

Ouverture restaurant, Bordeaux, Mérignac, restauration saine et rapide, inauguration, nouvelle identité, recrutement, croissance d'entreprise, expansion, fast good, nourriture mexicaine...



Un couple d'ancien militaires ouvre un restaurant Nachos à Bordeaux-Mérignac

Paris, le 05 janvier 2025

Bordeaux-Mérignac accueillera dès le **13 janvier prochain** un nouveau restaurant **Nachos**, enseigne française de fast-good mexicain.

Situé **490 avenue de Verdun, 33700 Mérignac**, ce nouveau point de vente proposera une offre gourmande et personnalisable dans un cadre convivial.

À l'origine de cette ouverture : **Séverine et Stéphane Forest**, couple de franchisés et parents de deux enfants. Tous deux issus de l'Armée de l'air, ils ont mené des carrières internationales avant de se reconvertir dans l'entrepreneuriat.

Ancienne **sous-officier logisticienne**, Séverine Forest se reconvertit en **infirmière** après avoir quitté l'Armée de l'air. Elle exerce plusieurs années à l'étranger avant de s'installer en libéral à **Gujan-Mestras**.

De son côté, Stéphane Forest, **ancien sous-officier mécanicien avion**, poursuit sa carrière à l'international dans l'aviation commerciale puis privée. En 2020, il se reconvertit dans l'univers des **spiritueux**, devenant responsable export après l'obtention d'un **master à l'INSEEC Bordeaux**. Il est aujourd'hui gérant du bar "Au Fût et à Mesure" à La Teste-de-Buch, et s'apprête à ouvrir son **premier restaurant Nachos à Mérignac**.

« Après des parcours très structurés, nous avions envie d'un projet commun, ancré localement. Nachos s'est imposé comme une évidence : une enseigne dynamique, conviviale et en phase avec nos valeurs, que nous avons souhaité planter à Mérignac une ville en plein développement. » - Séverine et Stéphane Forest

Le restaurant disposera de **46 places assises en intérieur** et accueillera les clients sur place et à emporter dès son ouverture.

Séverine et Stéphane Forest se tiennent disponibles pour des interviews (parcours de reconversion, entrepreneuriat en couple, ouverture de commerce local). Une rencontre ou un reportage au sein du restaurant est également envisageable afin d'illustrer et de découvrir les coulisses.

