

TOP 5
FRANZOSEN

- 01 Atelier Gourmet
- 02 Au comptoir de Loïc
- 03 Makassar
- 04 La Bouche
- 05 Le Sud



So sehen Sieger aus: Raffaella vom Atelier Gourmet

Französisch

Die hohe Schule

Die **französische Kochkunst** ist ja angeblich die beste der Welt. Wer Münchens französische Top-Locations durchprobiert, ist geneigt, es zu glauben.

01 Atelier Gourmet

Küche ★★★★★
Atmosphäre ★★★★★

„Nur Mut, nur Mut“, flüstere ich meinem Mann zu, dem beim Anblick des bretonischen Meeresschichtellers der Atem stockt: Austern, Crevetten, Meeresschnecken, Langustinen und Jakobsmuscheln. Da bedarf es schon etwas Übung, um richtig zwischen Austermesser, Gabel und Schneckenzange zu wählen. Vor allem dann, wenn die Kinder am Nachbartisch neugierig gucken. Doch

zum Glück steht uns der Florentiner Andre Vestri mit Rat zur Seite und erzählt stolz, dass er an einem Nachmittag schon einmal 60 Austern geschafft hat! Hier im Atelier wird die französisch-italienisch-deutsche Gastfreundschaft sehr geschätzt – Koch Claus Schubert ist Deutscher, der Chef, Philippe Bousquet, ist Franzose und seine Frau Raffaella Italienerin. Als Hauptgang zum Menü (45 Euro) genossen wir dann – vom Koch höchstpersönlich am Tisch präsentiert – Meeräsche in der Folie gegart mit Safran-Gemüse und Oli-

venpüree. Dazu gab es einen Côte de Gascogne und einen Rosé de Loire (Cabernet Franc). Das Schöne am Menü im Atelier: Es gibt zu jedem Gang einen neuen Wein, der geschmacklich auf das Essen abgestimmt ist. Zum Schluss ganz klar: Gâteau au Chocolat mit Himbeersorbet und Schokoladen-Minze und dazu einen Dessertwein von hundert Jahre alten Rebstöcken.

Kirstin Strecker
► **D5** Rablstr. 37, Haidhausen, Tel. 48 72 20, Mo-Sa 18-1 Uhr, HG 16-21 Euro, EC, V, MC, AE, S Rosenheimer Platz, ateliergourmet.de