

INÉDIT: un monumental concept restaurant et chocolaterie de 600m² ouvre rue Saint-Rémi



L'enseigne posée cette semaine met un terme au mystère planant sur le démentiel chantier qui a pris possession de l'ancien Chaudron rue Saint-Rémi. Onctueux comme une crème, exotique comme le chocolat, le fastueux concept restaurant et chocolaterie GANACHE ouvrira ses portes le 19 Janvier. En attendant, voici un croustillant aperçu de cet inédit projet...



Ganache restaurant © cabinet Where is Brian

Un concept inédit alliant restaurant et chocolaterie

Rue Saint-Rémi, ce sont 3 étages de gourmandise qui s'apprêtent à ouvrir. Derrière ce colossal projet totalisant 6 mois de travaux et quelques millions d'euros, se dresse un solide duo de restaurateurs bordelais, Nicolas et Marie Barbé-Salénave. Ganache représente la fusion de chacun de leurs rêves: la belle restauration d'un côté et la chocolaterie de l'autre. Nous trouverons donc une entrée donnant sur le restaurant et une autre vers la boutique.



Et le moins que l'on puisse dire est qu'ils se sont donnés les moyens de leurs ambitions. Au rez-de-chaussée, une **cuisine ouverte équipée par les cuisinistes des plus grands chefs**. Aux manettes, on retrouvera un chef au joli parcours, **Stéphan Lopez**. À l'étage un **laboratoire dédié à la pâtisserie**, chapoté par **Jonathan Degent et son sous-chef Thomas Bernon**. Sans oublier, au sous-sol, un **laboratoire dédié à la chocolaterie**, dirigé par le talentueux chocolatier **Mathieu Depardieu**.



L'équipe de la Chocolaterie Ganache

Un décor majestueux de 600m² mêlant jungle et design

Epoustouflant, fastueux, design, curieux, magnifique, monumental... Les adjectifs ne manqueront pas pour décrire ce lieu de réjouissances. Pour arriver à un tel résultat, **les tenanciers ont donné carte blanche** au cabinet d'architectes *Where is Brian*. **Véritable jungle urbaine aux touches design remarquées**, les espaces s'articulent sur deux niveaux, liés par un **historique et colossal escalier classé**.



Ganache © Cabinet Where is Brian

Au total, pas moins de **trois verrières**, une cave à vin, un coin privatisable face aux cuisines et un bar d'angle, espace de jeu des mixologues. Méli-mélo de motifs et de textures bien mariées, **on dîne tantôt sur des canapés épousant la forme de la balustrade, tantôt sous une cage de bois**, le tout sous un plafond orné, tel une tapisserie, de feuillage de cacao. On retrouve même, ça et là, quelques **fresques animales de l'excellent street-artiste bordelais [A-mo](#)**.

Mais pour goûter à leur carte raffinée élaborée selon les saisons, il faudra encore patienter quelques petits jours... Ne restez pas loin de la jungle, on vous tiendra informés.



Ganache © Cabinet Where is Brian

[Ganache Bordeaux](#) 41-43 rue Saint-Rémi, Bordeaux

Ouverture le 19 Janvier 2022

05 57 83 99 02 [Ganache Facebook](#) [Ganache instagram](#)