



## Best Restaurant Awards 2016

BY **V O L V O**

### ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

#### **FNL Best Restaurant Awards by Volvo 2016**

#### **Ο θεσμός, η βραδιά της απονομής και οι διακριθέντες**

127 αστέρια ξεκίνησαν την νύχτα της 19ης Δεκεμβρίου απ' την καρδιά του Αττικού ουρανού για να ταξιδέψουν σε όλη την Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη, τη Χαλκιδική, τη Κέρκυρα, τη Μύκονο και τη Σαντορίνη και να φωτίσουν με τη λάμψη τους τα καλύτερα 104 εστιατόρια αυτών των προορισμών!

Τα **FnL Best Restaurant Awards 2016 by Volvo**, στην πρώτη τους διοργάνωση κατάφεραν να δώσουν ξεκάθαρα το στίγμα της νέας εποχής στην αξιολόγηση της ελληνικής εστιατορικής σκηνής. Τα βραβεία πέτυχαν τον στόχο τους, που δεν είναι άλλος από την ανάδειξη και αξιολόγηση των καλύτερων εστιατορίων της Ελλάδας, και τη δημιουργία ενός αξιόπιστου και σύγχρονου οδηγού εστιατορίων, που αφουγκράζεται να απαντά στα ερωτήματα του κοινού.

Εμπνευστής και δημιουργός των βραβείων είναι το κορυφαίο portal γαστρονομίας & ευζωίας, **FNL** (The Food and Leisure Guide, [www.fnlguide.com](http://www.fnlguide.com)), με κριτές μια εξαιρετική ομάδα κριτικών γεύσης, δημοσιογράφων και lifestyle influencers. Το όλο εγχείρημα υποστηρίχτηκε από πολύ σημαντικές εταιρείες, με κεντρικό χορηγό την **Volvo Car Hellas**, την σαμπάνια **Moët & Chandon**, την πλατφόρμα του Fine Drinking του **World Class** της Diageo, τη **Nespresso Business Solutions** και την μπίρα **Kaiser**.

Τα βραβεία, απονεμήθηκαν σε μια λαμπερή τελετή στο Κέντρο Ελληνικού Πολιτισμού, παρουσία των εκπροσώπων των βραβευμένων εστιατορίων, δημοσιογράφων, επιχειρηματιών, αναγνωστών κ.α. από όλη τη χώρα. Την απονομή επιμελήθηκε ο Χάρης Τζαννής και παρουσίασε η Σμαράγδα Καρύδη συνοδεία ζωντανής μουσικής από τους Μιχάλη Κατσαρό, Μανόλο Βέγκα Σόσα και Βαγγέλη Κοτζαμπάση σε επιμέλεια του Αργύρη Καλλιανιώτη. Στην συνέχεια ακολούθησε ένα απολαυστικό Food Party. Τέσσερα food corners στήθηκαν, το καθένα με την επιμέλεια ενός βραβευμένου σεφ. Συγκεκριμένα, στο Moet & Chandon Gourmet Spot, ο Μιχάλης Νουρλόγλου δημιούργησε πιάτα για την σαμπάνια, στο World Class Drinks Asian & Cocktails Corner, ο Γιώργος Βενιέρης συνδύασε τις δημιουργίες του με κοκτέιλ, στο Kaiser Comfort Zone, ο Ηλίας Σκουλάς μας ταξίδεψε με street food από όλο τον κόσμο και μπίρα, ενώ στο Nespresso sweet Spot, ο Δημήτρης Χρονόπουλος μας γλύκανε συνοδεία των νέων ποικιλιών της Nespresso για τα γαστρονομικά εστιατόρια. Τέλος, το G-Touch Catering του Βαγγέλη Γιαννουκλίδη δημιούργησε την υποδομή ώστε να γίνει πραγματικότητα αυτό το πολύπλοκο γαστρονομικό εγχείρημα.

Συνολικά απονεμήθηκαν 104 βραβεία-αστέρια σε εστιατόρια, από αυτά βαθμολογήθηκαν τα 83 με ένα αστέρι, τα 19 με δύο αστέρια και μόλις δύο εστιατόρια με τρία αστέρια, ενώ δόθηκαν και 16 Μεγάλα Βραβεία σε ισάριθμες κατηγορίες. Η κριτική επιτροπή των βραβείων, ταξίδεψε επί ένα χρόνο και δοκίμασε τις κουζίνες και έζησε την εμπειρία εκατοντάδων εστιατορίων στην Αθήνα, τη Θεσσαλονίκη, τη Χαλκιδική, τη Κέρκυρα, τη Μύκονο και τη Σαντορίνη, περιοχές που επελέγησαν πρώτες για αξιολόγηση. Νέοι προορισμοί της Ελλάδας θα προστεθούν προς αξιολόγηση για τα βραβεία του 2018, ενώ στόχος είναι σύντομα να καλυφθεί ολόκληρη η χώρα.

