

## ESSEN UND TRINKEN

### LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

#### La Mercerie

Berggasse 25/Ecke Servitengasse  
1090 Wien, Mo-Sa 8.30-19

In der Kategorie „Atmosphäre“ schlägt dieses Lokal wohl sämtliche Neueröffnungen des vergangenen Jahres: alter Fliesenboden, Wandregale aus dunklem Holz mit knarrenden Laden, hinter der Theke stapeln sich Baguettes, Pains au chocolat und Croissants, am großen Tisch in der Mitte stöbern Cidre trinkende Studenten in ihren Skripten – es fühlt sich an, als wäre man plötzlich auf den Montmartre in Paris teleportiert worden. Dabei ist die Einrichtung original altwienerisch, versichert Patron Gregory Couillard, sie gehörte zu einem Geschäft für Knöpfe



Ein Stück Montmartre in Wien: Gregory Couillard serviert in La Mercerie großartiges Gebäck und kleine feine Happen.

und Nähzubehör. Genau das bedeutet auch der Name **LA MERCERIE**. Das stimmungsvolle Juwel ist derzeit eine Mischung aus Café und Bäckerei, Pardon, Boulangerie. Baguette & Co. werden im Haus selbst gebacken, das Schwarzbrot kommt von der Joseph-Bäckerei. Nach und nach soll sich das Angebot stärker in Richtung Bistro weiterentwickeln. Derzeit gibt es neben dem umwerfend guten Blätterteiggebäck kleine Lunch-Gerichte, etwa eine flaumige *Quiche Lorraine* (8,90 €), eine Auswahl an *Käsen* (3 Stück zu 8,50 €) und *Planchettes* (wörtlich: Brett-

chen), auf denen appetitlich garniert *geräucherte Entenbrust und Chorizo* (8,90 €) oder *Artischocken, Auberginen und gegrillte Paprika* (8,20 €) thronen. Gregory Couillard, der aus Montpellier stammt und in Wien anno 1995 an der WU graduierte, hat übrigens eine Karriere im Topmanagement hinter sich: Er saß beim Uhrenhersteller TAG Heuer, bei Louis Vuitton und zuletzt bei der Qatar Luxury Group im Vorstand, bis er zu der Erkenntnis kam, dass leben in Wien und genießen wie in Frankreich eine ideale Kombination darstellen.