



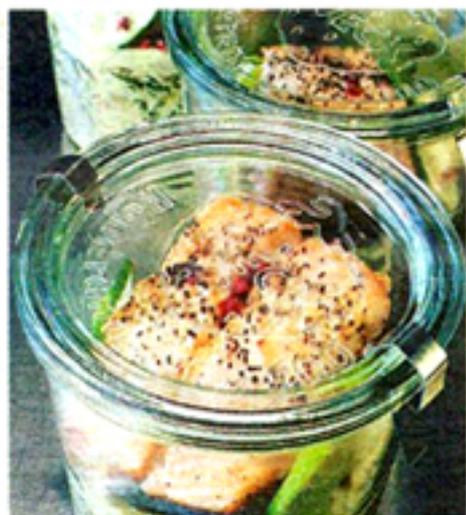
Quand Le Garde Manger fait des petits

« Nous avons, dans notre précédent restaurant, une clientèle du midi fidèle mais de plus en plus pressée voulant, dans le même temps, manger équilibré », explique Marion Vergnolle. C'est ainsi qu'elle a créé avec son frère Le Garde Manger à Bordeaux il y a trois ans.

Aujourd'hui, gros coup d'accélérateur. Une deuxième boutique a ouvert au sein de la nouvelle Halle Boca. Une troisième est annon-

cée en milieu d'année prochaine dans un autre quartier de Bordeaux, à proximité de bureaux. « C'est la clientèle que nous visons », reconnaît Marion Vergnolle. Le pari d'une cuisine traditionnelle mais modernisée et adaptable au bocal semble pour le moment réussi.

Car, ici, le pavé de cabillaud, l'effiloché de poulet ou la tajine d'agneau cuisinés par Davy Rio sont proposés dans des bo-



Quatre cents bocaux sont vendus chaque jour.

caux. C'est le concept. « C'est de la restauration traditionnelle rapide », résume Marion Vergnolle qui annonce la mise en service d'une plateforme de commande et de paiement en ligne au cours du premier trimestre 2019. ●