

Saveur | Bordeaux : « 45 Degrés », le restaurant éphémère des étudiants de Ferrandi



Il n'est pas commun de voir des restaurants ouvrir en cette période. Les étudiants du bachelier Ferrandi, à Bordeaux, l'ont fait, mais pour trois jours. « 45 Degrés » est le nom de ce restaurant éphémère, porté par cinq étudiants de Ferrandi, soutenus par leur cinquantaine de camarades de promotion. Le principe est simple : des plats à venir récupérer pour consommer chez soi. Rencontre

Proposer des accords mets et bière au pays du vin, il fallait oser. Mais c'est le pari qu'ont fait Amélie, Camille, Johan, Kendyern Lucas, étudiants en dernière année du bachelier (bac+3) Ferrandi à Bordeaux. « Depuis notre entrée dans le cursus, on sait qu'on va devoir monter un projet. On réfléchissait depuis l'été dernier, en cherchant une formule innovante, et c'est comme ça que nous est venue l'idée du restaurant biéronomique », raconte Kendyern. Ainsi, dès cet automne, le projet « 45 degrés » a pris forme pour ouvrir le 27 janvier au Campus du Lac.

« 45 Degrés » accorde ses plats avec les bières de la brasserie Mira, basée à la Teste-de-Buch, sur le Bassin d'Arcachon. La carte est simple : trois entrées et plats (viande, poisson, végétarien) et trois desserts au choix. Pour chacun des plats, son accord en bière, à consommer avec modération : ambrée sur le cochon, pale ale sur le cabillaud et blonde pour les falafels. La cuisine invite au voyage, avec des saveurs asiatiques et méditerranéennes, le tout sur fond de houblon girondin.

Le restaurant éphémère aurait dû être uniquement en physique, mais il s'est finalement rabattu sur le « cliquage et rappliquage ». « Les annonces du gouvernement sur la crise sanitaire laissaient entendre une réouverture des restaurants le 20 janvier repris par Kendyern. On avait bon espoir, mais finalement non, donc on s'est adapté »... Les formateurs du Bachelier ont tout de même obtenu une autorisation du Rectorat pour proposer un service en salle, uniquement pour les étudiants et personnels du campus.

« On a un beau succès »

Au niveau opérationnel, les cinq étudiants à l'initiative de « 45 Degrés » ont bénéficié du renfort de leur promotion. Les 54 élèves se répartissent la salle et les cuisines, dans une ambiance relativement détendue. « On est dans le bain par brigades de 14 personnes, ça nous fait une préparation avant de partir en stage », sourit un étudiant. Les troisièmes de Ferrandi sont accompagnés par leurs formateurs, plus en retrait. « Ils nous laissent en totale autonomie, et nous donnent juste quelques conseils quand on pêche. C'est très formateur pour nous », souligne Kendyern.

Malgré ce contexte sanitaire incertain, « 45 degrés » a rencontré un vrai succès. « On s'attendait à 20 personnes en salle et

commandes à emporter, nous avons du gonfler les jauges pour satisfaire la demande. On est à 35 en salle et une centaine de commandes par jour sur mercredi et jeudi », se réjouit Kendyern. Une belle récompense pour les cinq porteurs du projet et les camarades : « 45 Degrés » affiche complet pour son dernier jour d'existence, le 29 janvier, avec plus de 150 commandes.

Yoan Denéche

Crédit Photo :

Publié sur aqui.fr le 28/01/20

[Url de cet article](#)