Τη βραδιά της απονομής παρουσιάστηκε ο έντυπος οδηγός **FNL The Guide, Restaurants 2017 by Volvo**, με όλα τα βραβευμένα εστιατόρια. Το περιεχόμενο του θα είναι διαθέσιμο και online, σε ειδικό section του FNL, ενώ θα πωλείται σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία, καθώς και online μέσα από το FNL. Ο οδηγός θα δίδεται και ως δώρο σε όλους όσοι αγοράζουν αυτοκίνητα Volvo!

Οι βασικές αρχές που χαρακτηρίζουν την αξιολόγηση των καλύτερων εστιατορίων της Ελλάδας από την επιτροπή του FNL, είναι η εξωστρέφεια, η διάρκεια και η επιλογή των κατηγοριών. Τα αποτελέσματα βασίστηκαν στην αξιολόγηση μιας πολυσυλλεκτικής επιτροπής από μέλη της ομάδας του FNL αλλά και από προσωπικότητες εκτός. Η διάρκεια ως αρχή, στηρίζεται στην συνολική αίσθηση του χρόνου και όχι μόνο σε δοκιμή της μιας βραδιάς όπου απλά βαθμολογούνται πιάτα και «φωτογραφίζεται» η στιγμή. Τέλος η επιλογή των κατηγοριών έγινε με βάση γενικές και δημοφιλείς κατηγορίες που αξίζουν βράβευση και στις οποίες το κοινό αναζητά την πληροφόρηση. Τα FNL Best Restaurant Awards by Volvo εμπεριέχουν και την υψηλή γαστρονομία, αλλά και το comfort food, τις έθνικ κουζίνες και το ιδιαίτερο street food. Δόθηκαν ακόμη τρία ειδικά βραβεία στον πρωτοεμφανιζόμενο σεφ, στον πιο επιδραστικό καθώς και βραβείο συνολικής προσφοράς.

Τα μέλη της επιτροπής των βραβείων, είναι οι: Πάνος Δεληγιάννης, Θάλεια Τσιχλάκη, Πάνος Σταθόπουλος, Ντίνος Στεργίδης, Τάσος Μητσελής, Βασίλης Δημαράς, Φώτης Βαλλάτος, Φώτης Τσιμέλας, Μερóπη Παπαδοπούλου, Πέτρος Μπουροβίλης, Δημήτρης Παπαζυμούρης και Χρήστος Φίλιος.

## **Κύρια Χαρακτηριστικά των FNL Best Restaurant Awards 2016 by Volvo**

### **Κλίμακα βαθμολογίας**

- **1 αστέρι:** καλό στην κατηγορία του. Με ένα αστέρι βαθμολογείται οποιοδήποτε σημείο εστίασης ξεχωρίζει για τις γευστικές επιδόσεις του εντός της κατηγορίας του, είτε αυτή είναι η γαστρονομική κουζίνα, η έθνικ, το comfortfood, είτε μια ταβέρνα ή ακόμη και ένα σημείο streetfood. Τα εστιατόρια με ένα αστέρι δεν είναι όλα συγκρίσιμα μεταξύ τους, ακριβώς επειδή ακολουθείται η λογική του «καλό στην κατηγορία του».
- **2 αστέρια:** πολύ καλό εστιατόριο ανεξαρτήτως κατηγορίας. Με δύο αστέρια θα μπορούσε να αξιολογηθεί ακόμη και ένα απλό εστιατόριο με comfort food ή μια ταβέρνα εφόσον οι γευστικές επιδόσεις τους και η ποιότητα των υλικών τους είναι τόσο υψηλή που να τα φέρνει στα πρόθυρα της υψηλής γαστρονομίας.
- **3 αστέρια:** εξαιρετικό εστιατόριο διεθνούς κλάσης. Μόνο τα κορυφαία γαστρονομικά εστιατόρια της χώρας θα μπορούσαν να διεκδικήσουν μια τόσο υψηλή επίδοση.
- **4 αστέρια:** ένα μεγάλο εστιατόριο! Μόνο ένα πραγματικά άριστο εστιατόριο που θα ανήκει στην παγκόσμια ελίτ μπορεί να διεκδικήσει τα τέσσερα αστέρια!

