

Luxus > Ein Festmahl Für Feinschmecker

Taipei Dazhi La Vie Ruili Restaurant offiziell eröffnet! Küchenchef Thomas Bühner, ein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneter Koch,

entwirft das Menü selbst, um ein Festmahl für den Gaumen zu kreieren.

# BAZAAR

Der berühmte Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner betreibt La Vie by Thomas Bühner in Taiwan und ist endlich da!

VON [KELLY HSIAO](#) / 2023/04/20



LA VIE VON THOMAS BÜHNER/HARPER'S BAZAAR KELLY

Zutiefst besorgt über die heimische Fine-Dining-Catering-Branche und gemeinsam investiert und geleitet von dem weltbekannten Drei-Michelin-Sternekoch Thomas Bühner und taiwanesischen Partnern, bringt La Vie by Thomas Bühner eine neue Geschmacksknospenwirkung und einen sensorischen Genuss in Taiwans gastronomischen Bereich der gehobenen Küche, indem es das tiefgreifende Erbe zweier verschiedener Esskulturen von Ost und West perfekt integriert. Nach zweijähriger Vorbereitungszeit wurde endlich bekannt gegeben, dass die "NOKE Zhongtai Lifestyle" Fashion Mall in Taipei Dazhi ab dem 4. April (Mittwoch) offiziell eröffnet wurde!

# Taipei Dazhi La Vie Ruili Restaurant offiziell eröffnet! Küchenchef Thomas Bühner, ein mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneter Koch, entwirft das Menü selbst, um ein Fest für den Gaumen zu kreieren

Der berühmte Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner betreibt La Vie by Thomas Bühner in Taiwan und ist endlich da!

VON KELLY HSIAO / 2023/04/20



Zutiefst besorgt über die heimische Fine-Dining-Catering-Branche und gemeinsam investiert und geleitet von dem weltbekannten Drei-Michelin-Sternekoch Thomas Bühner und taiwanesischen Partnern, bringt La Vie by Thomas Bühner eine neue Geschmacksknospenwirkung und einen sensorischen Genuss in Taiwans gastronomischen Bereich der gehobenen Küche, indem es das tiefgreifende Erbe zweier verschiedener Esskulturen von Ost und West perfekt integriert. Nach zweijähriger Vorbereitungszeit wurde endlich bekannt gegeben, dass die "NOKE Zhongtai Lifestyle" Fashion Mall in Taipei Dazhi ab dem 4. April (Mittwoch) offiziell eröffnet wurde!

## La Vie by Thomas Bühner wird offiziell eröffnet!



LA VIE VON THOMAS BÜHNER

Alle Menüs im La Vie by Thomas Bühner wurden von Küchenchef Thomas Bühner selbst entworfen, und nach enger Absprache mit Küchenchef Xavier Yeung wurde die weltberühmte "dreidimensionale kulinarische Philosophie" vollständig aus Deutschland verpflanzt, wobei die besten Zutaten der Welt verwendet wurden, kombiniert mit ausgewählten Zutaten aus Taiwans Bergen, Feldern, Flüssen und Ozeanen und mit der exquisiten Kochwärme, die sich seit mehr als 30 Jahren angesammelt hat. In der Seele der Dining-Küche wird das einzigartige "neue Thomas Bühner Drei-Sterne-Festmahl im Michelin-Stil" in Taiwan interpretiert.

