



PRESSEMITTEILUNG, 13. Mai 2015

Auszeichnung als „Bester Newcomer des Jahres 2014“

Restaurant Le Flair erhält Award des Düsseldorfer Restaurantführers „Essberichte“

Düsseldorf/Pempelfort. „Formidable! Was der junge Küchenchef Dany Cerf mit seinem Team hier auf die Teller zaubert, ist nicht nur eine riesige Freude für den Gaumen, sondern auch ein echter Hingucker. Hier merkt man die Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, die Dany Cerf beispielsweise bei Jean-Claude Bourgueil im Schiffchen sammeln konnte“, zeigt sich Restauranttester Sascha Perrone begeistert.

So begeistert, dass er kurzerhand für das Portal Essberichte.de einen neuen Award ins Leben rief, den Preis für den „Besten Newcomer des Jahres“. Für Dany Cerf, der mit Nicole Bänder das Restaurant mit gehobener französischer Küche führt, eine Bestätigung, dass ihr Konzept aufgeht: Elegante Kompositionen aus dem Land der Gourmets in gemütlicher Atmosphäre im Stil der Pariser Bistronomie.

Nach der Bekanntgabe der Preisträger verschiedener Kategorien im aktuellen Magazin des Düsseldorfer Restaurantführers und noch bevor mit den Leckerwochen die nächste große Aktion der Essberichte-Macher startet, übergab Perrone die Urkunde an die Restaurantbesitzer Dany Cerf und Nicole Bänder.

Die zeigten sich übergücklich über diese Wertschätzung ihrer Arbeit und freuen sich auf ihre Teilnahme bei den Leckerwochen, die am 6. Juni starten. Bis zum 17. Juli beteiligen sich daran rund 30 Restaurants in sechs Kategorien. Die Gäste bekommen eigens zusammengestellte Speisen oder Menüs serviert und können am Ende bewerten, wo es ihnen am besten gefiel und schmeckte. „Nach diesem tollen Lob und dem Award der Essberichte stellen wir uns natürlich noch lieber dem Vergleich und geben wie gewohnt unser Bestes“, sagt Nicole Bänder.

Kontakt:

Dany Cerf und Nicole Bänder
Restaurant Le Flair
Marc-Chagall-Straße 108
40477 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 51 455 688
mail@restaurant-leflair.de
www.restaurant-leflair.de

Öffnungszeiten

Di - So 12 - 15 Uhr Mittagstisch
19 - 23 Uhr

Mo und Di Ruhetag



Über das Restaurant Le Flair

Mit Flair, Charme und Gourmet – Cuisine Française in Düsseldorf.

Seit Oktober 2014 bringen Dany Cerf und Nicole Bänder den Charme und Esprit Frankreichs nach Düsseldorf: Sie eröffneten ihr erstes eigenes Restaurant mit anspruchsvoller Gourmetküche. Gehobene Gastronomie, präsentiert ganz ohne Samt und Gold, mit lässiger Eleganz und bezahlbaren Preisen im Stil der Pariser Bistronomie.

Das Team:

Dany Cerf stammt aus der französischsprachigen Schweiz und kann als ausgebildeter Koch in den vergangenen zwölf Jahren viel Erfahrung vorweisen. Er arbeitete bereits in renommierten schweizerischen sowie deutschen Hotels/Restaurants – zuletzt auch bei Jean-Claude Bourgueil im Schiffchen in Kaiserswerth.

Vom Fach ist auch seine Lebensgefährtin Nicole Bänder. Sie ist gelernte Hotelfachfrau und sammelte ihre zehn Jahre Erfahrung unter anderem als Direktionsassistentin in einem 4-Sterne-Haus. "Mit dem kleinen, französischen Restaurant im Düsseldorfer Quartier Central erfüllen wir uns einen Traum."