



Les hôtes du restaurant la vie sont honorés d'une distinction particulière

Thomas Bühner et Thayarni Kanagaratnam reçoivent "le prix L'Art de Vivre 2008 pour grand art culinaire et hospitalité"

Octobre 2008

Le chef de cuisine Thomas Bühner et la maîtresse de maison Thayarni Kanagaratnam du restaurant la vie, situé au cœur de la vieille ville historique d'Osnabrück, reçoivent "le prix L'Art de Vivre 2008 pour grand art culinaire", qui est décerné pour la douzième fois cette année à d'excellents cuisiniers et hôtes modèles. Ce prix, qui est distribué chaque année, est attribué par "Les Amis de l'Art de Vivre" et est doté de 10.000 euros et dédié à des organisations d'aide aux enfants par d'autres dons des membres du cercle d'amis et d'invités. Parmi les lauréats, on pouvait lire ces dernières années des noms connus comme Joachim Wissler (Grand Hotel Schloss Bensberg), Christian et Yildiz Bau (Schloss Berg), Jörg et Barbara Müller (Hotel in Westerland), Hans Stefan et Gabi Steinheuer (Zur Alten Post) ainsi que Dieter et Birgit Müller (Schlosshotel Lerbach), pour ne nommer que les hommages des cinq dernières années.

Thomas Bühner et Thayarni Kanagaratnam se sentent très honorés de cette distinction et se réjouissent de ce grand hommage: "Avec le prix L'Art de Vivre, les Amis de l'Art de vivre nous confirment que nous préparons, pour nos invités, une expérience toute particulière, quand nous les recevons dans le restaurant de la même manière que nous l'aurions fait à la maison. Cette pensée nous était importante dès le début et correspond aux principes de L'Art de Vivre, qui signifie art de vivre, joie de vivre et jouissance dans les résidences pour gourmets. Ce sont des valeurs qui nous tiennent à cœur."

Grand hommage pour les hôtes du restaurant la vie

Les lauréats, qui ont été élus en toute confidentialité par les membres "Les Amis de l'Art de Vivre" doivent se distinguer par des performances particulières dans leur résidence pour gourmets en matière d'art culinaire et d'hospitalité. Le nom de l'association sous-entend convivialité et hospitalité, culture culinaire, de table, de vin comme expression de l'art de vivre. L'apprentissage et la formation continue de la relève gastronomique sont continuellement favorisés et les établissements sociaux, particulièrement ceux pour les enfants défavorisés, continuent à être soutenus par des dons. Cette année, le prix revient à la fondation Stahlwerk Georgsmarienhütte, qui a été créée en 2006 à l'occasion du 150^e jubilé de l'entreprise. Le soutien d'aide aux jeunes et personnes âgées, du système de santé publique ou encore du sport font partie des tâches de la fondation, tout comme le soutien dans le domaine de l'art et de la culture, de la formation, de l'éducation et de l'économie.

Après l'éloge de Dr. Inga Ingold, amie de la maison ayant une grande connaissance gastronomique, Thomas Bühner et Thayarni Kanagaratnam ont reçu la statue de bronze représentant l'artiste autrichienne Veva Tončičeina, qui est décédée en 1992 et qui symbolise la créativité et l'engagement des artistes culinaires et des hôtes. L'art culinaire de Thomas Bühner, met l'accent sur la combinaison sensorielle d'arômes, de textures, de températures, d'odeurs, de couleurs et de sons, s'allie à l'hospitalité particulière du service mené par

Thayarni Kanagaratnam, ce qui contribue à ce que bien-être parfait et délice unique aillent de pair dans le restaurant la vie.

Restaurant la vie, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, T: 0541-33 11 50,
www.restaurant-lavie.de (horaires d'ouverture du mardi au samedi à partir de 19h)

Contact à la presse: a², Cynthia Ahrens, Schiersteiner Straße 8, 65187 Wiesbaden,
Tel.: 0611-84 20 925, Fax: 0611-84 20 928, email: cynthia.ahrens@aquadrat-online.de