



Вторник, 19 июня 2018 г.; 22:00 по центральноевропейскому летнему времени

**Osteria Francescana Массимо Боттуры вернул себе первое место
в рейтинге 50 лучших ресторанов мира 2018 года**

- Ресторан Osteria Francescana в г. Модена (Италия) признан одним из лучших ресторанов мира в конкурсе, который проводится при поддержке компаний S.Pellegrino и Acqua Panna.
- В рейтинг 2018 года вошли 23 заведения из разных стран мира, в том числе девять новых ресторанов: шесть заведений дебютировали, а три уже бывали в этом списке ранее.
- Ресторан Den из Токио (Япония), поднялся на 28 пунктов до 17 места в рейтинге, за что и получил награду Highest Climber Award, которую предоставила компания Lavazza.
- Ресторан Disfrutar из Барселоны (Испания) дебютировал в списке под 18 номером и завоевал награду Highest New Entry от компании Aspire Lifestyles.
- Дэнну Барберу, шеф-повару ресторана Blue Hill at Stone Barns в Покантико-Хилс (США), коллеги присудили награду Chefs' Choice Award, которую предоставила компания Estrella Damm.
- Ресторан Geranium из Копенгагена (Дания) стал обладателем награды Art of Hospitality Award от компании Ferrari Trento.
- Ресторан Azurmendi получил награду Sustainable Restaurant Award от компании Dekton® by Cosentino.
- Французский шеф-повар Седрик Гроле увез домой награду The World's Best Pastry Chef Award от компании Sosa.
- Уже объявлены имена обладателей специальных призов, которых можно поздравить с заслуженной победой:
 - Шеф-повар из Лондона Клэр Смит завоевала награду как лучшая женщина шеф-повар World's Best Female Chef Award 2018 от компании elit® Vodka.
 - Гастону Акурио из Перу присуждена награда Lifetime Achievement Award 2018 от компании Diners Club®.
 - Калифорнийский ресторан SingleThread стал обладателем One To Watch Award 2018 от компании Miele.
 - Шеф-повар из Тайваня Джесси Лю забрала первую награду 50 Best BBVA Scholarship.

Мировые звезды ресторанного бизнеса собрались в этот вечер (19 июня 2018 г.) в дворце Эускальдунга испанского города Бильбао на церемонию вручения наград The World's 50 Best Restaurants 2018, спонсируемую компаниями S.Pellegrino и Acqua Panna. Кульминацией церемонии, на которую съехались за наградами представители 23 стран с шести континентов, стало объявление нового лидера рейтинга, и шеф Массимо Боттура поднялся на сцену, чтобы забрать награду своего моденского ресторана Osteria Francescana.





Osteria Francescana, который уже занимал первое место в 2016 году, вошел в первую тройку лидеров вместе с ресторанами El Celler de Can Roca (2 место) из Жироны (Испания) и Mirazur (3 место) из Ментона (Франция). Первое место Osteria Francescana обеспечило постоянное стремление Боттуры к развитию уникальных особенностей своего ресторана. В этом скромном моденском ресторане готовят блюда традиционной итальянской кухни из лучших продуктов региона Эмилия-Романья, переосмысленные шеф-поваром Боттура, который вдохнул в них новую жизнь.

Уильям Дрю, главный редактор издания The World's 50 Best Restaurants, прокомментировал: «Мы поздравляем всех, кто вошел в список победителей, которые постоянно перекраивают мировую кулинарную карту. Мы рады возвращению Osteria Francescana на первое место рейтинга The World's 50 Best Restaurants в этом году».

В рейтинг вошли семь ресторанов из Испании, из них три заведения в первой десятке: El Celler de Can Roca (2 место); Mugaritz (9 место) и Asador Etxebarri (10 место). Отличились и США, подарившие рейтингу шесть ресторанов, включая победителя прошлого года Eleven Madison Park из Нью-Йорка (4 место).

