



Depuis que Bread Storming a ouvert rue Notre-Dame, au cœur du quartier des Chartrons, je suis une cliente fidèle. Fabien et Marion fêteront les trois ans de leur adresse le week-end prochain, lors de la fête du vin nouveau et des antiquaires de la rue.

Le concept de Bread Storming est né d'un constat tout simple : la difficulté de trouver un établissement de restauration rapide, où l'on puisse manger vite, bon et sain, sans se ruiner. Bread Storming, le snacking aux idées fraîches était né.

Cinq recettes classiques sont proposées à la carte, à décliner en formule sandwich ou salade. Vous choisissez le pain que vous voulez (tradition, aux olives, aux noix, au sésame ou bagnat), il est frais, réalisé le jour même par la boulangerie bordelaise Lachenal. Dès le début, Fabien et Marion ont tenu à utiliser des produits frais et de qualité, souvent AOC. Les sauces et les desserts sont fabriqués maison (le banoffee est à tomber). On peut se restaurer sur place ou emporter. Et toute la différence est là. Les sandwiches sont savoureux et originaux.

Régulièrement, une nouvelle création permet de renouveler la carte, de suivre les saisons et de laisser parler leur créativité, d'imaginer des associations originales. C'est le sandwich du moment.

Côté déco, le lieu est charmant. Il y a du bois, du noir et du bleu. J'adore la verrière du fond de salle, et les boules lumineuses bleues qui donnent une petite touche cosy au lieu. Et puis, surtout, j'aime le sourire de Fabien et de Marion, leur gentillesse et leur bonne humeur. Quand on rentre dans cet endroit, on se sent accueilli, même si il y a du monde, même si ça va vite. Et c'est ce qui fait la différence pour moi, cette convivialité, cette chaleur. •

Bread Storming

Du lundi au vendredi de 11h à 15h. 27 rue Notre-Dame, à Bordeaux. Tél.: 05 33 05 57 06.

www.facebook.com/breadstorming