

Le restaurant la vie avec la meilleure carte à vins d'outre-mer

«Der Feinschmecker (le gourmet)» distingue une nouvelle fois le «restaurant de l'année 2006»

14 septembre 2006

California Wine Institute, institut renommé, ainsi que « Der Feinschmecker (le gourmet)» nomment le vainqueur du trophée California Wine Trophy 2006 dans l'édition d'octobre du Gourmet magazine. Pour ce qui est de la meilleure carte à vins d'outre-mer, le restaurant la vie à Osnabrück sort vainqueur. Le restaurant décoré d'étoiles peut ainsi raconter, pour la troisième fois cette année, une réjouissante nouvelle à ses invités: le Gault Millau déclara Thomas Bühner, chef cuisinier et patron, « cuisinier de l'année 2006 » et le mois dernier, « Der Feinschmecker (le gourmet)» décerna au restaurant la vie le titre de « Restaurant de l'année 2006 » et maintenant vient s'ajouter la distinction pour la meilleure carte à vins d'outre-mer, qui signifie un grand éloge pour la sommelière Suzanne Spies.

Thayarni Kanagaratnam, hôtesse de la vie, ainsi que le cher cuisinier Thomas Bühner s'en réjouissent : « Lorsque nous avons reçu, en mai 2006, l'invitation pour participer à la compétition, nous avons réfléchi sur une autre optimisation de notre carte à vins. Qu'elle ait été décernée par une distinction aussi réjouissante, est naturellement un grand éloge pour notre sommelière engagée. Nous sommes vraiment heureux de ce prix ainsi que de ceux qui ont précédé cette année car ils montrent que notre nouveau domicile à Osnabrück, notre cuisine et naturellement nos vins excellents plaisent aux invités et aux critiquesurs.

„Wieder Osnabrück“ (de nouveau Osnabrück)...

...tel est le titre annonçant le vainqueur de la compétition pour la meilleure carte à vins d'outre-mer. Toute l'équipe de la villa au style classique se situant au centre historique de la Altstadt (ancienne ville) d'Osnabrück est enthousiaste du fait qu'il y ait à annoncer sur la vie, pour la troisième fois. Presque la totalité de l'équipe de l'ancien restaurant La Table au Casino Hihensyburg suivit l'appel de l'hôtesse Thayarni Kanagaratnam et du chef cuisinier Thomas Bühner, lorsque les deux ouvrirent leur nouveau restaurant au début du mois d'avril à Osnabrück. L'ambiance du restaurant dans l'esprit de son temps avec son sol chêne foncé, ses murs couleur ginseng, ses tons clairs couleur sable au rez-de-chaussée ainsi que ses salles imprégnées d'histoire avec leurs volants dorés et ses couleurs chaudes au premier étage engendrent chez le gourmet, de près ou de loin, un sentiment de bien être. C'est ainsi que chaque soirée dans ce bâtiment rénové avec style devient pour les invités un événement mémorable basé sur un service chaleureux mené par Thayarni Kanagaratnam et les menus sans pareils de la troupe de Thomas Bühners.

Restaurant la vie, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, T: (0049)541-33 11 50,
www.restaurant-lavie.de (horaires d'ouverture : mardi à samedi à partir de 19 heures)

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