Не отстает Франция, дополнившая рейтинг пятью ресторанами, два из которых также входят в первую десятку: Mirazur в Ментоне (3 место) и Arpège в Париже (8 место); Великобритания и Италия добавили в список по четыре ресторана каждая. В рейтинг прорвались три перуанских ресторана, причем два из них — Central (6 место) и Maido (7 место) — покорили первую семерку; оба расположены в Лиме.

Обладатель One To Watch Award от Miele в 2017 году, ресторан Disfrutar из Барселоны продолжил свое триумфальное восхождение и в 2018 году завоевал Highest New Entry Award от компании Aspire Lifestyles, дебютируя под номером 18. Тем временем ресторан Den в Токио, Япония, завоевал в 2018 году Highest Climber Award от компании Lavazza, всего за один год поднявшись с 45-го на 17-е место.

Еще одним примечательным участником является сингапурский Odette под номером 28, открывшийся менее трех лет назад. Niša Franko, первый словенский ресторан в рейтинге, дебютирует под номером 48, принося очередную победу Ане Рош, обладательнице титула лучшей женщины шеф-повара The World's Best Female Chef Award 2017 года.

Стамбульский Mikla (44 место) — первый турецкий ресторан, прорвавшийся в рейтинг с 2002 года, как и Мааето в Осло (35 место), вернувший в этот список Норвегию, которая не появлялась в рейтинге с 2003 года. Лондонский ресторан Lyle's, тоже новичок, дебютировал под номером 38. С возвращением стоит поздравить японский Nihonryori RyuGin в Токио (41 место), швейцарский Schloss Schauenstein в Фюрстеная (47 место) и южноафриканский The Test Kitchen в Кейп-Тауне (50 место).





Дэну Барберу, шеф-повару ресторана Blue Hill at Stone Barns в Покантико-Хилс, США (12 место), вручили награду Chefs' Choice Award, которую предоставила компания Estrella Damm. Награда Chefs' Choice Award присуждается шеф-поварами за наиболее значительный вклад в отрасль в течение последнего года и свидетельствует о признании инновационной работы Барбера и его заслуг в отстаивании принципов этики.

Ресторан Geranium (19 место) из Копенгагена (Дания) стал обладателем награды Art of Hospitality Award от компании Ferrari Trento. С основанием ресторана Geranium один из учредителей Сёрен Ледет, знаменитый шеф-повар, покинул кухню, вышел в зал и как сомелье и администратор добился соблюдения высочайших стандартов гостеприимства.

Ресторан Azurmendi (43 место) из Ларрабесуа в испанской провинции Бискайя завоевал награду Sustainable Restaurant Award, предоставленную компанией Dekton® by Cosentino. Azurmendi во главе с шеф-поваром Энеко Атча уже получал эту награду в 2014 году, и нынешний год показал, что ресторан продолжает совершенствовать свои практики экологически ответственной работы. В частности, вокруг ресторана высадили 800 деревьев, и вместе с местными жителями и барами сотрудники ресторана развивают проект по компостированию органических отходов для фермеров региона.

Французская сенсация Седрик Гроле увез домой награду The World's Best Pastry Chef Award от компании Sosa. Шеф-кондитер парижского ресторана Le Meurice, входящего в группу Dorchester Collection, в этом году Гроле возглавил кондитерскую Le Meurice и продолжил волновать общественность, соединяя кулинарию и искусство в своих уникальных пatisseries и *оптических иллюзиях* из фруктов.

Процесс голосования

Голосование в конкурсе The World's 50 Best Restaurants проводится под контролем независимых консультантов компании Deloitte. Процесс организован таким образом, чтобы обеспечить честное голосование и достоверность результатов рейтинга The World's 50 Best Restaurants 2018. В голосовании участвует более 1000 международных ресторанных экспертов и опытных гурмэ из академии The World's 50 Best Restaurants Academy. В Академию входит по 40 участников из 26 регионов мира, включая председателя. Спонсоры мероприятия не могут повлиять на процесс голосования.

