

**Thomas Bühner dans le reportage sur WDR „Hier und Heute: 2 Sterne ziehen um“  
(Ici et aujourd'hui: 2 étoiles déménagent)**

05 avril 2006

**Thomas Bühner, cuisinier 2 étoiles et Thayarni Kanagaratnam, les nouveaux hôtes du restaurant la vie en Basse-Saxe à Osnabrück vont apparaître dans le reportage de 30 minutes „Hier und Heute: 2 Sterne ziehen um“ diffusé sur WDR le samedi 8 avril à 18:20. Pendant leur déménagement du rassurant La Table à Dortmund dans leur nouveau restaurant la vie, le reporter de WDR Stefan Quante les a accompagnés. Au cours de plusieurs jours de tournage, la naissance du nouveau domicile, la soirée d'adieu dans l'ancien restaurant ainsi que les détails des points forts jusqu'à l'ouverture de la vie a été suivi par l'équipe de WDR.**

Reportages informatifs et divertissants sous des aspects culinaires.

Stefan Quante est depuis des années spécialisé sur les thèmes portant sur la gastronomie et le vin, qu'il présente dans des reportages courts. En juillet 2004 il avait déjà parlé de Thomas Bühner comme étant un « cuisinier sur la voie du luxe » du championnat d'Europe. Cette fois –ci on observe cet excellent cuisinier lors de son déménagement de son ancien à son nouveau lieu d'activités. Stefan Quante dit pour quelle raison il a choisi Bühner pour son reportage télévisé : « Thomas Bühner fait partie des dix meilleurs cuisiniers allemands. En Westphalie, qui a malheureusement quitté, il était le meilleur. Il est une personne authentique, qui dit ce qu'il ressent- et vice versa »

« Cuisinier de l'année 2006 » dans des nouvelles salles

Le restaurant la vie, situé dans une villa de style classique dans le centre historique de la Altstadt (l'ancienne ville) d'Osnabrück, rayonne d'un nouvel éclat après trois mois de rénovation : des couleurs attirantes, des bois nobles et une lumière tamisée attendent le client, quand il prend place sur les ensembles de fauteuils de canapés accueillants du Lounge plus précisément dans les fauteuils-Giogetti du restaurant se trouvant à côté. L'assemblage de délice, d'ambiance et d'une attention chaleureuse du service donne au nouveau domicile pour gourmets une atmosphère mettant à l'aise.

L'environnement agréable inspire le cuisinier et son équipe pour des nouvelles créations, qui ne se distinguent pas pourtant de façon révolutionnaire des filigranes attribués à la « Kitchen of the World », mais qui ouvrent délicatement les portes de nouveaux univers du goût. Un moment unique- c'est ce que le client doit ressentir lorsqu'il vit le service excellent mené par l'hôtesse Thayarni Kanagaratnam et déguste la cuisine incomparable de Thomas Bühner.

Le parcours de Thomas Bühner est marqué de beaucoup de 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.

Information pour la rédaction: Pour tous renseignements sur l'émission, les téléspectateurs peuvent s'adresser à Stefan Quante. Son numéro de téléphone à WDR est : (0049)211-8900-718

Restaurant la vie, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, Tel: (0049)541-33 11 50,  
[www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de) (horaire d'ouverture : mardi à samedi à partir de 19 heures)

contact à la presse: a<sup>2</sup>, Cynthia Ahrens, Schiersteiner Straße 8, 65187 Wiesbaden,  
Tel: 0611-84 20 925, Fax: 0611-84 20 928, Mail: [cynthia.ahrens@aquadrat-online.de](mailto:cynthia.ahrens@aquadrat-online.de)