

Ganache à Bordeaux, restaurant ou chocolaterie... ou les 2!



Le février 6, 2022

de Chantal DESCAZEUX

Bordeaux, chocolaterie, cocktails, ganache, restaurant, Where is Brian

★★★★★ (15 avis, moyenne: 4,93 sur 5)

0



Ganache, c'est le nom du concept hybride qui regroupe un restaurant, une chocolaterie... et même un bar à cocktails. Dans l'hyper centre de Bordeaux, Marie et Nicolas Barbé-Salénave ont ouvert en début d'année ce magnifique établissement de 600 m², un lieu à plusieurs facettes que je vous invite à découvrir.



Jeune couple à la vie et au travail, Nicolas a passé 17 ans dans la restauration et Marie a un parcours de 5 ans effectué en Grand Cru Classé de Margaux, puis s'est orientée par passion vers un CAP de chocolatière obtenu en 2019. Pour réunir leurs 2 passions, coup de cœur pour ce site dans la rue Saint-Rémi qui grâce à ses deux entrées, permet à Marie d'ouvrir sa première chocolaterie et à Nicolas d'installer sur deux niveaux un restaurant avec une déco éblouissante.



Marie et Nicolas Barbé-Salénave, les propriétaires de Ganache

Le cadre époustouflant de Ganache :

Chez Ganache , on retrouve la passion pour la cuisine française, le chocolat, une invitation aux voyages, tout cela dans une déco jungle urbaine extraordinaire.

Dès la porte franchie, on est ébloui par les végétaux stabilisés en cages en osier français et par le décor aérien des luminaires, 2 niveaux signés par le cabinet nantais « [Where is Brian](http://www.wherisbriandesign.com) ».

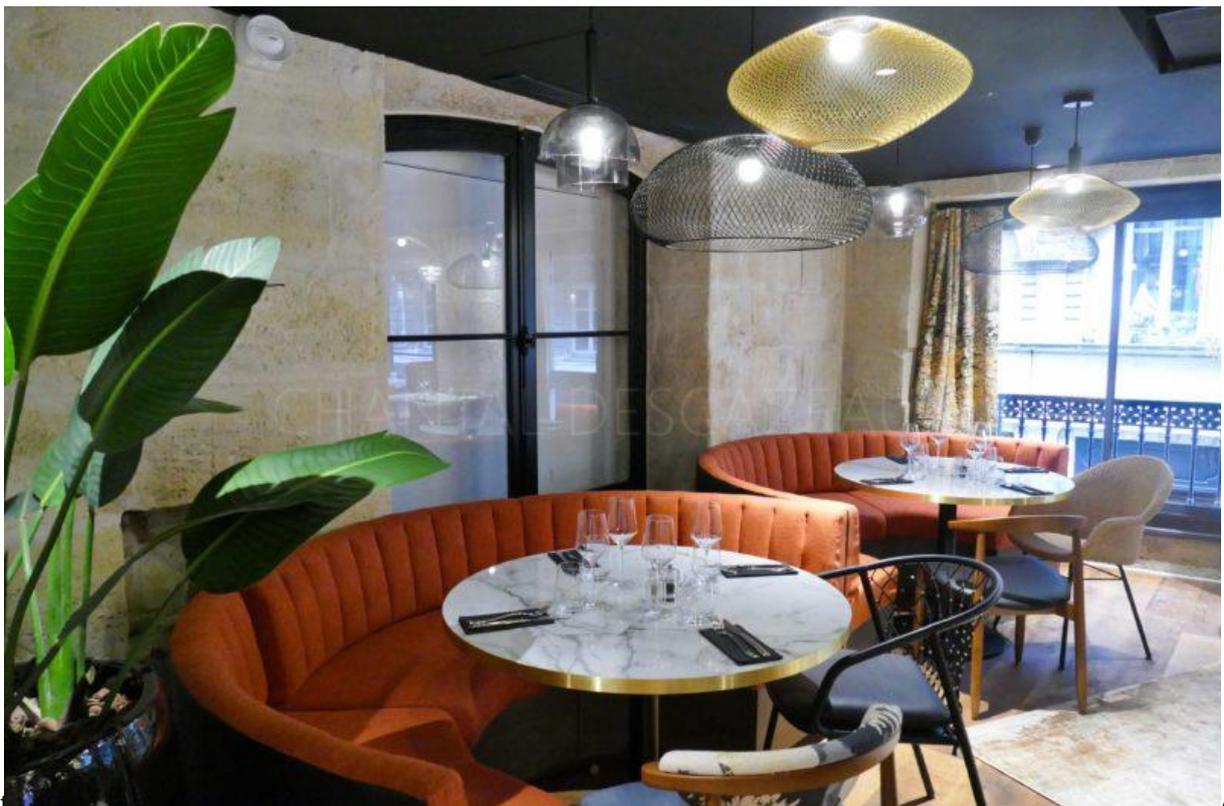








Au pied de l'escalier, une magnifique fresque de l'artiste A-MO, ici le gorille





Ici ou là on découvre quelques fresques créées par AMO arts, un style *Jungle Street Art* en clin d'œil à la passion pour les voyages de Marie et Nicolas.

