

COMMUNIQUÉ ≡ BORDEAUX ≡ JANVIER 2022



« GANACHE » Restaurant & Chokolaterie : un projet à deux visages
Créateurs à Bordeaux d'un concept hybride,
Marie et Nicolas Barbé-Salenave ouvrent
leurs établissements au 41-43 rue Saint-Rémi



« La légende voudrait qu'en 1850, un apprenti pâtissier ait malencontreusement versé une jatte de crème de lait dans une casserole de chocolat fondu. Pour dissimuler sa maladresse, il mélangea le tout, mais son patron s'aperçut de la supercherie et, après avoir qualifié son apprenti de ganache (lire : empoté, bon à rien), il goûta le mélange. Séduit, il appela ironiquement cette création « ganache ».

GANACHE
Restaurant & Chokolaterie
41-43 rue Saint-Rémi – Bordeaux
Ganache-bordeaux.fr



Contacts presse :
Ganache : Marie Barbé-Salenave ≡ 07 60 07 04 25 ≡ contact@ganache-bordeaux.fr
Service de presse délégué : Noëlle Arnault ≡ 06 07 44 66 49 ≡ arnaultconseil090@gmail.com

17 années d'expérience dans la restauration pour Nicolas. Pour Marie, un parcours de 5 ans effectué en Grand Cru Classé de Margaux, avant de s'orienter vers un CAP de chocolatière obtenu en 2019... couple à la vie et à la ville, ils voulaient en former un à la scène, en créant leur propre établissement, en totale parité gourmande. Bordelais d'adoption, ils voulaient évoluer professionnellement ensemble. Bien qu'épanouis dans leurs activités respectives, depuis quelques années ils étaient à la recherche d'un lieu où leurs deux passions s'exerceraient sous le même toit. Le coup de cœur pour le 41-43 rue Saint-Rémi fut unanime, une artère traçant un lien dédié aux cuisines du monde, entre la rue Sainte-Catherine et les quais de Bordeaux. Avec ses deux entrées, la configuration du site permettait à Marie d'ouvrir sa première chocolaterie et à Nicolas d'installer sur deux niveaux un restaurant équipé de son propre laboratoire de pâtisserie... mais le couple Barbé-Salenave y tient, si les décisions sont communes et les passerelles entre leurs activités multiples, il ne s'agit pas d'un restaurant servant des plats à base de chocolat.

Un cabinet de curiosités

au décor aérien de luminaires et végétaux en cages

Leur passion pour le vin, la cuisine française, le chocolat, l'inspiration de leurs voyages, ont guidé la création de *Ganache* dont l'architecture intérieure et la décoration ont été confiées au cabinet nantais « Where is Brian ». Atypique, riches en motifs, matières et textures (carrelage en chevron, grilles, étagères en escalier, banquettes rondes, chaises tressées, papiers peints fleuris, tapis graphiques...) les différents espaces sont distribués sur deux niveaux. Le rotin est aérien, habillant les volumes d'une vingtaine de suspensions mettant en cages lumières et végétaux stabilisés. Lieu cocooning avec ses alcôves et salon en mezzanine, ces espaces dessinent une ambiance automnale déclinant une palette de roux, beige, terracotta...

Les fresques du restaurant ont été créées par AMO arts, artiste développant la technique du Paintag... et, du dessin à l'assiette, les desserts illustrés ont été réalisés par Sasha.

Deux univers se croisent

en une invitation au voyage, à l'oisiveté et à la gourmandise

De la chocolaterie, émanent les créations classiques et originales, confectionnées sur place. De la cuisine, partent les plats réinventés à chaque nouvelle saison.

► **Le restaurant bistronomique atypique**, (cuisine de 60 m², salle de 200 m²) est animé par une brigade de douze personnes dirigée par Stéphan Lopez, chef cuisinier mettant à l'honneur une cuisine créative de saison, des plats fait-maison préparés à partir de produits français issus le plus possible de circuits raisonnés. La carte des cocktails, tapas, entrées, plats, desserts, obéit au cycle des saisons.



Nous voulons respecter les goûts et pour cela, il faut respecter la nature et suivre les saisons. Pour les magnifier, nous aimons travailler les pièces nobles de produits de terroirs proches, tel l'agneau des Pyrénées, le porc de Bigorre, le canard du Sud-Ouest. Nous voulons mettre l'accent sur les saisons de pêche et travailler avec la criée de Saint-Jean-de-Luz et Royan. Les mets seront accompagnés de légumes du Sud-Ouest, majoritairement bio... les garnitures seront originales. Nos fromages sont fournis par la maison Deruelle (Bordeaux) »

Stéphan Lopez est un passionné de cuisine moderne. Alliant la gastronomie française aux techniques anciennes (le saumon fumé sur place) et inventives (cuir de tomate déshydratée). Chaque saison, la carte présente 5 entrées, 8 tapas, 9 plats, 5 desserts + dessert du jour. À midi, la formule du jour propose 2 entrées, 2 plats, 2 desserts ⁽¹⁾

*De gauche à droite : Marie Barbé-Salenave (co-gérante et chocolatière) – Stéphan Lopez (chef cuisinier)
Nicolas Barbé-Salenave (gérant)– Jonathan Degent (chef pâtissier) – Mathieu Depardieu (chef chocolatier)
Fresque « le dodo » créée par AMO Arts – crédit photo Charlotte Hubert*



► **Les pâtisseries artisanales**, bijoux esthétiques et gustatifs, sont créés sur place dans un laboratoire de 35m² situé au premier étage, sous une verrière et dissocié de la cuisine. Le chef pâtissier Jonathan Degent et sa brigade proposent des pâtisseries de boutique, créations accompagnant de la plus belle façon la fin du repas. Le labo qui va sortir 200 pièces par jour travaille à partir de farine de châtaigne ou de farine de riz. Tous ses desserts sont sans gluten et désués.

