



Das Schöne an Haidhausens carré français ist, dass die Zahl exquisiter Franzosen trotz mancher Schließung immer konstant bleibt. So übernahm Philippe Bousquet, Chefkoch des ehemaligen Le Tire Bouchon (und heutigen Au Comptoir de Loïc), im Herbst 2005 von Bruder Joël die Räume des ehemaligen La Bretagne. Er machte das Atelier Gourmet draus, Joël kocht im Lehel. Das kleine Lokal bietet Platz für etwa 35 Personen und gewährt Einblick in die winzige Kochwerkstatt. Mit seinen langen, schmalen Wandspiegeln und ledergespalteten Bänken wirkt es auf Anhieb entspannend und ist Treffpunkt des frankophilen wie frankophonen Münchens. Trotz vieler eingestreuter „Madame“ eindeutig nicht französisch, sondern

FRANKREICH

ATELIER GOURMET
Werkstatt des Savoir-vivre

Das Schöne an Haidhausens carré français ist, dass die Zahl exquisiter Franzosen trotz mancher Schließung immer konstant bleibt. So übernahm Philippe Bousquet, Chefkoch des ehemaligen Le Tire Bouchon (und heutigen Au Comptoir de Loïc), im Herbst 2005 von Bruder Joël die Räume des ehemaligen La Bretagne. Er machte das Atelier Gourmet draus, Joël kocht im Lehel. Das kleine Lokal bietet Platz für etwa 35 Personen und gewährt Einblick in die winzige Kochwerkstatt. Mit seinen langen, schmalen Wandspiegeln und ledergespalteten Bänken wirkt es auf Anhieb entspannend und ist Treffpunkt des frankophilen wie frankophonen Münchens. Trotz vieler eingestreuter „Madame“ eindeutig nicht französisch, sondern

Das Schöne an Haidhausens carré français ist, dass die Zahl exquisiter Franzosen trotz mancher Schließung immer konstant bleibt. So übernahm Philippe Bousquet, Chefkoch des ehemaligen Le Tire Bouchon (und heutigen Au Comptoir de Loïc), im Herbst 2005 von Bruder Joël die Räume des ehemaligen La Bretagne. Er machte das Atelier Gourmet draus, Joël kocht im Lehel. Das kleine Lokal bietet Platz für etwa 35 Personen und gewährt Einblick in die winzige Kochwerkstatt. Mit seinen langen, schmalen Wandspiegeln und ledergespalteten Bänken wirkt es auf Anhieb entspannend und ist Treffpunkt des frankophilen wie frankophonen Münchens. Trotz vieler eingestreuter „Madame“ eindeutig nicht französisch, sondern

Das Schöne an Haidhausens carré français ist, dass die Zahl exquisiter Franzosen trotz mancher Schließung immer konstant bleibt. So übernahm Philippe Bousquet, Chefkoch des ehemaligen Le Tire Bouchon (und heutigen Au Comptoir de Loïc), im Herbst 2005 von Bruder Joël die Räume des ehemaligen La Bretagne. Er machte das Atelier Gourmet draus, Joël kocht im Lehel. Das kleine Lokal bietet Platz für etwa 35 Personen und gewährt Einblick in die winzige Kochwerkstatt. Mit seinen langen, schmalen Wandspiegeln und ledergespalteten Bänken wirkt es auf Anhieb entspannend und ist Treffpunkt des frankophilen wie frankophonen Münchens. Trotz vieler eingestreuter „Madame“ eindeutig nicht französisch, sondern

Das Schöne an Haidhausens carré français ist, dass die Zahl exquisiter Franzosen trotz mancher Schließung immer konstant bleibt. So übernahm Philippe Bousquet, Chefkoch des ehemaligen Le Tire Bouchon (und heutigen Au Comptoir de Loïc), im Herbst 2005 von Bruder Joël die Räume des ehemaligen La Bretagne. Er machte das Atelier Gourmet draus, Joël kocht im Lehel. Das kleine Lokal bietet Platz für etwa 35 Personen und gewährt Einblick in die winzige Kochwerkstatt. Mit seinen langen, schmalen Wandspiegeln und ledergespalteten Bänken wirkt es auf Anhieb entspannend und ist Treffpunkt des frankophilen wie frankophonen Münchens. Trotz vieler eingestreuter „Madame“ eindeutig nicht französisch, sondern



Atelier Gourmet

italienisch und stets freundlich: Der Service, der eifertig mit dem Kredenzen der vom Tagesangebot gewählten Drei-Gänge-Menüs (30 €, mit passenden Weinen 43 €) beginnt und unseren Aperitif, einen Crémant de Bourgogne (4,50 €), vergisst. Dies und die Tatsache, dass uns die einzelnen Weine zu den Gängen dann jeweils nur für Sekunden und ohne Angaben vorgeführt werden, entschuldigt man später wegen des Extrastress durch die zwölköpfige Gruppe am Nebentisch. Verständlich. Volle Konzentration also auf die frische, ambitionierte Mittelmeerküche des Chefs, die uns zuerst eine unver-

gleichlich saftige, mit Reh gefüllte Terrine im Filoteig auf Rucola-Feldsalat und ein opulentes Ensemble von festfleischigem Oktopus und Thunfisch auf locker-leichter Zitronenmayonnaise beschert. Von Harmonie geprägt auch die Hauptgänge: Duo von Knurrhahn und Katzenhai mit milder Safran-Orangen-Sauce auf bissfestem Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse sowie eine mit Rosmarin, Oliven und Hähnchenfleisch provenzalisch gefüllte Wachtel. Beim Dessert gehen zartflüssiger Gâteau au Chocolat, Maronenparfait und fruchtig-frisches Mandarinen sorbet eine göttliche Verbindung ein, perfekt

ergänzt vom facettenreichen, intensiv-fruchtigen Moscato der sizilianischen Cantine Pellegrino. Ein Abend, der Lust macht auf mehr, auf Sommer und Süden ...

Marion Bader

Haidhausen, Rablstr. 37
Tel. 48 72 20
www.atelier-gourmet.de
Mo-Sa 18-1 Uhr
Tram 15/25, S-Bahn Rosenheimer Platz
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken ****
Service ***
Ambiente ****

LE
Florida
RESTAURANT & BAR



RESTAURANT & BAR
LE FLORIDA
RESTAURANT & BAR