

## La Ganache, le nouveau restaurant et chocolaterie de 600m<sup>2</sup> à Bordeaux

Ouverte depuis mercredi 19 janvier, la Ganache présente un établissement avec un restaurant et une chocolaterie, étendue sur 600m<sup>2</sup> dans la rue Saint-Rémi à Bordeaux.



*La Ganache a ouvert ce mercredi 19 janvier 2022 dans la rue Saint-Rémi à Bordeaux (©Actu Bordeaux / Jonas Denis)*

C'est en poussant la porte d'entrée de la [Ganache](#), qu'on se rend compte de l'étendue des lieux : plus de **600m<sup>2</sup>** dédiés à la **gastronomie** et au **chocolat**. Ouverte mercredi 19 janvier 2022 dans la rue Saint-Rémi à **Bordeaux (Gironde)**, la Ganache s'organise sur trois niveaux.

« Avec mon mari, nous avons acquis les lieux fin mai 2021. Les travaux ont ensuite duré de juin à décembre, et nous voilà prêts ! », présente Marie Barbé-Salenave, gérante de la Ganache. Au total, 35 personnes travaillent dans l'établissement.

## Un restaurant dans la jungle

En marchant dans le restaurant, le client remarque la présence de fresques de l'artiste bordelais A-MO. Un imposant gorille qui regarde ceux qui montent à l'étage. « Ça nous tenait vraiment à cœur d'avoir des fresques d'A-MO. J'aime beaucoup son travail. Pour moi, il a dessiné un dodo près d'une table à l'étage. Je suis fan de cet animal disparu », s'enthousiasme la patronne.

Les décorations ont été réalisées par l'agence Where is Bryan dans l'objectif de faire voyager le client à travers la jungle. Des cages avec des plantes à l'intérieur sont accrochées au plafond.

*« Au total, l'investissement, les travaux, la décoration ont coûté 2 millions d'euros »*

**Marie Barbé-Salenave**

Entre le rez-de-chaussée et l'étage, des petits salons intimistes peuvent être reversés « pour passer une soirée dans le calme ou faire la fête sans embêter les autres clients ».



*La décoration du restaurant sur deux niveaux rappelle la jungle (©Actu Bordeaux / Jonas Denis)*

Au niveau de la carte, les produits changent tous les trois mois pour des produits de saison. Pour manger, il faut compter entre 18 et 32 euros dans les plats principaux.

## Une chocolaterie dans le restaurant

La Ganache, dispose également d'une chocolaterie qui possède sa propre entrée. « Elle est ouverte de 11h à 19h, nous avons recruté un chocolatier pour qu'il réalise nos propres gourmandises », sourit Marie Barbé-Salénave.

Elle-même adore le chocolat, elle a toujours voulu ouvrir une chocolaterie. Nicolas, son mari détient déjà un bar à Bordeaux, le Central pub. « J'avais envie de changer et créer autre chose. Finalement nous avons fait les deux en un. »



*La vitrine des chocolats dans la chocolaterie de la Ganache (©Actu Bordeaux / Jonas Denis)*

Les chocolats portent le nom de traits de caractère : le curieux, l'altruiste, le taquin, etc. « On veut donner à la ganache qui est aussi une crème à base de chocolat un visage familier ! », termine-t-elle en mangeant un « intrépide ».