



AUDREY CUISINE

le blog culinaire d'une gourmande

AUDREY CUISINE.FR

02.02.2022

## Ganache, le nouveau restaurant-chocolaterie Bordelais



**Ganache**, c'est le nouveau restaurant-chocolaterie à Bordeaux dont on a pas fini d'entendre parler. Imaginez, au coeur de la ville, dans un lieu de plus de 600 mètres carrés à la déco époustouflante se retrouvent un restaurant bistronomique atypique, une pâtisserie artisanale, un bar et une chocolaterie.

Cela donne un savoureux cocktail que j'ai adoré, et je vous emmène le découvrir.





## Pourquoi Ganache ?



Nicolas et Marie sont les deux propriétaires du restaurant. Nicolas travaille dans la restauration depuis 17 ans et Marie après avoir travaillé dans un Grand Cru de Margaux s'est orienté vers un CAP de Chocolatière qui est devenu sa grande passion.

A tous les deux ils avaient à cœur de créer un lieu unique rassemblant leurs deux activités. Avec l'aide d'un Cabinet d'Architecture ils ont créé Ganache, qui fait aussi bien un rappel à l'intérieur fondant des chocolats, qu'aux amis que l'on aime retrouver autour d'un verre ou d'une table.

## Le bar & la cave du restaurant Ganache

Le **Bar** est superbement installé entre la Chocolaterie et le Restaurant. Le Chef Barman Evgueni et sa tribu proposent **une carte de cocktails ultra gourmands**, ou se côtoient les grands classiques de la Mixologie et des créations plus éphémères qui s'accordent avec la carte de tapas du restaurant.

J'ai savouré le Cocktail ... *In The Kitchen*, un mélange très frais et acidulé à base de Tequila, Chartreuse jaune parfumé avec du sirop d'ananas, du citron vert et du tonique au Sureau. Très joli mélange ! C'était parfait pour savourer quelques tapas pour se mettre en appétit, comme le Bao vapeur au boeuf confit, les gambas croustillantes et les nems au canard topissimes avec leur sauce au foie gras.

Pour les amateurs de vins, la carte des vins regroupe plus de 140 propositions de toutes les régions viticoles Françaises et à tous les budgets.





## Le Restaurant Ganache à Bordeaux





Il y a de nombreuses tables chez Ganache avec plusieurs décorations / univers. J'adore la déco, c'est original et exotique ! Il y a aussi bien des tables à partager entre amis, que des tables plus intimistes pour un déjeuner ou un dîner en tête à tête. Nous avons profité de la vue magnifique depuis l'étage, j'ai adoré !

Et comme il n'y a pas que la déco dans la vie, mais aussi le contenu des assiettes, chez Ganache **il y en a pour tous les goûts**. A la carte 5 entrées et 9 plats pour satisfaire tous les goûts, que l'on soit amateur de viande, de poisson, d'exotisme, ou végétarien.

A noter que tout est ultra copieux, très gourmand. **La carte changera tous les trois mois pour suivre les saisons**. Les produits sont sourcés auprès de **producteurs locaux et de qualité issus de circuits courts**. Tout est fait maison par une équipe de passionnés, dirigée par Stephan Lopez.

Côté tarifs on est autour de 12/15 euros pour les entrées et 18/32 euros les plats. A noter que les enfants peuvent prendre un plat à la carte en format adapté, proposé à 12 euros. Il y a également une formule du midi super sympa avec le plat à 12 euros et les entrées / desserts à 5 euros.

Côté carte, tout me faisait envie et j'ai testé les **ris de veau** qui étaient extra. Une texture croustillante parfaite, c'était fin et savoureux, accompagné d'une polenta exquise (normalement c'est un risotto en accompagnement, mais quand il y a du fromage je ne suis pas fan alors j'ai pu changer mon accompagnement sans problème). P'tit bonhomme a adoré sa côte de porc laquée au soja, accompagnée de popcorn au chorizo et de la polenta aux cebettes.

