



Ein Stück Frankreich

BISTRO-KONZEPT

Mit dem Bonjour Munich will Alexis de Béchade das Flair seiner Heimat in die Bayernmetropole bringen. Serviert werden Croissants und Café au Lait. Und mittags gibt es Quiche und Salade Niçoise.



Bistro-Atmosphäre: Der Gastraum des Bonjour Munich ist gemütlich und urban zugleich.

Am Schwabinger Tor im Norden der Münchner Innenstadt inszeniert Alexis de Béchade französisches Flair auf gastronomische Art. Dreh- und Angelpunkt: sein Bistro Bonjour Munich, das im Februar dieses Jahres öffnete. Warum? Das ist schnell erklärt. Der gebürtige Pariser kam vor einigen Jahren der Liebe wegen nach München – und stellte fest, dass es nirgends Croissants oder französisches Weißbrot gibt, die so gut schmecken, wie in Paris. Seine Idee: Ein Stück Frankreich nach Deutschland bringen.

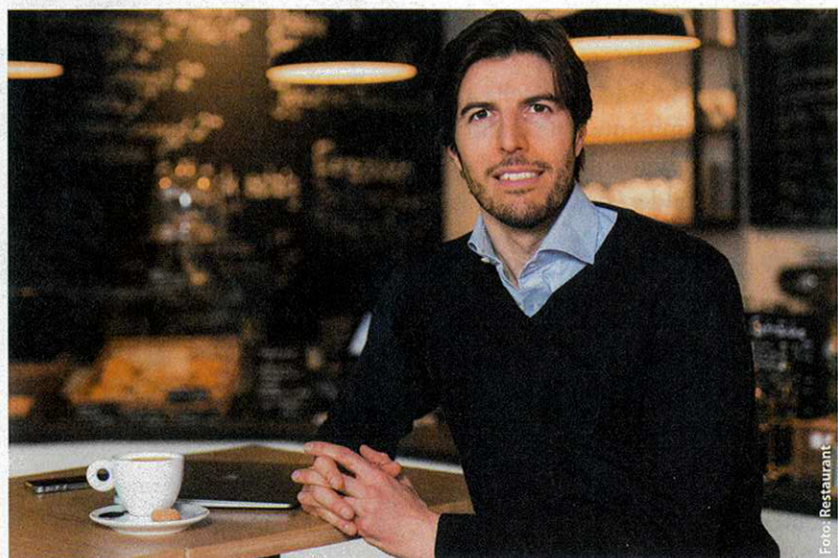
Mit der neuen Location im Münchner Norden knüpft der Gastro-Unternehmer an sein gleichnamiges Cateringkonzept an. Bonjour Munich startete als Online-Lieferservice für Frühstück und Lunch im Jahr 2015. „Alles ist hausgemacht nach original französischen Rezepten, frisch zubereitet von unserem Koch Alexandre. Damit waren wir die Ersten in München“, so de Béchade selbstbewusst.

Jetzt gibt es im Bistro alles, was bisher zugestellt wurde: Ab 7.30 Uhr können die Gäste Frühstücks- und Kaffeespezialitäten ordern. In der Vitrine wartet ein wechselndes An-

gebot – von Schoko- und Mandelcroissants über Birchermüsli oder Joghurt mit Früchten oder Obstsalat (3,80 Euro) bis hin zu Apfel- und Schokoladentartes oder belegten Brezeln und Brötchen (3 Euro). Auf der großen Wandtafel stehen diverse Eierspeisen. Ab 11 Uhr können die Gäste dann den Business-Lunch wählen: Auf der Tafel stehen täglich frisch zubereitete Quiches (5,90 Euro), Salade niçoise (7,90 Euro), Sandwiches, etwa mit Camembert oder Lachs und Frischkäse (3,80 Euro), aber auch Suppen und Flammkuchen. Als Business-Menü gibt es beispielsweise Flammkuchen mit Salat für 6,50 Euro. Die Angebote wechseln täglich, es gibt fünf Salate und vier Quiches sowie sechs Sandwiches – auch vegetarisch oder vegan. Für Stammgäste gibt es eine Bonus-Stempel-Karte.

De Béchade arbeitet vor allem mit original französischen Zutaten: „Dafür haben wir unsere lokalen Partner, traditionelle Erzeuger in der Provence. Mehl, Butter, franzö-

Ein Franzose in München:
Gastronom Alexis de Béchade.



der Wahl-Münchner auf regionale Kooperationspartner, bei denen er frische Zutaten wie Obst und Gemüse einkauft.

Der Gast soll sich wie in Frankreich fühlen: Das Interieur ist elegant und modern, mit nostalgisch verspielten Akzenten. Französisches Flair vermitteln hohe Bistro-Tische, der kleinteilig geflieste Boden, ein ausgeklügeltes Lichtkonzept. An schwarzen Tafeln ist das Speise- und Getränkeangebot angeschrieben. „Unser Innenausatter Neumeier hat Funktionalität mit Stil, Ästhetik und Wärme vereint“, betont de Béchade.

Seine Gäste sind überwiegend Geschäftskunden: „Sie legen Wert auf höchste Qualität und guten, pünktlichen Service“, so der Gastronom. Der Hauptumsatz wird ihm zufolge zwischen 11:30 und 13 Uhr gemacht. 90 Prozent der Gäste kommen laut De Béchade aus der Umgebung, sie arbeiten bei Unternehmen aus dem IT-Bereich, etwa Amazon, IBM oder Microsoft. „Auch Anwohner kommen zum Frühstück oder Lunch“, freut sich de Béchade.

20 Prozent seines Umsatzes macht der Gastronom mit Catering, je 40 Prozent bringen Lieferservice und das Bistro. Für Veranstaltungen und geschlossene Gesellschaften kann das Bistro exklusiv gemietet werden. An warmen Tagen kann man den Café au Lait auch auf der Terrasse genießen. Testweise will

Bonjour Munich

Eröffnet: Februar 2017

Gründer/Geschäftsführer:
Alexis de Béchade

Restauranttyp:
französisches Bistro-Café

Sitzplätze: 25 innen, 30 außen

Mitarbeiter: 8, davon 4 Vollzeit

Kontakt: www.bonjourmunch.de

das Bonjour Munich bald am Wochenende seine Türen öffnen. Konkrete Zukunftspläne gibt es auch: „München hat Potenzial. Jedes Jahr entstehen neue Geschäfts- und Wohnviertel. So planen wir für 2018 die Eröffnung eines zweiten Bistros im Münchner Süden“, kündigt de Béchade an.

Darüberhinaus kann sich der Unternehmer auch ein Franchise-System vorstellen – mit Filialen in anderen Städten. Doch bei der Expansion soll es behutsam zugehen. „Schritt für Schritt“, so der Gastronom zur AHGZ.



Freie Mitarbeiterin
Astrid Filzek-Schwab
redaktion@ahgz.de