

FROMAGE

Des bleus devenus beaux et forts !

Monica et Antony Goguet ont inauguré, à Bondoufle fin décembre 2021, Ô RondyGo, premier bar à fromages de l'Essonne. Une reconversion professionnelle affinée lors du 1er confinement devenue, presque un an plus tard, un joli succès populaire misant sur la convivialité.

De malheurs, on peut tirer de grands bonheurs”.

Cet adage, s'il semble tout droit tiré de la photo de couverture Facebook de notre tante, illustre parfaitement la nouvelle aventure des époux Goguet. Deux longues carrières stoppées nettes à l'aube de la pandémie ; un confinement, qui autorise une réflexion quant à un avenir professionnel apaisé ; un local obtenu grâce à l'abandon des autres dossiers sur le coup. Voici, en résumé, la genèse d'Ô RondyGo, votre nouvelle adresse fraîcheur à Bondoufle.

Après la perte de nos deux emplois, la crise sanitaire de la Covid a réellement été le déclic, se souvient Monica. On s'est dit, “et si c'était l'opportunité de lancer quelque chose ensemble ?”.



Elle, bourguignonne, lui normand, une famille tenancière d'un bar à tapas en Espagne, un cousin propriétaire d'un bar à fromages en Normandie... C'était écrit, l'aventure sera gustative, mais surtout, elle sera conviviale. "Nous avons pris le temps de consulter nos proches afin de créer un lieu à notre image, des produits à la déco". Ainsi est né Ô RondyGo, dont le nom mélange plusieurs références familiales, qui est devenu fin décembre 2021 le premier bar à fromages de l'Essonne, "grande fierté" du couple.

Le bleu le plus fort du monde



S'ils commencent "petit" avec 56 fromages, les vitrines de l'enseigne sont aujourd'hui garnies par près de 130 références, dont une grande majorité de produits bio. L'on retrouve les grands classiques, comté, brie, morbier, beaufort, déclinés selon l'affinage, les bleus ainsi que des variétés moins renommées (chèvre, thym, miel, chèvre Sarro, bleu de Cabrales, "un des plus forts du monde !"...) mais tout aussi goûteuses. Avec au moins "une nouveauté par semaine", l'idée est de "faire découvrir de nouvelles saveurs" et de surprendre une clientèle, "âgée de 3 à 94 ans", désormais conquise. Une partie épicerie, qui fait la part belle aux producteurs locaux, une autre charcuterie, avec des produits halal "sur commande", et le vin – "que du bio" – complètent l'offre gargantuesque du bar, à consommer sur place ou à emporter. Et la star dans tout ça ? À la grande surprise du couple, il s'agit des plateaux apéro à partager, mêlant charcuterie et fromage.

Les plateaux anniversaire personnalisés commencent à avoir un certain succès également" sourit Monica en dévoilant les photos des plus belles créations de l'enseigne.

Dans l'attente d'être détrônés cet hiver par la fameuse raclette et ses dix variétés de fromage ?

Infos pratiques

Adresse : 15 rue Caroline Rier, Bondoufle

Horaires : mardi, mercredi, jeudi et dimanche 11h – 14h, 16 h 45 – 20 h 30 ; vendredi 11h – 14h, 16 h 45 – 23h ; samedi 11h – 14h, 17 h 30 – 23h

Téléphone : 01 60 86 28 35 ; 06 08 51 74 32

Facebook : [Ô RondyGo](#)