*Υιοθετείται επίσης το σύμβολο «βέλος προς τα πάνω» που δεν θα απεικονίζεται μεν στην πλακέτα, αλλά μόνο στον οδηγό και τις αναφορές και θα σηματοδοτεί τα εστιατόρια που εκτιμούμε ότι είναι κοντά στο να μεταπηδήσουν στην από πάνω κατηγορία.*

### **Κατηγορίες των βραβείων και των ειδικών βραβείων:**

- Διεθνής υψηλή γαστρονομία
- Ελληνική υψηλή γαστρονομία
- Σύγχρονη Ελληνική κουζίνα
- Παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα
- Modern Brasserie
- Asian fusion κουζίνα
- Ethnic εστιατόριο
- Ευρωπαϊκές κουζίνες
- Εστιατόριο για Κρέας

- Εστιατόριο για Ψάρι
- Street food (burger, pizza, σουβλάκι, σάντουιτς, φαλάφελ όλα τα είδη γενικά που μπορείς να πάρεις και στο χέρι από τα εν λόγω σημεία)
- New comers (όσα άνοιξαν από κάθε κατηγορία μέσα στην υπό κρίση χρονιά)
- Most Influential chef
- Καλύτερος πρωτοεμφανιζόμενος σεφ
- Βραβείο συνολικής προσφοράς
- Καλύτερη λίστα κρασιών

**Σε δήλωση του ο δημιουργός και διευθυντής του FNL Guide κ. Πάνος Δεληγιάννης τόνισε:**

«Τα FNL Best Restaurant Awards by Volvo, αξιολόγησαν και βαθμολόγησαν τα καλύτερα εστιατόρια της Ελλάδας, θέλοντας πρωτίστως να βοηθήσουν το κοινό, προσφέροντας ένα αντικειμενικό εργαλείο επιλογής. Τα εστιατόρια σήμερα αναδεικνύονται ως κύρια έξοδος ψυχαγωγίας και διασκέδασης και γι' αυτό οι επιλογές μας θα πρέπει να καλύπτουν ένα μεγάλο εύρος αναγκών, στιγμών και διαθέσεων. Η λογική του «καλού στην κατηγορία του» που αντιπροσωπεύει το ένα αστέρι αλλά και τα βραβεία σε επιμέρους κατηγορίες αποσκοπούν σε αυτόν ακριβώς τον πλουραλισμό επιλογών. Ο οδηγός με τα καλύτερα εστιατόρια, που προέκυψε μέσα από την όλη διαγωνιστική διαδικασία, είναι η προσφορά του FNL στο κοινό που αγαπά να περνά ωραία και ταυτόχρονα είναι ένα μεγάλο μπράβο σε όσους περιλαμβάνει».

**Ο πρόεδρος και διευθύνων σύμβουλος της VolvoCar Hellas, κ. Γιάννης Πετούλης, σε δήλωση του τόνισε:**

«Η Volvo υποστηρίζει ενεργά την υψηλή γαστρονομία στην Ελλάδα, την τελευταία πενταετία. Θεωρούμε ότι τα τελευταία χρόνια η υψηλή γαστρονομία έχει ξεφύγει από το στενό πλαίσιο της εστίασης και έχει αναδειχθεί σε μία σύγχρονη μορφή τέχνης, πρεσβευτής ενός μοντέρνου πολιτισμού, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό, αποτελώντας δομικό στοιχείο αυτού που αντιλαμβανόμαστε ως ευ ζην σήμερα. Τα FNL Best Restaurant Awards by Volvo φιλοδοξούν να αποτελέσουν σημαντικό θεσμό ανάδειξης και επιβράβευσης της υψηλής γαστρονομίας στην Ελλάδα και εμείς ως μάρκα είμαστε πολύ υπερήφανοι που στηρίζουμε αυτό το εγχείρημα.»

