



Adresse: Haidhausen, Rablstraße 37  
 Öffnungszeiten: Mo-Sa 18-1 Uhr, So geschlossen  
 Telefon: 48 72 20  
 www.ateliergourmet.de

## Atelier Gourmet

*Geschmacksbilder en tricolore*

„Der Hunger treibt den Wolf aus dem Wald“, schrieb einst Honoré de Balzac. Wir haben so viel Hunger, dass wir zu früh im Atelier Gourmet ankommen, unser Tisch ist noch nicht frei. Also setzen wir uns auf die Eckbank vor dem Ausschank und beobachten das Geschehen an den Tischen. Die Gäste essen, lachen und fühlen sich in dem kleinen Restaurant des französischen Küchenchefs Philippe Bousquet erkennbar wohl. Köstlich Duftendes wird vite, vite an uns vorbei getragen. Der Wolf in uns

macht sich heulend bemerkbar. Da kommt der strahlende Kellner mit zwei Gläsern Champagner auf uns zu: „Jetzt sind wir wieder Freunde, ja?“ Was für eine Frage! Champagnerschwebend nehmen wir unsere Plätze ein, vor uns die Schiefertafel mit der heutigen „Formule de Philippe Bousquet“. Wir entscheiden uns für das viergängige Menü in Kombination mit jeweils einem Glas Wein (52 Euro). Als Entrée meines Gegenübers überzeugt das Lachs-Krevetten-Tatar durch seine sommerliche Entourage mit Ingwer, Aceto und Zitrone. Auch die Entenlebermousse auf Toast und Salat, meine Vorspeise, ist ganz wunderbar: Hauchdünn geschnittene und getoastete Weißbrotscheiben präsentieren das Mousse auf einem Nest aus Lollo Rosso. Der dazu gereichte elsässische Cuvée Asperges von Sipp Mack ist eine Sensation: die drei Rebsorten Muskat, Pinot Gris und Riesling ergänzen sich zum vollmundigen Trunk, fast möchten wir darum bitten, dabei bleiben zu dürfen. Anschließend

wird uns die lauwarmer Edelfischterrine mit kleinen Pfifferlingen serviert. Es ist eigentlich ein Knödel, eine bayerische Reminiszenz? Wie die Kombination mit den Pfifferlingen? Auf jeden Fall dillbestäubt und délicieux. Doch nach dem fulminanten Einstieg mit dem Cuvée kann der 2005er Chablis der Domaine de Pedreycourt nicht überzeugen, so stark liegt der erste Wein noch auf der Zunge, dass wir den Chablis fast als farblos empfinden. In der Zwischenzeit plaudern wir mit dem Kellner Andrea aus Florenz. Er erzählt, dass der Chef – übrigens der kleine Bruder von Noël Bousquet, der in genau diesen Räumen zuvor sein „La Bretagne“ führte – selbst gerade nicht da ist und in der Küche heute Jacques aus Nancy steht. Das macht gar nicht, im Gegenteil: Das Rotbarschfilet mit Miesmuscheln vom Mont St. Michel ist leicht und zitronig; das Entenkeulenconfit thront knusprig auf Trauben, Zucchini und Karotten im reduzierten Kalbsjus mit Aceto Balsamico. Dazu genieße ich den ausdrucksstarken Roten von den Costières de Nîmes. Doch irgendwann geht auch er zur Neige. Wir sind beim Dessert angelangt. Nun ja, der Wolf in unserem Innern ist inzwischen wieder zum kleinen Schoßhündchen mutiert, der sich zufrieden einrollt. Da geht nur noch ein Zuckerl: eine Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und ein lauwarmer Valrhona-Schokoladenkuchen. Ich bin nie ein Wolf gewesen.

ep

[www.ateliergourmet.de](http://www.ateliergourmet.de)

Haidhausen, Rablstraße 37,

Fon 48 72 20

mo-sa 18-1 Uhr, so geschlossen

MASTER/VISA/Electronic Cash

STERNVERDÄCHTIG RANG 8

**MVG** Rosenheimer Platz - Tram 15/25