Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, simultanément à cette renaissance, sort sur les grands écrans un film hommage éponyme et le lieu se dote d'un restaurant tout aussi trendy !

UN LIEU ROCK LEGENDAIRE

De Gainsbourg à Delpéch, on a chanté le Bus. Dali en fait l'apologie après une soirée mémorable à base de bouteilles d'eau et l'histoire est née. De l'anniversaire de Mick Jagger, à la rencontre de Stone avec Charden, en passant par les concerts des idoles des yéyés comme Johnny Hallyday ou les Chaussettes noires, c'est toute l'âme du rock, son essence créative qui plane sur le Bus Palladium.

Né en 65 grâce au jeune mais clairvoyant James Arch, le Bus devient très vite le repère des vrais fans de rock. Qu'ils en aient l'allure ou plus précisément la philosophie, Arch prône pour ses clients, une pratique libertaire de la fête. Il affranchit la nuit de ses diktats, fidèle à l'idée même du rock.

C'est dans le respect de ces codes identitaires que le nouveau maître des lieux, Benjamin Patou, entend bien faire résonner le son des guitares.

Le Bus n'a pas dit son dernier mot. Le rock non plus.

LA NOUVELLE VERSION DU BUS PALLADIUM

Derrière chaque succès du rock, il y a très souvent une équipe.

C'est donc Benjamin Patou, 32 ans que l'on trouve à la tête du Bus Palladium. Président de Profete Evènements, société de communication hors média qu'il a fondée en 1997, Benjamin acquiert le Globo en 2008. Fort du succès qu'il rencontre là bas, il décide de s'atteler à une nouvelle tâche d'envergure.

Au Bus Palladium, il devient leader d'une team de passionnés pour aborder ce nouveau challenge. Un combo dynamique qui va faire vivre les 3 étages du temple rock avec toute la vigueur enragée qui sied à ce genre de pari audacieux. Le Bus Palladium sait d'où il vient et très bien où il va. C'est aussi ça le rock. Une détermination que rien ne freine. Et un peu de désinvolture à l'égard de conventions qui brident parfois la nuit parisienne... à l'image du D.A. et programmeur Cyril Bodin.

Il fallait un lieu pour incarner à nouveau cet élan, c'est chose faite maintenant que Pigalle renoue avec une partie de son histoire au Bus Palladium.

Et pour bien faire les choses jusqu'au bout, c'est le talentueux Yarol Poupaud (FFF) qui prendra en charge l'identité musicale du restaurant pour compléter son offre déjà riche en événements !

3 ÉTAGES DE ROCK

AU REZ-DE-CHAUSSÉE :

Un club rock'n'roll vintage au son incroyable, ouvert 6 jours sur 7 aux lives et DJ-sets.

AU 1^{er} ÉTAGE :

Un restaurant made in USA ouvert toute la nuit pour les petits creux et grands repas. On recommande les viandes argentines, les nachos au cheddar fondu ou encore le bol de sucres pour celles et ceux qui surveillent leur ligne ...

Une deuxième scène pour les lives.

Vous êtes du genre bœuf entre amis : piano et guitares accrochées aux murs sont à votre disposition. Joueur : un coin backgammon ou jeu d'échecs a été prévu.

Vous avez envie de donner du son à base de cordes vocales, tel Mick Jagger à Hyde Park, le karaoké vous attend!

AUX 2^e ET 3^e ÉTAGES :

Deux salons privés façon appartements, pour refaire le monde comme à la maison, dans une déco intimiste.

LA PROGRAMMATION HEBDOMADAIRE

MARDI : AFTER WORK TRENDY'S & SOIRÉE PARISIENNES DOLLS

dédiée aux filles , entrée gratuite et cocktails/champagne offerts aux filles toute la nuit, djette aux platines.

JEUDI : SOIRÉE SACRÉ FRENCHY

soirée à programmation musicale française de Telephone à Daft Punk.

VENDREDI : SOIRÉE ROCK YOU

concert en première partie de soirée à partir de 21h avec des groupes rock plutôt français mais aussi international , suivi à minuit du club , musique à dominante rock des années 60 à nos jours. Organisation Bruce Meritte, Cyril Bodin.

SAMEDI : SOIRÉE WE LOVE LE BUS

concert en première partie de soirée à partir de 21h avec des groupes rock plutôt français mais aussi international , suivi à minuit du club , musique à dominante rock des années 60 à nos jours. Organisation Bruce Meritte, Cyril Bodin et Nicolas Ullmann.