Το βραβείο των FNL Best Restaurant Awards by Volvo, δημιούργησε ο **Δημήτρης Κολιαδήμας** του **Semiotik Design Agency**. Όπως ο ίδιος τόνισε, η έμπνευση του προήλθε από την ανάγκη να δημιουργήσει ένα «αντικείμενο με premium χαρακτήρα, αλλά ταυτόχρονα προσιτό - όπως μια εξαιρετική εμπειρία φαγητού πρέπει να είναι εκλεπτυσμένη αλλά και “ζεστή”. Ο δίσκος είναι μια αναφορά στον πιο κλασικό τρόπο σερβιρίσματος φαγητού, αλλά και ένας τέλειος κύκλος, που δηλώνει κάτι ολοκληρωμένο και άψογο».

### **Τα φετινά βραβεία**

**Διεθνής Υψηλή Γαστρονομία:** ΣΠΟΝΔΗ, Αθήνα

**Ελληνική Υψηλή Γαστρονομία:** ETRUSCO, Κέρκυρα

**Σύγχρονη Ελληνική Κουζίνα:** TUDOR HALL, Αθήνα

**Παραδοσιακή Ελληνική Κουζίνα:** ΜΠΟΥΚΑΔΟΥΡΑ, Χαλκιδική

**Modern Brasserie:** VEZENE, Αθήνα

**Ευρωπαϊκές Κουζίνες:** ANDROMEDA RESTAURANT, Χαλκιδική

**Asian Fusion:** MR. PUG, Μύκονος

**Ethnic Restaurant:** ROYAN THAI, Αθήνα

**Εστιατόριο για Κρέας:** ΚΡΗΤΙΚΟΣ, Αθήνα

**Εστιατόριο για Ψάρι:** ΤΡΑΒΟΛΤΑ, Αθήνα

**Street Food:** FEYROUZ, Αθήνα

**New Comer:** KENSHO RESTAURANT, Μύκονος

**Καλύτερη Λίστα Κρασιών:** SQUIRREL, Χαλκιδική

**Καλύτερος Πρωτοεμφανιζόμενος Σεφ:** ΣΩΤΗΡΗΣ ΚΟΝΤΙΖΑΣ, NOLAN

**Most Influential Chef:** ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΤΡΙΒΕΣΗΣ, LA PANTERA NEGRA

**Βραβείο Συνολικής Προσφοράς:** ΓΙΩΡΓΟΣ ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΑΚΗΣ, ΣΕΛΗΝΗ

### **Τρία αστέρια (2)**

1. ETRUSCO, Κέρκυρα
2. ΣΠΟΝΔΗ, Αθήνα

### **Δύο αστέρια (19)**

1. ALL SENSES GASTRONOMY, Αθήνα
2. BILL & COO, Μύκονος
3. BOTRINI'S, Αθήνα
4. CTC, Αθήνα
5. F + W BY OLIVIER CAMPANHA, Αθήνα
6. FUNKY GOURMET, Αθήνα
7. HYTRA, Αθήνα
8. KASTRI BISTRO, Αθήνα
9. KENSHO RESTAURANT, Μύκονος

10. MATSHUJISA MYKONOS, Μύκονος
11. MR. PUG, Μύκονος
12. NTOMATA, Χαλκιδική
13. PATIO, Αθήνα
14. SELENE, Σαντορίνη
15. SQUIRREL, Χαλκιδική
16. SUSHIMOU, Αθήνα
17. THE TREEHOUSE, Χαλκιδική
18. TUDOR HALL, Αθήνα
19. VEZENE, Αθήνα

### **Ένα αστέρι ( 83)**

1. ΑΘΗΡΑ, Αθήνα
2. ΑΛΕΞΗΣ, Χαλκιδική
3. ALERIA, Αθήνα
4. ALFREDO'S, Θεσσαλονίκη
5. AMBROSIA, Θεσσαλονίκη
6. ANASSA, Θεσσαλονίκη
7. ANDROMEDA RESTAURANT, Χαλκιδική
8. ARISTOS, Κέρκυρα
9. BABA GHANOUSH, Αθήνα
10. BARRIO, Αθήνα
11. BASE GRILL, Αθήνα
12. TO BENETΣΙΑΝΙΚΟ ΠΗΓΑΔΙ, Κέρκυρα
13. BLACK ROCK, Σαντοίνη
14. BUBO FINE DINING, Χαλκιδική
15. BURGER JOINT, Αθήνα
16. ΓΙΟΥΒΕΤΣΑΚΙΑ, Αθήνα
17. CLOCHARD, Θεσσαλονίκη
18. COOKOONAYA, Αθήνα
19. ΔΙΧΤΥΑ, Σαντορίνη
20. ΔΟΥΡΑΜΠΕΗΣ, Αθήνα
21. DUCK PRIVATE CHEFING, Θεσσαλονίκη
22. ΔΥΟ ΜΑΖΙ, Αθήνα
23. FEYROUZ, Αθήνα
24. FOOD MAFIA SIN CITY, Αθήνα
25. GAKU, Αθήνα
26. GB ROOF GARDEN, Αθήνα
27. GIACOMO, Αθήνα
28. IDOL, Σαντορίνη
29. JACKIE O' BEACH, Μύκονος
30. ΙΩΔΙΟ, Αθήνα

