



Marie Salenave a mis tous les atouts de son côté en s'entourant d'une équipe de professionnels aguerris. De gauche à droite : Sacha Abreu, Mathieu Depardieu, Marie Barbé-Salenave et Adrien Roquet

GANACHE : UNE CHOCOLATERIE DANS UN RESTAURANT

Marie et Nicolas Barbé-Salenave, propriétaires du Central Pub, brasserie de la rive droite bordelaise, innovent pour leur nouvel établissement de la rue Saint-Rémi : ils y réunissent un restaurant de 140 couverts sur deux étages et une chocolaterie, séparés par une simple verrière. L'occasion pour le couple de travailler ensemble tout en permettant à Marie, qui a délaissé sa carrière dans la communication pour passer un CAP de chocolatier-confiseur, de s'installer. Elle a mis tous les atouts de son côté en s'entourant d'une équipe de professionnels aguerris composée de Mathieu Depardieu, arrivé de la Maison du chocolat à Paris, secondé par Adrien Roquet, qui a fait ses classes chez Pariès, au Pays basque, et du jeune Sacha Abreu. Elle a également bénéficié des conseils avisés

du maître chocolatier et consultant annécien Jean-Pascal Sérignat, pour créer une gamme d'une vingtaine de variétés de bonbons. Parmi lesquels un remarquable praliné mais aux arômes de pop-corn et un surprenant « bicouche » sarrasin cacao amer.

Si les équipes œuvrent dans leurs laboratoires respectifs, le dessert du restaurant signé par le chef pâtissier Jonathan Degent s'appelle La Tablette, et les clients se verront systématiquement offrir une douceur avec l'addition. Ce qui devrait les inciter à faire leurs emplettes sur place, et ils le pourront même en dehors des horaires d'ouverture de la chocolaterie.

À partir du 17 janvier 2022. Ganache, 41-43, rue Saint-Rémi à Bordeaux, www.ganache-bordeaux.fr