LE RESTAURANT

BUS PALLADIUM – LE RESTAURANT

Ouvert 7/7 - Service restaurant 20H à 4 h du matin

Entre rockabilly 50's et psychédéisme 70's, le restaurant du Bus Palladium est une mine de trésors vintage à l'intérieur de laquelle se déroulent des dîners conviviaux. Déco d'époque «comme à la maison», dans une harmonie de chocolat, de cuir élimé et de velours accueillant. Papiers peints rétro, mix de mobiliers de récup s'organisent autour d'une baie vitrée découvrant les lumières de la nuit du côté de Pigalle.

Cabinet de curiosités végétal derrière le bar, coins cosy nichés en surplomb de la salle, le tout autour d'une scène dédiée à des lives acoustiques qui calment les ardeurs de la salle de concert du rez-de-chaussée...

LES STARTERS

L'heure de la soupe 9
Nachos fondu de cheddar 9
Scampi, guacamole 10
King crabe 20
Bol de sucres, huile d'olive et citron 8
Belle tranche de saumon fumé 15
Bœuf Thaï en salade 12
Ravioles de Royan 13
La Compil des entrées 25

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, salade mélangée, purée, riz basmati, légumes Wok
Rocamadour et salade 10
Plateau de pâtisseries, une envie 9
Gaufre Nutella d'Elvis 8 par gourmandise Chantilly +2
Cheese cake au « Dulce de Leche » de Janis 8
Glaces Ben & Jerry's 8

DU CÔTÉ DE CHEZ JACK

Cheeseburger, suprême de poulet 18
Cheeseburger, avec ou sans bacon 18
Cheeseburger Rossini 22

BUS PALLADIUM

6 rue Fontaine - Paris 9
www.lebuspalladium.com

INFORMATIONS PRATIQUES

T. 01 45 26 80 35

OUVERT 7/7 POUR LE RESTAURANT / BAR DE 20H À 5H DU MATIN

OUVERT MARDI / JEUDI/VENDREDI / SAMEDI POUR LE CLUB DE 23H30 À 5H

DIMANCHE/LUNDI/MERCREDI :

concert / événements privés au cas par cas

ENTRÉE : 20 euros avec une consommation

PRIX DES CONSOS :

12 euros verre

15 euros cocktail

180 euros bouteille

240 euros bouteille premium

150 euros champagne

APÉRITIFS 6CL

| | |
|-----------------------|----|
| Ricard | 7 |
| Martini rouge / blanc | 8 |
| Campari | 8 |
| Porto rouge / blanc | 8 |
| Kir royal | 12 |
| cassis, mûre, pêche | |

BIÈRES 33CL

| | |
|---------------------------------|---|
| Bières bouteilles | 8 |
| Heineken, Desperados, Edelweiss | |

ALCOOLS 4CL LIQUEURS 4CL

| | | | |
|--------------------|----|------------------|------------|
| William Lawson | 12 | Bailey's | 10 |
| Grants | 12 | Kalhua | 10 |
| Jack Daniels | 14 | Get 27 & 31 | 10 |
| Glenfiddich 15 ans | 14 | Manzana | 10 |
| Monkey Shoulder | 15 | Grand Marnier | 10 |
| Eristoff | 12 | Amaretto | 10 |
| Russian Standard | 12 | Chambord | 10 |
| Grey Goose | 14 | | |
| Bacardi | 12 | DIGESTIFS | 4CL |
| Bombay Sapphire | 12 | Rémy Martin VSOP | 12 |
| José Cuervo | 12 | Poire Williams | 12 |
| Licit Absynth | 12 | Calvados | 12 |

BOISSONS FRAÎCHES

| | | |
|--|-------|----|
| Sodas 33cl | 5 | |
| Coca Cola, Coca light, Coca Zero, Tonic, Perrier | | |
| Jus de fruits 25cl | 5 | |
| Orange, pamplemousse, pomme, cranberry, ananas, tomate | | |
| Red Bull 25cl | 7 | |
| Eaux minérales | 50 cl | 1L |
| Evian, Badoit | 5 | 8 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Expresso | 3 |
| Thés | 4 |
| Earl Grey, Ceylan, Breakfast, Darjeeling, fruits rouges, menthe | |
| Infusions, Tilleul menthe | 4 |

LES ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Velouté de saison & Bruschetta | 11 |
| Nems de poulets & Pétales de sucrides | 9 |
| Saumon fumé Label Rouge & Blinis | 14 |
| Ravioles de Royan à la crème de Parmesan | 12 |
| Légumes grillés à l'italienne | 12 |
| Foie gras de canard & Chutney de mangue | 18 |
| Scampi croustillants sauce guacamole | 10 |