31. IZAKAYA, Αθήνα
32. KIKU, Αθήνα
33. KIKU MYKONOS, Μύκονος
34. ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ (ΤΟΥ ΜΠΕΛΛΟΥ), Κέρκυρα
35. ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΟΔΗΛΑΤΟ, Σαντορίνη
36. ΚΡΗΤΙΚΟΣ, Αθήνα
37. ΚΩΣΤΑΣ, Αθήνα
38. ΛΙΘΟΙΝΟΝ, Αθήνα
39. LING LING HAKKASAN, Μύκονος
40. LYCABETTUS RESTAURANT, Σαντορίνη
41. ΜΑΓΙΚΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ, Αθήνα
42. MALABAR, Αθήνα
43. MANH-MANH, Αθήνα
44. MARGHERITA PIZZA ARTIGIANALE, Αθήνα
45. ΜΑΡΙΓΟΥΛΑ, Χαλκιδική
46. MARINA, Χαλκιδική
47. MATSUHISA ATHENS, Αθήνα
48. ΜΑΥΡΗ ΘΑΛΑΣΣΑ, Θεσσαλονίκη
49. M-EATING, Μύκονος
50. MIKRASIA, Σαντορίνη
51. MILOS ESTIATORIO, Αθήνα
52. ΜΟΥΡΓΑ, Θεσσαλονίκη
53. ΜΠΟΥΚΑΔΟΥΡΑ, Χαλκιδική
54. MYLOS, Σαντορίνη
55. NAMMOS, Μύκονος
56. ΝΙΚΚΕΙ, Αθήνα
57. NOLAN, Αθήνα
58. ΟΟΖΟΡΑ ΤΗ ΗΟΥΣΕ, Αθήνα
59. ΟΥΑΚ, Σαντορίνη
60. ΟΨΟΠΟΙΩΝ ΜΑΓΓΑΝΕΙΑΙ, Θεσσαλονίκη
61. LA PANTERA NEGRA, Αθήνα
62. PIZZA POSSELI, Θεσσαλονίκη
63. Η ΠΛΑΤΕΙΑ ΤΗΣ ΑΝΘΟΥΛΑΣ, Χαλκιδική
64. POMO D' ORO, Κέρκυρα
65. PREMIERE, Αθήνα
66. RADIKAL, Θεσσαλονίκη
67. REEZA, Μύκονος
68. ROUAN THAI, Αθήνα
69. SANTORO, Σαντορίνη
70. ΣΑΝ ΦΡΑΝΣΙΣΚΟ, Αθήνα
71. SCALA VINOTECA, Αθήνα
72. SELENE MEZE & WINE, Σαντορίνη
73. THE SHY HORSE NORTH, Αθήνα
74. ΣΟΥΣΟΥΡΑΔΑ & ΣΓΟΥΡΟΣ ΣΚΑΝΤΖΟΧΟΙΡΟΣ, Χαλκιδική

- 75. TAVERNA, Μύκονος
- 76. ΤΗΛΕΜΑΧΟΣ ATHENS, Αθήνα
- 77. ΤΗΛΕΜΑΧΟΣ ART GRILL, Αθήνα
- 78. ΤΟΥΛΑ, Κέρκυρα
- 79. ΤΡΑΒΟΛΤΑ, Αθήνα
- 80. VAROULKO SEASIDE, Αθήνα
- 81. ΦΑΡΜΑ ΜΠΡΑΛΟΥ, Αθήνα
- 82. ΤΟ ΨΑΡΑΚΙ, Σαντορίνη
- 83. WATER RESTAURANT, Χαλκιδική

*Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με τον Πάνο Δεληγιάννη στα τηλέφωνα 2106773845 & 6981222022 ή στο e-mail [pdeligiannis@fni-guide.com](mailto:pdeligiannis@fni-guide.com)*