

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30-91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

**Kulinarischer Hochgenuss:
Spitzkoch Thomas Bühner begrüßt auch 2017 wieder hochkarätige Gastköche
im Osnabrücker Restaurant la vie**

Berlin/Osnabrück im April 2017 (as). Hinter dem Osnabrücker Restaurant la vie summen die Bienen im eigens angebrachten Bienenstock und sorgen für allzeit frischen Honig. Gleich nebenan in der Spitzküche von Thomas Bühner, ausgezeichnet mit drei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten, geht es nicht weniger emsig zu. Denn an fünf Tagen in der Woche hat das zu den zehn besten des Landes gehörige Restaurant geöffnet – freitags und samstags auch zum Lunch. Und obwohl der Patron seine Menükarten regelmäßig der Saison und den damit verfügbaren Produkten anpasst, möchte er seinen Gästen auch darüber hinaus kulinarische Höhepunkte bieten. Aus diesem Grund setzt Thomas Bühner 2017 den Besuch ausgewählter Gastköche fort: In diesem Jahr werden **Sang Hoon Degeimbre** aus dem **L'air du temps** in Belgien, **Alexandre Gauthier** aus dem Restaurant **La Grenouillere** in Frankreich, **Sidney Schutte** aus dem niederländischen **Librije's Zusje** und **Andoni Luis Aduriz** aus dem Restaurants **Mugaritz** in Spanien zu Gast sein – und mit Thomas Bühner jeweils an einem Abend ein speziell für den Anlass kreiertes 8-Gänge Menü präsentieren. Im Preis von 280 Euro pro Person enthalten sind das jeweilige Menü in acht Gängen, der Aperitif, Wasser und Kaffee (Weinbegleitung exkludiert). Los geht es jeweils um 19 Uhr. Reservierungen werden gerne via Email an info@restaurant-lavie.de oder telefonisch unter 0541 331150 entgegen genommen.

Sang Hoon Degeimbre – Restaurant L'air du temps

Den Auftakt zur "Gastkochsaison" gibt am **Dienstag, den 23. Mai 2017** Sang Hoon Degeimbre aus dem L'air du temps in Belgien. Mit seinem Restaurant hat sich der gebürtige Südkoreaner, der seine Laufbahn ursprünglich als Sommelier begann, ein eigenes Refugium geschaffen, das allein schon durch seine wunderbare Lage begeistert. Eingebettet in die liebliche Hügellandschaft der belgischen Region Wallonie, empfängt der 48-jährige Küchenchef gemeinsam mit seiner Frau Carine dort seit 20 Jahren Gäste in einem liebevoll renovierten Vierkanthof.

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30-91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

Mit seinem reduzierten und dennoch experimentellen Küchenstil hat er sich im Laufe der Zeit zwei Michelin Sterne und 18,5 Punkte im Gault&Millau erkocht. Viele der verarbeiteten Produkte stammen aus eigenem Anbau und werden mit Hilfe moderner Techniken, wie Ultraschall oder Sous-Vide, zu kleinen Kunstwerken verarbeitet. Neben der Vorliebe für vorwiegend regionale Produkte und seiner französisch inspirierten belgischen Küche, lässt die kulinarische Handschrift Degeimbres aber auch deutlich seine asiatischen Wurzeln erkennen. Mehr Informationen sind unter www.airdutemps.be zu finden.

