

# Michel Péclards neuester Wurf heisst «Pic-Chic»

An der Zürcher Bahnhofstrasse eröffnet das Team um den Gastronomen Michel Péclard ein besonderes Street-Food-Lokal. Im «Pic-Chic» wird innovatives Essen in unkomplizierter Art angeboten. Für das neue Konzept holt Péclard auch die Sushi-Bar vom «The Chedi» in Andermatt nach Zürich.



Anstelle vom

Den neusten Coup landen die Zürcher Gastronomen Michel Péclard, Florian Weber mit Partner Raphael Otto dort, wo einst das eher unglamouröse «Picnic» an verschiedenen Verpflegungs-Inseln Sushi, Sandwiches und Salate zum Picken angeboten hatte.

Das innovative Team um den umtriebigen Gastronomen Michel Péclard plant ein «Talk-of-Town»-Lokal. Es heisst «Pic-Chic» und soll genau das auch anbieten: ziemlich chices, innovatives Essen auf bestem Niveau in unkomplizierter, immer neu erlebbarer Art, wie es in einer Mitteilung heisst.

Das Konzept sieht eine Mischung von internationalem Bahnhofstreet-Food-Festival und Pop-up-to-stay-Restaurant vor. Laut Florian Weber konnte man mit den Eigentümer des Lokals einen Vertrag für eine dreijährige Zwischennutzung abschliessen. Was danach kommt, sei noch in Verhandlung. «Wir hoffen natürlich, dass das <Pic-Chic> überzeugt, und wir den Betrieb danach weiterführen können».

Das Team um Péclard will an den verschiedenen Bereichen des Lokals weitherumbekannte Genussgaranten zusammenbringen. Dafür sorgen sollen grossartige und hochdekorierte Köche, die in loser Folge überraschende Gastspiele geben.

So bringen die Zürcher Gastronomen etwa die ausgezeichnete Küche vom «The Chedi» in Andermatt an die Bahnhofstrasse, abgesegnet von Samih Sawiris höchstpersönlich und unter Federführung von Gastronom und neuem Chedi-VR Marco Però. Zusammen mit Caviar House & Prunier/Balik wird den Gästen die Sterne-prämierte Sushi-Bar vom Urner «The Japanese Restaurant» angeboten, mit Caviar, Champagner und feinsten Balik-Lachs ergänzt.

Ins vielfältige Angebot aufgenommen werden auch Gerichte von «La Sandwicherie», «Wesley's Kitchen» mit authentischen Speisen aus Shanghais Strassenküchen, Süssigkeiten aus der Conditorei Péclard im Schober und Kaffee und Juice von der «Milchbar», Gewinnerin beim Best of Swiss Gastro 2018 in der Kategorie Coffee.

Der Betrieb an der gut frequentierten Bahnhofstrasse soll von 6 Uhr bis 24 Uhr geöffnet sein. Am Vormittag sollen Einheimische ebenso wie Touristen Kaffee und Frühstück geniessen. Ab 11 Uhr sind alle Bereiche aktiv. Von 22 bis 24 Uhr richtet sich das Lokal auf das Nachtleben aus. Entsprechend soll dann der Light-and-Sound-Mood angepasst werden. Und vielleicht lässt sich Nick Hayek überreden, seinen Swatch-Store nebenan abends in eine «Smokers Lounge» umzuwandeln.

Noch laufen die Vorbereitungen und Anpassungen im «Picnic» auf Hochtouren. Péclar, Weber und Otto planen die Eröffnung ihres «Pic-Chic» auf Anfang März. (htr/npa)

Publiziert am Mittwoch, 31. Januar 2018