



© BENOÎT CASTETS



© CHARLOTTE HUBERT



© BENOÎT CASTETS

Ganache, toutes les facettes de la gourmandise

Concept hybride par excellence avec sa chocolaterie et son restaurant bistrannique, Ganache, à Bordeaux, est un lieu cocooning conçu comme un cabinet de curiosités.

YANNICK NODIN

Ille a de l'allure Ganache. Avec ses 8 m de hauteur sous plafond, ses 140 places assises, dont 80 en mezzanine, l'adresse attire les regards dans la très passante rue Saint-Rémi, à Bordeaux. Et depuis son ouverture, le 19 janvier dernier, ses intérieurs colorés et élégants, sur quelque 600 m², ne désespèrent pas, 300 couverts par jour en moyenne... C'est, qu'imposant. Ganache n'a pas oublié de soigner ses aspérités, et dans le détail. À commencer par un concept original hybridant proposition bistrannique et bou-

tique-atelier de chocolaterie, servie par un labo en sous-sol. « Nous avons depuis plus de cinq ans l'envie avec mon mari d'ouvrir un restaurant ensemble, se souvient Marie Barbé-Salenave, cogérante de l'établissement. Nicolas est restaurateur depuis plus de dix-sept ans, et vise les grosses affaires. Ce qui complique forcément la recherche d'emplacement, surtout quand on lorgne le





© BENOIT GASTETS



© CHARLOTTE HUERT

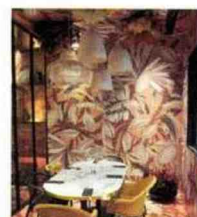


© BENOIT GASTETS

Avec son décor fait de cages en bois végétalisées, ses plafonds qui font honneur aux fèves de cacao, le restaurant est une invitation au voyage. Côté papilles, de la chocolaterie émanent les créations classiques et originales, confectionnées sur place : de la cuisine partent les plats réinventés à chaque nouvelle saison.



© BENOIT GASTETS



© BENOIT GASTETS

centre de Bordeaux. » Travaillant alors au domaine Rauzan-Ségla, grand cru classé de Margaux, elle prend son mal en patience, et s'essaie chez elle à la fabrication de chocolat... Une révélation, qui l'amène à un CAP de chocolatière en reconversion, juste avant que le 41-43 de la rue Saint-Rémi, ne se libère.

DEUX UNIVERS EN UN

Comme une évidence, avec ses deux entrées, pour cet établissement avec désormais autant d'activités. Et dont les décors, confiés à l'agence nantaise Where is Brian ?, dont c'est la première réalisation bordelaise, réussissent par touches, comme ces stickers de cabosses et feuilles de cacao au plafond, à lier l'univers de la chocolaterie à celui du restaurant. « Cela reste des clins d'œil, la carte du restaurant n'est pas organisée autour du chocolat, mais des saisons et de produits, volontiers en circuits courts, au

meilleur de leur maturité. » Élaborée par le chef Stéphane Lopez, la proposition s'ancre aux terroirs proches, l'agneau des Pyrénées, le porc noir de Bigorre, sur la fraîcheur des criées de Saint-Jean-de-Luz et La Rochelle, des légumes sourcés chez des producteurs locaux, souvent bio, le tout mis en œuvre dans une cuisine ouverte sur le restaurant et le monde. Telles ces ravioles farcies avec une duxelles de pleurotes et chanterelles, servies avec un bouillon dashi. À noter aussi, les pâtisseries artisanales (11 € à la carte), réalisées sans gluten et sur place par Jonathan Degent et sa brigade, sous une verrière dissociée de la cuisine. Travail au service de desserts à l'assiette d'excellence qui, comme les cocktails élaborés par trois mixologues au bar, ou les 140 étiquettes d'une carte des vins construite en collaboration avec le sommelier Dimitri Nalin, incitent au lâcher-prise et à la gourmandise, sur des tickets moyens à 40 € le midi, plus proches de 60 € le soir. ●

© CHARLOTTE HUERT