



**LA TABLE**

**La Ganache, un lieu savoureux entre restaurant et chocolaterie**

Ouverte mi-janvier à Bordeaux, la Ganache est un tout nouveau concept alliant boutique et restaurant. Ambitieux et gourmand

Cinq ans. C'est le temps qu'il aura fallu à Marie et Nicolas Barbé-Salenave, son mari - déjà propriétaire du Central Pub sur la rive droite -, pour lancer cette affaire. Et quelle affaire !

Au 41-43 de la rue Saint-Rémi à Bordeaux, en lieu et place de l'ancien Chaudron, voici un concept inédit fusionnant, sur plus de 600 mètres carrés et trois niveaux, cuisine bistro et chocolaterie. Nombre de salariés : entre 35 et 40. 2 millions d'euros déboursés entre l'investissement, les travaux (d'une durée de six mois) et la décoration des plus exotiques réalisée par le cabinet nantais Where is Bryan.

Chiffre d'affaires visé : entre 2,5 et 3 millions d'euros HT. Bilan de la première semaine : « Nous sommes très contents de ce dé-

marrage, un peu au-delà de nos espérances », se félicite Nicolas Barbé-Salenave, 42 ans.

**Plats de saison**

Comment s'organise ce lieu ? Au rez-de-chaussée et à l'étage, la partie restaurant dirigée par le chef Stéphane Lopez. « Il s'agit d'une cuisine moderne française avec quelques influences asiatiques. Les plats sont fait-maison et de saison. La carte change tous les trois mois », explique Marie, 35 ans.

Actuellement, on trouve des tapas (baos vapeur, gambas, nems...). Entrée avec œuf parfait, raviole, saumon fumé sur place... En plats, mijoté de légumes, ris de veau, magret de canard...

Le clou du spectacle, les desserts. Avec en tête, le dessert si-



**Le chef cuisinier Stéphane Lopez, les gérants Nicolas et Marie Barbé-Salenave, le chef pâtissier Jonathan Degent et le chef chocolatier Mathieu Depardieu.** CHARLOTTE HUBERT

gnature qui en fera craquer plus d'un : « La Tablette », qui restera à l'année à la carte (chocolat noir 70 %, crémeux chocolat noir 70 %, croustillant gru de cacao, mousse chocolat et fève de tonka). Et qui « fait le lien entre le

restaurant et la chocolaterie », souligne Nicolas.

Il faudra déboursier 12 euros pour les tapas ; entre 10 et 15 euros pour les entrées. Les plats sont entre 18 et 32 euros et les desserts entre 11 et 12 euros.

**De l'art du chocolat**

La boutique-atelier est la deuxième facette de ce lieu. Ses recettes sont fabriquées dans le labo au sous-sol dirigé par Mathieu Depardieu. La chocolaterie propose une collection de neuf pralinés, douze ganaches, trois bi-couches praliné-ganache, quatre demi-sphères et un peu de confiseries (guimauves de purées de fruits...).

« Chaque référence de la collection est associée à un caractère, à un tempérament », note Marie Barbé-Salenave, diplômée d'un CAP chocolatier-confiseur après une reconversion.

**Damien Renoulet**

*Le restaurant est ouvert de midi à 14 heures et de 19 heures à 22 h 30 (23 heures le week-end). Réservation sur ganache-bordeaux.fr. Boutique : de 11 à 19 heures.*