DU CÔTÉ DE CHEZ JACK

| | |
|-------------------------------------|----|
| Cheeseburger Classic | 18 |
| Cheeseburger bacon | 20 |
| Tartare de bœuf cru ou poêlé | 18 |
| Noix d'entrecôte d'Argentine - 250g | 30 |
| Côte de veau aux morilles - 250g | 26 |
| Magret de canard sucré salé | 22 |

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---------------------------------------|---|
| Frites maison, salade mesclun, | |
| riz minestrone, wok de légumes, purée | 5 |

prix net

À PARTAGER

| | |
|---|----|
| Chinoiseries | |
| Assortiments de nems & scampi | 16 |
| Méli-Mélo de charcuterie | |
| Serrano 24 mois, Homo Ibérique, Coppa Corse, Longuanija Paillesse | 19 |
| Foie gras de canard & Chutney de mangue | 24 |

LES ENVIES DE TITA

| | |
|---------------------------------------|----|
| Saumon Bio à peine cuit | 19 |
| Filet de daurade royale à la plancha | 22 |
| Duo de gambas & noix de Saint-Jacques | 26 |

LES DESSERTS

| | |
|--|----|
| Mœlleux mi-cuit, glace vanille (cacao 70%) | 10 |
| Tarte fine aux pommes, glace vanille | 10 |
| Cheese cake, glace sirop d'érable | |
| noix de pécan | 10 |
| Crumble aux fruits rouges | 10 |
| Trilogie de Pannacotta | |
| kiwi - litchi - rose | 10 |
| Le Bonbon | 10 |

glaces et sorbets de la maison Movenpick

CHAMPAGNES

| | | |
|----------------------------|------|--------|
| Piper Heidsieck Brut | 75cl | 12,5cl |
| Perrier Jouët Grand Brut | 85 | 12 |
| Piper Heidsieck Cuvée Rare | 95 | |
| Piper Heidsieck Rosé | 135 | |
| | 95 | |

BORDEAUX

| | | |
|---|-----|---|
| Côtes de Blaye, Château Vieux Charron, aoc 2009 | 26 | 6 |
| Haut Médoc, Château de Maucaillou, aoc 2006 | 34 | |
| Lalande de Pomerol, Château Sergant, aoc 2006 | 40 | |
| Margaux, Baron de Brane, 2ème de Brane Cantenac, aoc 2007 | 57 | |
| Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen, aoc 2007 | 90 | |
| Paulliac, Petit Mouton, 2ème vin de Mouton Rothschild, aoc 2006 | 220 | |
| Paulliac, Château Mouton Rothschild, 1er cru classé, aoc 2001 | 360 | |
| Saint Emilion, Château Cheval Blanc, 1er cru classé, aoc 1994 | 400 | |

BOURGOGNE

| | |
|---|----|
| Hautes Côtes de Beaune, Michel Picard, aoc 2008 | 30 |
| Pommard, La Chanière, aoc 2008 | 68 |

VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|---|----|
| Vacqueyras, Domaine Ondines, aoc 2008 | 26 |
| Saint Joseph, Le Grand Pompée, aoc 2007 | 49 |

LANGUEDOC ROUSSILLON

| | |
|--|----|
| Faugeres, Château de la Liquière, aoc 2009 | 26 |
| Côteaux du Languedoc, Pic Saint loup, aoc 2007 | 33 |

VINS DU MONDE

| | | |
|---|----|---|
| U.S. Cabernet Sauvignon, Gallo family, 2009 | 26 | 6 |
| Espagne, Sangre de Toro Cataluña, 2007 | 29 | |
| Argentine, Tierra de Luna Malbec, 2009 | 30 | |
| Chili, Cabernet Sauvignon, Casillero del Diablo, 2008 | 33 | |

BLANCS

| | | |
|---|----|---|
| Pays d'Oc, Chardonnay, les Jamelles, aoc 2009 | 26 | 6 |
| Gewurztraminer, cave de Ribeauvillé, aoc 2009 | 29 | 7 |
| Sancerre, les Marennes, aoc 2009 | 34 | 8 |
| Chablis, la Chablisienne, aoc 2007 | 38 | |
| Beaune du Château, 1er cru, aoc 2005 | 57 | |

ROSÉS

| | | |
|--|----|---|
| Côteaux Varois, Château de l'Escarelle, aoc 2009 | 26 | 6 |
| Côtes de Provence, M de Minuty, aoc 2009 | 36 | |