Vous l'avez compris, le cadre de Ganache est riche en matières, atypique, unique... même les toilettes se visitent !



Le restaurant Ganache



Soyons clairs, ce n'est pas un restaurant avec des plats chocolatés mais un restaurant avec des plats faits maison préparés à partir de produits français issus le plus possible de circuits raisonnés. En cuisine, c'est Stéphan Lopez et son équipe qui met à l'honneur les produits avec une cuisine créative de saison.

Chaque saison, la carte présente 5 entrées, 8 tapas, 9 plats, 5 desserts + dessert du jour. A midi, la formule du jour propose 2 entrées, 2 plats, 2 desserts.

Voici quelques cocktails et plats proposés à la carte en ce moment :



Nems au canard accompagnés d'une sauce foie gras que nous avons pris pour accompagner les cocktails ▼



Parmi les entrées :





Œuf parfait, Cuit à 64°, mousse carbonara au lard de colonata, tuile de parmesan, crispy de jambon



Dorade en ceviche, agrumes et lait de coco, salade d'herbes



Saumon fumé par nos soins, blinis au yuzu, crème à la coriandre, tétragone

Plats :



Gambas au curry vert, légumes de saison et gnocchis glacés au parmesan



Merlu vapeur, pulpe de carotte à l'estragon, émulsion au lait de coco



Ris de veau croustillants, risotto aux champignons, panais confit – Plat signature de la maison

Les desserts à choisir parmi 5 propositions + le dessert du jour... et là vous avez du mal à choisir, c'est terriblement gourmand!



La Tablette, dessert signature

Croustillant grué de cacao, crémeux chocolat noir, mousse chocolat et fève de tonka... Tout un programme en textures.



From New York with Passion

Sablé amande, confit mangue et fruit de la passion, mousse cheesecake... un délice!



Peanuts forever

Biscuit Trocadéro, crémeux caramel et cacahuètes torréfiées, ganache montée cacahuètes... Un concentré de gourmandise!

A la Carte, comptez de 12 à 15 € pour les entrées, 18 à 32 € pour les plats, 11/12 euros pour les desserts.
Pour le midi du lundi au vendredi: Entrée / 5 €, Plat / 12 €, Dessert / 5 €

La chocolaterie Ganache



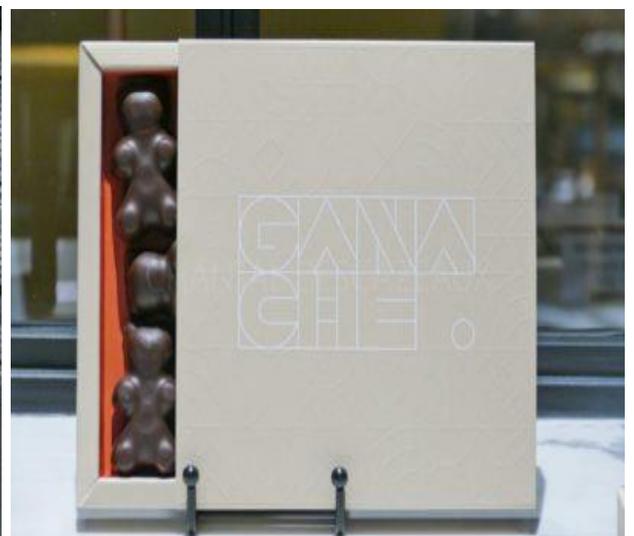
Porte extérieure indépendante ou accessible par le restaurant, la chocolaterie est la 2ème facette de ce lieu à l'identité bien marquée.

La chocolaterie propose une collection de 9 pralinés, 12 ganaches, 3 bi-couches praliné-ganache, 4 demi-sphères et un peu de confiserie (pâtes de fruit citron-basilic, des guimauves de purées de fruits...)

Comme la ganache désigne une préparation au chocolat mais aussi un visage ou un personnage, chaque référence de la collection est associée à un caractère, à un tempérament en lien avec sa composition et son ingrédient majeur : le Filou / Céréales soufflées – le Fidèle / Noisette – le Pacifique / Noix de coco – l'Indépendante / Caramel & beurre salé – la Sereine / Verveine Citron – la Culottée / Timut... Alors et vous, quel est le chocolat associé à votre « ganache »?

Ganache, un lieu, 2 univers, une invitation au voyage, à l'oisiveté et à la gourmandise que l'on aime redécouvrir ; félicitations Nicolas et Marie!





Le labo chocolat est situé en sous sol :



GANACHE

*Restaurant & Chocolaterie
41-43 rue Saint-Rémi
33000 Bordeaux*

tél: 05 57 83 99 02

*Ouvert tous les jours pour le
déjeuner et le dîner.*