Le dessert signature, « La Tablette », est une proposition tout chocolat qui restera à l'année, pour faire le lien entre le restaurant et la chocolaterie.

La carte des vins a été conçue grâce à l'expertise croisée de Dimitri Nalin (sommelier de Joël Robuchon à La Grande Maison – chef sommelier à La Réserve /Paris) et de Marie Barbé-Salenave. Les 140 étiquettes françaises qui la composent passent par le Val de Loire, l'Alsace, la Bourgogne, Côte-de-Gascogne, Chablis, Nuits-Saint-Georges... notamment. Une sélection de Bordeaux très ambitieuse et séduisante propose 83 références allant du cru artisan aux 1^{er} Grand Cru Classé. De très belles maisons de Champagne voisinent avec une courte sélection de vins du monde.

Le bar, stratégiquement placé entre la cave à vin et la chocolaterie, c'est le domaine du chef barman Evgueni. Avec sa « tribu » il revisite les grands cocktails classiques et propose des créations éphémères à accorder avec tapas, plats et desserts... mais également des cocktails entièrement créés sur mesure, en fonction du désir des clients.

► **La chocolaterie et sa collection de caractères bien trempés**

Boutique-atelier, la deuxième facette de ce lieu a une identité très marquée. Ses recettes sont élaborées sur mesure afin d'obtenir des goûts affirmés, chéris par l'équipe de chocolatiers-confiseurs dirigée par Mathieu Depardieu. Boutique de 60 m², servie par un labo de 30 m², la chocolaterie propose une collection de 9 pralinés, 12 ganaches, 3 bi-couches praliné-ganache, 4 demi-sphères et un peu de confiserie (pâte de fruit citron-basilic, des guimauves de purées de fruits...)⁽²⁾

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...

(1) Horaires du restaurant : de midi à 14h– de 19h à 22h30 (23h le week end) – (addition moyenne 20/25 € le midi – 35/40 € le soir) – Réservation : www.ganache-bordeaux.fr – Horaires de la boutique : 11h à 19h

(2) Environ 100€/kilo en fonction des chocolats, tablettes, confiseries, etc



La chocolaterie en rez-de-rue



Bar et cave



Salle du rez-de-chaussée



Palier 1^{er} étage



Mezzanine du restaurant

A PROPOS...

de Ganache, vue par ses créateurs

Ganache, c'est d'abord la familiarité des ganaches que l'on aime rencontrer ou revoir autour d'un verre ou d'un dîner. C'est aussi, culinairement parlant, la douceur d'un intérieur chocolat, d'un praliné décliné à l'infini. Dans ce lieu incroyable, on se lève pour choisir son vin, on s'enjaille autour d'une grande table, on se niche en amoureux tout en furetant du regard pour détailler la décoration atypique et surprenante. Une invitation au voyage, à l'oisiveté et à la gourmandise que l'on aime redécouvrir.

de l'équipe

Nous avons voulu créer une équipe globale (35 personnes au total dont 33 emplois créés) et effectué ensemble les entretiens d'embauche. Notre recherche était basée sur le partage d'un désir épicurien, l'envie de se faire plaisir en créant des produits goûteux. Bien sûr les pâtisseries, cuisiniers, chocolatiers ont leur propre atelier, mais il existe des passerelles et, pour accompagner un plat, la cuisine peut demander une création à la chocolaterie.

de leur shortlist sucrée

Marie « mon favori c'est « l'exploratrice », celle des 12 ganaches qui nous a donné le plus de mal. J'aime beaucoup l'Inde et je voulais vraiment créer un bonbon qui ait le vrai goût du thé chai, au lait. Trouver le bon thé, les épices, essayer différents mélanges... il a fallu 3 semaines pour le mettre au monde et c'est maintenant notre madeleine de Proust, avec un décor de Bindi, le point rouge peint sur le front des femmes indiennes.

Nicolas « je craque totalement pour « le Déchaîné », un praliné-mais. J'ai beaucoup milité pour que la proposition initiale soit dynamitée en apport de maïs. Nous sommes maintenant sur un bonbon au goût très prononcé. Toujours dans mon addiction au praliné, le rocher est l'un de mes favoris, nommé « Le bienveillant », une double raison de l'aimer... presque autant que le nounours à la guimauve-vanille faite-maison enrobée de chocolat.

de la qualité qui les définit

Marie : spontanéité, créativité, rigueur

Nicolas : générosité, force, rigueur

C'est la passion qui est le lien le plus fort entre ces deux gros bosseurs ayant très peu de désaccords professionnels.

des plats signature :

Bar - **ORANGE MÉCANIQUE** : une déclinaison de l'orange en tous ses états dans un cocktail doux et sucré. Vodka Russian Standart infusée au thé Earl Grey, Apérol, Schrub Orange Damoiseau, Jus de Clémentine, Jus de citron, Miel d'Oranger, Fleur d'oranger, Blanc d'œuf

Cuisine - **L'ŒUF PARFAIT** : cuit à 64°, Mousse carbonara au lard de colonata, Tuile de parmesan, Crispy de jambon

Pâtisserie- **LA TABLETTE** : enrobage chocolat noir 70%, Crèmeux chocolat 70%, Gel vanille, Mousse chocolat-fève de Tonka, Croustillant grué de cacao