

Ganache, deux en un

Anna DAVID

Ganache est un nouvel espace gourmand situé en plein cœur de Bordeaux, qui abrite un restaurant et une chocolaterie.

Le lieu ne laisse pas indifférent : la décoration, conçue par le cabinet nantais Where is Brian, est riche en motifs, objets et suspensions lumineuses en forme de cages ; les couleurs privilégient le roux, le terracotta et le beige. On se croirait dans une jungle... mais une jungle très cosy ! L'ambiance invite à la détente, mais si on y vient pour travailler, pas de problème : divers espaces avec alcôves permettent de répondre aux diverses attentes.

À la tête de Ganache, il y a Marie et Nicolas Barbé-Salenave. Ce couple dans la vie comme dans les affaires avait envie de travailler en un même lieu tout en respectant la passion de chacun. Un projet peaufiné depuis cinq ans. « Nicolas est restaurateur depuis des années et possède le Central Pub, rive droite. Il avait envie d'ouvrir un nouveau restaurant. De mon côté, après avoir travaillé dans le milieu du vin, je me suis reconvertie

professionnellement. J'ai passé un CAP chocolatier-confiseur et avais envie d'avoir ma propre chocolaterie », rembobine Marie. Lorsqu'ils ont découvert le lieu, rue Saint-Remi, l'évidence est apparue : c'était ici qu'ils voulaient poursuivre leur aventure entrepreneuriale. « Ce lieu permettait de disposer de deux entrées indépendantes : l'une pour le restaurant, l'autre pour la chocolaterie », poursuit-elle. À l'intérieur, on peut passer de l'un à

l'autre sans problème. En réalité, Ganache est une succession d'espaces. Au niveau de la rue, il y a la première salle du restaurant, la cave, le bar, la cuisine et la chocolaterie. Le sous-sol accueille le laboratoire, où sont réalisés tous les chocolats maison - chacun a un nom de caractère, filou, fidèle, indépendante... -, mais aussi les guimauves à la vanille enrobées de chocolat et qui sont devenues l'un des produits phares de la maison, en très peu de temps. « Les clients nous les arrachent ! », s'amuse Marie.



Nicolas et Marie Barbé-Salenave. Ph AD

La grande mezzanine, installée au premier étage, abrite la deuxième salle du restaurant. On y trouve aussi le labo pâtisserie, « où on élabore des desserts comme dans une boutique sauf qu'on les mange sur place uniquement. » Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, Ganache n'est pas un restaurant dédié au chocolat. « La seule passerelle se fait au niveau de la pâtisserie, avec un dessert signature, la tablette chocolat. Aux clients qui ne prennent pas ce

dessert, au moment du café ou de l'addition, nous offrons un chocolat pour leur expliquer notre concept », précise Marie.

Côté assiette (1), Ganache propose une cuisine bistro-nomique, conçue par Stéphane Lopez. « Des plats faits avec des produits français, de saison. On travaille beaucoup avec des producteurs locaux : nos légumes sont du coin, le porc vient de Bigorre, le poisson des criées de Saint-Jean-de-Luz et de Royan, l'agneau des Pyrénées... La carte - des plats mais aussi des cocktails et des tapas - change tous les trois mois », détaille Nicolas.

Une équipe d'une trentaine de personnes travaille chez Ganache : quatre pour la chocolaterie (dont trois au labo et une vendeuse), cinq en pâtisserie, quatorze en cuisine et douze en salle.

41-43 rue Saint-Rémi, à Bordeaux. Ouvert 7 jours sur 7.

ganache-bordeaux.fr (1) Le midi, outre la carte, un menu est proposé à 22 euros (entrée, plat, dessert). Le soir, le dîner est uniquement proposé à la carte (ticket moyen : entre 35 et 40 euros). ■