## Les pâtisseries artisanales de Ganache



### ◀ Noix de coco – chocolat

Amatrice de desserts, il m'arrive souvent d'être déçue par la carte des desserts d'un restaurant et je préfère m'en passer plutôt que de finir mon repas par une note moyenne. Ici ce n'est pas possible ! Un **laboratoire de pâtisserie** est situé au 1er étage, pour proposer des pâtisseries fines et délicieuses comme ce que l'on trouve habituellement en boutique et non pas en restaurant.

Sans chichi elles sont déposées dans les assiettes, et au premier coup de cuillère c'est whaou ! C'est ultra fin, très peu sucré et super équilibré dans les goûts et textures. J'ai adoré piquer une bouchée du ***Peanuts Forever*** de mon p'tit bonhomme (il m'a mis au défi de faire le même à la maison !), j'aurai bien fait pareil dans le ***Sous les Tropics*** de Marie (mais je me suis retenue quand même ;-)) et j'ai savouré mon ***From New York with Passion*** avec gourmandise jusqu'à la dernière miette.



#### ◀ Cheesecake-mangue

Amatrice de desserts, il m'arrive souvent d'être déçue par la carte des desserts d'un restaurant et je préfère m'en passer plutôt que de finir mon repas par une note moyenne. Ici ce n'est pas possible ! Un **laboratoire de pâtisserie** est situé au 1er étage, pour proposer des pâtisseries fines et délicieuses comme ce que l'on trouve habituellement en boutique et non pas en restaurant.

Sans chichi elles sont déposées dans les assiettes, et au premier coup de cuillère c'est whaou !



#### Cacahuète – caramel ▶

C'est ultra fin, très peu sucré et super équilibré dans les goûts et textures. J'ai adoré piquer une bouchée du *Peanuts Forever* de mon p'tit bonhomme (il m'a mis au défi de faire le même à la maison !), j'aurai bien fait pareil dans le *Sous les Tropics* de Marie (mais je me suis retenue quand même ;-)) et j'ai savouré mon *From New York with Passion* avec gourmandise jusqu'à la dernière miette.

On ne rêve que d'une chose c'est pouvoir acheter les pâtisseries à emporter, mais c'est un mal pour un bien il faudra revenir au restaurant (ouvert tous les jours pour les déjeuners et dîners) pour les savourer à nouveau. Et je reviendrai !



## La Chocolaterie Ganache



Impossible de ne pas passer par la **Chocolaterie** après le déjeuner et l'avant-goût donné avec le chocolat qui est offert en fin de repas. Ici tout est fait sur place dans le laboratoire qui est situé au sous-sol et que j'ai pu visiter. Les recettes sont élaborées sur mesure, avec des goûts bien affirmés par l'équipe de chocolatiers dirigée par Mathieu Depardieu.

**Il y en a pour tous les goûts**, aussi bien en chocolats au lait qu'en chocolats noir. J'ai adoré l'Exploratrice, un chocolat noir fourré d'une ganache lait parfumé au thé Chaï, souvenir de voyage de Marie. Il est dingue ce chocolat, tout comme le Pimpant au caramel vanillé.

Chacun compose ses boîtes de chocolat avec les saveurs qu'il veut et ça c'est parfait pour moi qui suis plus amatrice de chocolats au lait. D'ailleurs j'ai craqué également sur les **ours en guimauve à la vanille de Madagascar**. Le genre de p'tite boîte bien gourmande que l'on n'a pas envie de partager, tout comme la pâte à tartiner au chocolat et au caramel qui est parfaite pour les crêpes (ou mes goûters de télétravail !). Le tout à des tarifs très raisonnables !

En tout cas cette adresse m'a vraiment séduite, je n'attendrais pas longtemps avant d'y retourner, que ce soit pour un déjeuner, un dîner ou quelques chocolats !

**Ganache** – Restaurant et Chocolaterie à Bordeaux

41 – 43 rue Saint Rémi – 33000 Bordeaux  
Ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner. Réservation sur le [site internet](#) de Ganache.

*\*déjeuner découverte dans le cadre d'une invitation*





