Guy Ody hat bei sich daheim in der Provence schon mit zehn Jahren für seine Brüder gekocht. Jetzt tut er dies für seine Gäste im Le Refuge. Fotos (2): Mike Schmalz

Bouillabaisse im Refugium

Guy Ody hatte in Nürnberg eine gut gehende Crêperie. Doch wegen der alten Boule-Kollegen kam er zurück nach München. Sein Le Refuge ist ein Rückzugsort für alte und neue Freunde

Bœf bourguignon, Coq au vin, Côte de bœf – Guy Ody kommt fast ein bisschen außer Atem, wenn er anfängt darüber zu reden, was er in seinem neuen Restaurant noch alles vorhat, so schnell redet er. Aber nach zwei Jahren Pause ist das auch verständlich, da muss alles auf einmal raus.

Ody hat früher schon einmal längere Zeit in der Münchner Gastro-Szene gearbeitet, vor allem in der Crêperie Cabus in der Isabellastraße. Dann ist er nach Nürnberg gegangen und hat dort etwas Eigenes aufgemacht, die Crêperie du Château, ein gemütliches kleines Restaurant, das dem Fußballtrainer Hans Meyer während seiner Nürnberg-Zeit als Stammlokal diente. „Das war mein erstes Baby", sagt Ody.

Seit gut zwei Jahren ist der gebürtige Franzose nun zurück. Der Laden in Nürnberg lief zwar gut, aber Ody vermisste seine alten Freunde und die Boule- und Pétanque-Runden in München. Nach langer Suche hat er in der Maxvorstadt nun das Le Refuge eröffnet, ein Restaurant mit provenzalischer Küche. „Mein zweites Baby", sagt Ody.

Wenn man das Le Refuge betritt, steigt einem sofort der Duft von Lavendel in die Nase. In den Fensternischen stehen alte Weintröge, Keramikkrüge und allerlei anderer Trödel.

Eingerichtet hat das Lokal Odys Frau Caroline Daphne Georgiadis, die von Beruf erkennbar Designerin ist.

Das alleine verströmt schon eine unglaubliche Behaglichkeit. Aber spätestens, wenn Ody auf einen zukommt und mit seinem französischen Singsang sagt „Allo, isch bin Guy", hat man sich in das Le Refuge verliebt.

Zu essen gibt es neben den ganzen optischen Appetithappen dann natürlich auch noch etwas im Le Refuge. Unter den Vorspeisen weckt vor allem der Auberginen-Caviar (7,20 Euro) das Interesse. Die Preise bei den Hauptspeisen halten sich in einem vertretbaren Rahmen, etwa beim Lammcarré mit Gratin Dauphinois (18,90 Euro) oder dem Loup de Mer (16,60 Euro). Jeden Freitag gibt es zudem Bouillabaisse à la Provencale. Um davon etwas zu bekommen, sollte man jedoch am besten reservieren. ***Florian Zick***

AZ-BEWERTUNG: LE REFUGE

Ambiente	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Alter	Jungvolk	Mittelalter	60 plus
Typ	Kaffee	Essen / Trinken	Tanzen
Preis	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen

Neureutherstraße 8, Di. bis So. 18-1 Uhr, www.le-refuge.de, © 200 61 110

www.az-muenchen.de

Mehr zum Thema Ausgehen lesen Sie online auf: az-muenchen.de/ausgehen