



PRESSEMITTEILUNG, 12. Juni 2015

### **„DER FEINSCHMECKER“ empfiehlt das Restaurant Le Flair**

Aufnahme unter die Top-Adressen der „Besten Restaurants für jeden Tag 2015/16“

Düsseldorf/Pempelfort. Die Freude über die überraschende Auszeichnung als „Bester Newcomer des Jahres“ durch das Düsseldorfer Gastro-Portal Essberichte.de ist noch nicht abgeklungen, da hat das Team des Restaurants Le Flair einen neuen Grund zum Jubeln. Vor wenigen Tagen erreichte das Team die Nachricht, dass es in der Juliausgabe des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ vertreten sein wird. Und zwar in dem beigelegten und mit einer Auflage von 110.000 gedruckten Taschenbuch „Die besten Restaurants für jeden Tag 2015/16“.

In dem renommierten Restaurant-Guide auf 200 Seiten vertreten sind die laut Ausgabe der FEINSCHMECKER-Jury „500 besten Restaurants für jeden Tag“, aufgenommen in den „Kreis der Topadressen“ aufgrund ihrer „herausragenden Fachkompetenz“.

Von den rund 2700 gastgewerblichen Betrieben Düsseldorfs\* sind insgesamt 11 vom Feinschmecker ausgewählt worden - und darunter auch das erst im Oktober letzten Jahres eröffnete Restaurant Le Flair.

Für Dany Cerf, der mit Nicole Bänder das Restaurant mit gehobener französischer Küche führt, ist es eine großartige Nachricht: Seine eleganten Kompositionen aus dem Land der Gourmets in gemütlicher Atmosphäre im Stil der Pariser Bistronomie begeistert auch deutsche Feinschmecker.

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."

\* Quelle: DEHOGA