

«Cuisinier de l'année» Thomas Bühner ouvre le restaurant la vie à Osnabrück

03 avril 2006

C'est fait –Thomas Bühner cuisinier 2 étoiles, chef cuisinier & patron du restaurant la vie en Basse-Saxe à Osnabrück, recevra demain, ensemble avec Thayarni Kanagaratnam, partenaire et gérante du restaurant, pour la première fois ses invités dans le nouveau lieu d'activité. La totalité de l'équipe, comme Sommelière Susanne Spies en outre, qui a travaillé plusieurs années avec Bühner et Kanagaratnam dans le restaurant 2 étoiles La Table au Casino Hohenstaufen, a suivi les deux dans le restaurant la vie. Le restaurant mené de façon personnelle, dans lequel les invités doivent de sentir « comme à la maison » a été rénové à neuf les derniers mois, pour pouvoir accueillir les invités dans une ambiance mettant à l'aise. Durant ses 14 années passées au restaurant La Table, Thomas Bühner et son équipe ont acquis dans tous les guides d'excellentes notes et de nombreuses distinctions. Dernièrement, Thomas Bühner a été nommé « Cuisinier de l'année 2006 » par Gault Millau et a reçu 19 points. Thayarni Kanagaratnam et Susanne Spies ont elles aussi été distinguées respectivement par les titres « maître d'hôtel » et « sommelier » de l'année. Avec 2 étoiles dans le Guide Michelin, 5 cuillères en bois, le titre de « meilleur cuisinier de l'année » dans l'Atlas gastronomique d'Aral, 4 étoiles dans le Varta-Guide et 4,5 Fs dans le Feinsmecker, Bühner fait partie des dix meilleurs cuisiniers de l'Allemagne.

Les invités attendent une nouvelle ambiance dans le restaurant la vie

La villa de style classique dans le centre historique de la Altstadt (l'ancienne ville) d'Osnabrück offre le cadre idéal pour une soirée pleine de délices. De l'entrée décorée d'un noble bois de makassa foncé, l'invité arrive dans un Lounge plein de style, dans lequel sont servis un apéritif et des délicatesses de la cuisine. Et là, la gérante du restaurant Thayarni Kanagaratnam prie les invités à entrer dans le restaurant séparé par l'armoire à vins située de façon centrale. Le sol en bois de chêne foncé, les murs couleur ginseng ainsi que des tons claires couleur sable donnent au restaurant une atmosphère calme et aussi moderne. L'invité a le choix entre des bancs accueillants ou des fauteuils Giorgette confortables avec des housses en tissus marron clair. Des peintures modernes et des fenêtres à croisillons en verre dépoli apportent la touche finale à cette ambiance qui met à l'aise. Même la partie historique du restaurant au Beletage produit une atmosphère incomparable de part les poêles de faïence ancienne de plusieurs années, les rideaux couleur or ainsi que les couleurs chaudes. La suite des salles au premier étage du bâtiment est, en fait, une représentation exacte de la répartition en trois parties de la façade. En tout, environ 65 gourmets trouvent place dans les deux étages du restaurant la vie, dont 25 au rez-de-chaussée et 40 au Beletage

La cuisine du nouveau domicile du gourmet à Osnabrück : Evolution et pas révolution

L'art de cuisine de Thomas Bühner, qui est à la fois futuriste et cosmopolite est poursuivi à un haut niveau à Osnabrück et soigneusement amélioré. Bühner se laisse inspirer par le nouveau décor, qui se reflète dans des plats créatifs et d'un goût parfait. Thomas Bühner combine des classiques de la haute cuisine avec des ingrédients régionaux et de saison, qui engendrent tous les soirs des menus uniques, qui surprennent toujours les invités.

La carrière de Thomas Bühner se lit comme un manuel des meilleurs restaurants de l'Allemagne- des points forts de sa carrière étaient entre autre le Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube à Baiersbronn, le Landhaus Scherrer à Hambourg tout comme le Jörg Müllers Restaurant sur l'île de Sylt. Après ses expériences marquantes, Bühner a développé au cours des dernières années son style unique, qui est considéré comme inimitable et harmonieux par les invités et les critiques.

Restaurant la vie, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, Tel: (0049)541-33 11 50,
www.restaurant-lavie.de (horaire 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