Alexandre Gauthier – Restaurant La Grenouillere

Am **Dienstag, den 20. Juni 2017**, empfängt das la vie Sternekoch Alexandre Gauthier aus dem Restaurant La Grenouillere im französischen La Madeleine-sous-Montreuil, südlich von Calais. Anders als sein Kollege Sang Hoon Degeimbre, verzichtet der 38-jährige Küchenchef auf moderne Kochtechniken und besinnt sich bei der Zubereitung seiner Gerichte auf eine naturbelassene Verarbeitung, die an die skandinavische Küche erinnern lässt und mitunter extravagante Kreationen hervorbringt. Das La Grenouillere übernahm Gauthier von seinem Vater, der selbst bereits einen Michelin Stern für das Restaurant erkocht hatte, diesen jedoch im Jahr 2001 verlor. Grund genug für den jungen Franzosen, dem Familienbetrieb wieder zu altem Ruhm zu verhelfen, was ihm 2008 mit der Wiedergewinnung des Michelin Sterns auch gelang und vom Gault&Millau mit 19 Punkten belohnt wurde. Neben seinem Hang zu einer einfachen, naturbelassenen Art der Zubereitung, zeichnet sich Gauthiers Küchenstil aber auch durch das spannende Spiel mit Aromen aus, deren ungewöhnliche Kombinationen seine Gäste ins Staunen versetzen. Mehr Informationen sind unter www.lagrenouillere.fr zu finden.

Sidney Schutte – Restaurant Librije's Zusje

Sidney Schutte ist Küchenchef des Librije's Zusje in Amsterdam und wird am **Sonntag, den 24. September 2017** im la vie zu Gast sein. Das im Hotel Waldorf Astoria gelegene Restaurant gehört zum Portfolio von Spitzenkoch Jonnie Boer, der bereits im letzten Jahr als Gastkoch im la vie zu Besuch war und mit seinem Restaurant De Librije in Zwolle bereits drei Michelin Sterne erkochte. Nur wenige Monate nach der Eröffnung des Librije's Zusje im Mai 2014, wurde dem Restaurant dank der Arbeit von Sidney Schutte bereits die Ehre von zwei Michelin Sternen zuteil und ist heute auch mit 17 Punkten im Gault&Millau

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0) 30-91513471

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

ausgezeichnet. Neben seiner Arbeit im Waldorf Astoria, zeichnet sich der 39-jährige auch für sein Restaurant Goldfintch Brasserie verantwortlich, das im Februar 2015 seine Türen öffnete. Schuttés Handschrift ist dank seiner ausgeprägten Vorliebe zu intensiven Aromen sowie der Kombination aus traditionellen und zeitgemäßen Elementen klar erkennbar. Neben seinen bekannten Schellfisch-Kreationen ist Schutte auch für seine vegetarische Küche bekannt und wurde dafür zum Koch des Jahres in den Niederlanden gekürt. Mehr Informationen sind unter <http://www.librijeszusje.nl/> zu finden.

Andoni Luiz Aduriz – Restaurant Mugaritz

Zum Abschluss der Saison freut sich das Team aus dem la vie in diesem Jahr auch auf den Spanier Andoni Luis Aduriz, der am **Samstag, den 28. Oktober 2017** gemeinsam mit Thomas Bühner sein Können zum Besten geben wird. Der 46-jährige ist Küchenchef des mit zwei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurants Mugaritz, das derzeit auf Platz 9 der renommierten „The World's 50 Best Restaurants“ Liste rangiert. Aduriz` Küchenstil zeichnet sich durch sehr reduzierte Gerichte aus, was sich auch in der Präsentation auf dem Teller widerspiegelt. Wichtiges wird angerichtet, unwichtiges weggelassen – nach diesem einfachen Prinzip wird jedes Gericht im Mugaritz zubereitet und präsentiert. Um dieses Konzept aufrechtzuerhalten, sind Forschung und Weiterentwicklung für den Spanier essentiell. Dabei spielt für ihn vor allem auch die Recherche in der eigenen Heimat, dem Baskenland, eine wichtige Rolle. Mehrere Wochen im Jahr bleibt das Restaurant, das südlich von San Sebastián gelegen ist, daher geschlossen damit Aduriz neue Inspiration aus der Natur und der Umgebung schöpfen und sich seine Kreativität neu entfalten kann. Mehr Informationen sind unter www.mugaritz.com zu finden.

Das Restaurant la vie befindet sich in der Krahnstraße 1-2 in 49074 Osnabrück und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr sowie Freitag und Samstag ab 12 Uhr geöffnet. Reservierungen werden unter der Nummer 0541-331150 oder via Email unter info@restaurant-lavie.de entgegengenommen. Weitere Informationen sind unter www.restaurant-lavie.de zu finden.