Контакты для СМИ

Анита Гризон / Шанель Касик

Worlds50best@relevanceinternational.com

+44(0)203 868 8700 / +1(0)212 920 7057





Страницы The World's 50 Best Restaurants в Интернет

- **Twitter:** [@TheWorlds50Best](#) #Worlds50Best
- **Facebook:** [@50BestRestaurants](#)
- **Instagram:** [@TheWorlds50Best](#)
- **YouTube:** [Worlds50Best](#)
- **Веб-сайт:** [theworlds50best.com](#)

Примечания для редакторов

William Reed Business Media

Рейтинг 50 лучших ресторанов мира The World's 50 Best Restaurants публикуется при поддержке компании William Reed Business Media с 2002 года. Компания William Reed Business Media несет единоличную ответственность за организацию церемонии награждения, проверку процесса голосования и составление списка.

Информация о принимающем партнере: провинция Бискайя

Бискайя вместе с Бискайским заливом является крупнейшей провинцией Страны Басков. Несмотря на любовь к традициям, столица провинции Бильбао не чуждается современных веяний, чем безмерно удивляет туристов. Интерес к кулинарному искусству пропитывает местное общество, а еда является одной из форм социального взаимодействия: от повседневных походов по закусочным дружеских и семейных компаний, движимых желанием распробовать сотни видов пинчос, до обычаев местных кулинарных сообществ, называемых чокос. Сегодня Бискайская провинция наблюдает рождение новой баскской кухни, которая не оставит равнодушным ни одного гурмана.

Об основных спонсорах: S.Pellegrino и Acqua Panna

Компании S.Pellegrino и Acqua Panna являются основными спонсорами мероприятия The World's 50 Best Restaurants. S.Pellegrino и Acqua Panna — ведущие поставщики природной минеральной воды в мире высокой кухни. Вместе они пропагандируют итальянский стиль по всему миру, представляя его как синтез высочайшего качества, удовольствия и благополучия.

Другие партнеры

- Miele — премиум-партнер, официальный поставщик кухонного оборудования и призов #50BestTalks; учредитель награды Miele One To Watch.





- elit® Vodka — официальный премиум-партнер и поставщик водки; учредитель награды elit® Vodka World's Best Female Chef Award.
- BBVA — официальный банковский партнер; учредитель награды 50 Best BBVA Scholarship.
- Diners Club International® — официальный партнер и эмитент кредитных карт; учредитель награды Diners Club® Lifetime Achievement Award.
- Ferrari Trento — официальный партнер и поставщик шампанского; учредитель награды Ferrari Trento Art of Hospitality Award.
- Lavazza — официальный партнер и поставщик эксклюзивного кофе; учредитель награды Highest Climber Award.
- The Dalmore — официальный партнер и поставщик шотландского виски.
- Grana Padano — официальный партнер и поставщик сыра.
- Estrella Damm — официальный партнер и поставщик пива; учредитель награды Chefs' Choice Award.
- Sosa — официальный партнер и поставщик продуктов для шеф-поваров; учредитель награды The World's Best Pastry Chef Award.
- Beronia — официальный партнер и поставщик вин.
- Dekton® by Cosentino — официальный партнер и поставщик столешниц; учредитель награды Sustainable Restaurant Award.
- Aspire Lifestyles — официальный партнер и поставщик консъерж-услуг; учредитель награды Highest New Entry Award.
- Cinco Jotas — официальный партнер и поставщик иберийской ветчины.
- Gin Mare — официальный партнер и поставщик джина класса премиум.
- OpenTable — официальный партнер и поставщик услуг бронирования.
- Seafood from Norway — официальный партнер и поставщик морепродуктов.
- Seedlip — официальный партнер и поставщик безалкогольных напитков класса премиум.
- Calia — официальный партнер и поставщик деликатесных бакалейных продуктов.
- Jaén Selección — официальный партнер и поставщик оливкового масла.

- Sustainable Restaurant Association — партнер по обеспечению экологической безопасности.
- Farm Africa — официальный партнер по благотворительности.
- Deloitte — официальный партнер по обеспечению независимого судейства.

