

La Ganache, le nouveau restaurant et chocolaterie de 600m² à Bordeaux

Ouverte depuis mercredi 19 janvier, la Ganache présente un établissement avec un restaurant et une chocolaterie, étendue sur 600m² 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 **600m²** 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 ».