

À table !


Ganache stimule papilles et pupilles

À BORDEAUX

Les Bordelais sont généralement friands de nouveautés, a fortiori quand elles sont originales. Le restaurant Ganache, inauguré courant janvier rue Saint-Rémi, coche toutes les cases. Avec, pour commencer, un superbe décor, vaste jungle urbaine fleurie et colorée s'étalant sur deux étages de 200 mètres carrés chacun, dont les murs sont ornés de fresques animalières réalisées par le street-artiste A-MO. De quoi accueillir 140 couverts à chaque service. À la carte, une cuisine d'inspiration asiatique de saison aux côtés de vrais plats d'hiver : les ravioles au foie gras sont relevées par un bouillon dashi épicé, les côtes de porc de Bigorre s'avèrent fort généreuses, les ris de veau, signature de la maison, croustillants à souhait et la blanquette s'affichent au menu du jour. Avec une belle sélection de vins français ainsi que des cocktails à accompagner de tapas dans une ambiance conviviale.

Si les convives du rez-de-chaussée ont tout le loisir d'observer les cuisines, ceux du premier donnent, eux, sur le laboratoire de pâtisserie. Jonathan Degent, arrivé des Belles Perdrix, le restaurant du château Troplong-Mondot, au cœur de Saint-Émilion, est secondé par une équipe de pâtissiers passés par les meilleures tables pour confectionner des desserts de boutique raffinés et peu sucrés, qui valent à eux seuls le déplacement. Mais Ganache, comme son nom l'indique, c'est aussi une chocolaterie dirigée par Mathieu

Depardieu (dont nous avons déjà parlé dans le Mag), intégrée dans le lieu.

Par cette alliance inédite, Nicolas et Marie Barbé-Salenave, également propriétaires du Central Pub à Bastide, ont voulu réunir leurs passions. Ils ont indéniablement réussi à éveiller la curiosité des gourmands. 

PATRICIA MARINI

Ganache, ouvert tous les jours midi et soir de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30 (23 h le week-end). Menu du jour : entrée 5 €, plat 12 €, dessert 5 € ; à la carte, de 40 à 60 €. 41-43, rue Saint-Rémi à Bordeaux. www.ganache-bordeaux.fr



Une offre culinaire originale, allant du salé au sucré, dans un décor de jungle urbaine sur deux étages

Photo Patricia Marini