

Ganache, le restaurant qui ne manque pas de panache

Article réservé aux abonnés

Bordeaux (33) Dans le centre de la cité girondine, ce nouvel établissement surprend par sa décoration singulière et son concept associant restaurant et chocolaterie. Mais ici pas de plats à base de chocolat : c'est avant tout un lieu épicurien, doté d'un bar et ouvert tous les jours.



© Benoit Castets / La salle du rez-de-chaussée.

À Bordeaux, dans la rue Saint-Rémi où l'on trouve de nombreux restaurants, les curieux s'arrêtent devant la vitrine de Ganache pour admirer la décoration spectaculaire de cet établissement de 140 places, ouvert fin janvier. Les gérants, **Marie** et **Nicolas Barbé-Salénave**, ont laissé carte blanche à l'agence d'architecture d'intérieur Where is Brian pour créer une identité visuelle forte : suspensions géantes en rotin, papiers peints fleuris, fresques animalières de l'artiste AMO, végétaux stabilisés, tapis graphiques... la décoration est chargée tout en restant harmonieuse. Ce n'est pas la seule particularité du lieu : les nouveaux gérants travaillent au même endroit, mais chacun son terrain de jeu. Le couple visait une grosse affaire, à la fois pour le roulement des équipes (33 salariés) et pour avoir du temps en famille.

Marie Barbé-Salénave, issue du monde du monde du vin, a validé un CAP chocolaterie, créé sa boutique (celle-ci a sa propre entrée) et son laboratoire au sous-sol. Nicolas Barbé-Salénave, également gérant du Central Pub à Bordeaux, a installé son restaurant bistronomique sur deux niveaux pour proposer une cuisine française et de saison. Outre des tapas d'inspiration asiatique, *"on trouve à la carte des plats que l'on ne voit pas partout, comme l'œuf parfait, le ris de veau ou le pressé de bœuf. Pour les desserts, nous misons sur des pâtisseries fines, comme celles en boutique. Les desserts au restaurant sont souvent trop classiques ou décevants, alors que les clients partent sur cette note sucrée"*, observe-t-il. Le lieu abrite son propre laboratoire de pâtisserie. Seule passerelle avec la boutique : le dessert signature... au chocolat !

[#Ganache](#) [#Bordeaux](#)