## Inspiziert vom Jingua-Stein und dem taiwanesischen Stil, verschmilzt das Dekor mit modernem und einfachem Design



LA VIE VON THOMAS BÜHNER

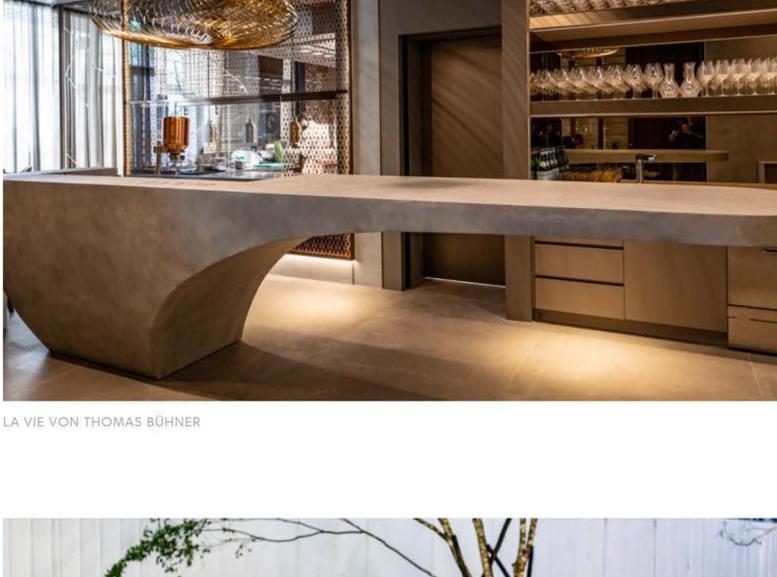
Das Designkonzept von La Vie zielt darauf ab, die Vielfalt der Stadt- und Naturlandschaften Taiwans zu präsentieren und gleichzeitig Zeitlosigkeit, Eleganz, Modernität, Einfachheit und Architektur zu betonen. Unter der Leitung des Studios des renommierten deutschen Designers Olaf Kitzig basieren die grundlegenden Farbelemente des Ruili Restaurants auf Erdtönen wie Grün, Rock und Blau, kombiniert mit einer zurückhaltenden goldenen Farbe, die vom Jingua-Stein im Norden Taiwans inspiriert ist und die Geschichte, Inselidentität, Inklusivität und Flexibilität Taiwans widerspiegelt und Materialien verwendet, die natürliche Elemente ausdrücken können, wo immer dies möglich ist.

Bühner Drei-Sterne-Festmahl im Michelin-Stil" in Taiwan interpretiert.



LA VIE VON THOMAS BÜHNER

Um den Komfort der Gäste während der Mahlzeiten zu gewährleisten, legt das Restaurantdesign auch großen Wert auf den Abstand der Sitze, die Schalldämmung hoher Decken und die Lichtplanung mit indirektem warmem Licht, die sowohl komfortabel als auch fotofreundlich ist.



LA VIE VON THOMAS BÜHNER



LA VIE VON THOMAS BÜHNER

Ein Highlight ist die einzigartige und komfortable Außenterrasse von La Vie, die der perfekte Ort ist, um nach einer Mahlzeit in einem eleganten Ambiente mit bequemen Gartenmöbeln und Sitzgelegenheiten und schönen saisonalen Pflanzen zu sitzen und zu entspannen. Nach einem üppigen Abendessen können die Gäste auf die Außenterrasse im ersten Stock vor dem Restaurant schlendern, wo ein Glas guten Wein oder Kaffee oder eine klassische Zigarre zu genießen, wo der Heiligenschein des Riesenrads im Freien mit der ruhigen Nacht des Kerzenlichts kombiniert wird.

## Die Traumküche des Michelin-Kochs



LA VIE VON THOMAS BÜHNER

Die transparente, halboffene Küche von La Vie ist die erste "Traumküche des Michelin-Kochs" in Taiwan, mit "Küchenbodendesign, das bündig mit dem Außenboden abschließt, nicht bedrückender deutscher integrierter Vollzonenbeleuchtung und professionellem Dunstabzugshaubendesign mit Umleitungs-Plus- und Unterdruckausgleich, Deckenhängeschrank aus Edelstahl, hängendem Trinkwasser- und Stromversorgungsinselaufhänger aus Edelstahl, Klimaanlage im gesamten Bereich, Zonenplanung von Arbeitsplatten für warmes und kaltes Kochen, minimalen Nähten auf der Arbeitsfläche und der vollständigen Einführung von weltweit führenden professionellen Küchengeräten und Backgeräten, akribische Systemintegration zwischen professionellen Küchenutensilien und -geräten, Die dänisch-italienische Marke für nachhaltiges Bekleidungsdesign OLDER Studio entwarf professionelle Uniformen für das Küchenpersonal, die Ergonomie und die Gestaltung des Speiseprozesses..." Die Software- und Hardwareplanung und -konfiguration der gesamten Küchenausstattung spiegelt voll und ganz den Grundgedanken des Strebens des La Vie Restaurants nach ultrahoher Qualität wider und ermöglicht es dem Küchenchefteam, effizienter in der Küche zu arbeiten und einen besseren Catering-Service zu bieten.

## Pieter Stockmans Geschirr für die königliche Familie von Monaco

