



DER FEINSCHMECKER: Une autre distinction pour le “duo génial” Thomas Bühner et Thayarni Kanagaratnam

Le restaurant la vie est une nouvelle fois à la première place des cuisines tendances 2008/2009

Automne 2008

Le chef de cuisine Thomas Bühner a l’occasion de se réjouir, avec son équipe, d’une distinction, qui lui a déjà été décernée, pour la deuxième fois cette année, par le magazine gourmet DER FEINSCHMECKER. Le restaurant la vie, situé au cœur de la vieille ville historique d’Osnabrück, a une nouvelle fois atteint la première place des “meilleurs restaurants d’Allemagne 2008/2009” sous la rubrique des cuisines tendances. Même le service a été honoré: de la place 10 des meilleures équipes de service, il est passé à la place 9. En outre, grâce aux 4,5 Fs donnés par DER FEINSCHMECKER, le restaurant la vie fait comme toujours partie des premières adresses pour les gourmets, qui viennent en grande partie de toute l’Allemagne ainsi que des pays voisins. DER FEINSCHMECKER classe Thomas Bühner parmi ceux qui “font avancer avec engagement, ici en Allemagne, l’art culinaire par leur propre signature et des idées innovantes”. Sa “cuisine créative exceptionnelle” passe par “de nouvelles interprétations sensorielles et sensationnellement affinées...à des plats principaux magistraux”, “d’excellentes variations (de desserts)” complètent le menu, qui “fait entre-temps partie des plats les plus délicieux du pays grâce à la diversité des petits détails”. Ensemble avec Thayarni Kanagaratnam, la maîtresse de maison du restaurant la vie et compagne du chef de cuisine renommé, Thomas Bühner explique: “Nous nous sentons honorés d’avoir reçu pour la deuxième fois cette année cette belle distinction. Elle nous prouve que nous sommes sur la bonne voie avec notre cuisine aromatique innovante, avec laquelle nous pouvons convaincre invités et critiques. Cela est très important pour nous, puisque nous voulons faire de la soirée passée un moment inoubliable, avec nos menus et le principe que les invités se sentent comme chez eux dans nos salles agréables.

Menus uniques avec un style incomparable

Avec sa cuisine aromatique harmonieuse, le chef de cuisine Thomas Bühner perfectionne, dans ses menus, la combinaison sensorielle d’arômes, de textures, de températures, d’odeurs, de couleurs et de sons. Ainsi, des produits quotidiens ouvrent de nouveaux mondes de goût grâce au changement partiel et prudent d’agrégats et rendent les plats uniques. Dans le restaurant plein de style et moderne, les invités se sentent tout de suite bien, puisque la maîtresse de maison Thayarni Kanagaratnam et son équipe peuvent lire, au plein sens du terme, leurs désirs sur les lèvres. Avec leur manière attentive et discrète, les invités du restaurant sont cordialement choyés et peuvent se vouer totalement au délice. Il n’est donc pas étonnant que beaucoup d’invités deviennent des récidivistes, qui laissent fondre sur leur langue les toutes dernières créations de Thomas Bühner dans l’atmosphère unique du restaurant la vie et qui savent honorer le service exceptionnel de l’équipe.

Les menus individuels sont toujours si surprenants pour les invités, que beaucoup de gourmets veulent connaître le secret de leur préparation. Dans son école du goût à l’ambiance agréable d’une cuisine équipée située dans l’ancien mur de pierre de la vie, Thomas Bühner propose, depuis l’année dernière, des cours de cuisine, qui autorisent un regard sur son art culinaire. Pour connaître les nouveaux rendez-vous, voir les menus actuels ou faire une

réserveation, nous vous invitons à visiter la page internet nouvellement structurée
www.restaurant-lavie.de.

Restaurant la vie, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, Tel.: 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.dexte.