**Gault & Millau’nun Gastronomi Rehberine kimler girdi. İşte o şef ve mekanlar**

Gastronomi alanında şef ve mekanları değerlendirip listesine alan & Millau Rehberi’ne Türkiye’nin çeşitli yer yerinden giren mekanlar ve şefler ödüllerini İstanbul Çığrağan Kempinski Otel’de düzenlenen törenle verildi.

Gault & Millau Türkiye 2024 Ödül Töreni’nde, Yılın En İyi Restoran Ödülü’nün sahibi Neolokal, Yılın En İyi Şefi Ödülü'nün sahibi TURK Fatih Tutak'ın Kurucusu & Şefi Fatih Tutak’a ödülleri verildi.

İlk kez 1969 yılında Paris'te iki gazeteci ve yemek eleştirmeni Henri Gault ve Christian Millau tarafından yayımlanan Gault & Millau, günümüzde dünyanın en prestijli iki gastronomi rehberinden biri olarak kabul ediliyor. Sözen Group iş birliği ile Türkiye'ye gelen Fransa merkezli Gault & Millau’nun, sekiz bölgesel rehbere, bir şarap rehberi ve bir şampanya rehberi var.

Rehber restoranları ödüllendirirken kendine özgü puanlama sistemiyle ayrıntılı bir değerlendirme yapıyor. Restoran ve şeflere Gault & Millau tarafından hizmet, fiyat ve restoranın atmosferi hakkında ayrı ayrı yapılan değerlendirmelerle birlikte yemeğin kalitesi ve lezzeti üzerinden 1 ile 20 arasında puan veriliyor. Yüksek puanlı restoranlar puanlarının derecesine göre Gault & Millau imzası olan şef şapkalarından 1 ile 5 arasında şapka kazanıyor.

Türkiye’yi 17. ülke olarak bünyesine katan Gault & Millau rehberi, Türkiye’de İstanbul, İzmir, Çanakkale, Balıkesir (Ayvalık), Aydın (Kuşadası), Muğla (Bodrum, Fethiye, Marmaris), Antalya, Gaziantep ve Nevşehir (Kapadokya)’i kapsıyor.

**Gault & Millau Türkiye Rehberi Ödülleri**

**ÖZEL ÖDÜLLER**

**Onur Ödülleri**

Tuğrul Şavkay anısına Esen Şavkay

Beyti Güler – Beyti Kurucusu

Feridun Ügümü – Hünkar Lokantası Kurucusu

Yorgi Sabuncu – Kıyı Balık Kurucusu

Abdullah Korun – Haci Abdullah Kurucu

Niyazi Çapraz – Pasta Şefi

Arif Develi – Develi Kurucusu

Metin Fadıllıoğlu – Şamdan, Liman Lokantası, Hanedan & Beymen Brasserie Kurucusu

Celal Çapa – Şamdan Kurucusu

Fatih Akerdem - Ernest’s Bar, Bar Master

**Gastronomi Yazarı Ödülleri**

Ahmet Örs

Mehmet Yaşin

**Türk Osmanlı Araştırmacısı Şefi Ödülü**

Vedat Başaran – Tershane Karaköy

**En İyi Geleneksel Lokanta Ödülü**

Burhan Çağdaş – İmam Çağdaş

**En İyi Deniz Restoranı Ödülü**

Ahmet Horasan – Horasan Balık

**En İyi Street Food Ödülü**

Cihan Kıpçak – Zula

**Yılın En İyi Şehir Oteli Food & Beverage Başarı Ödülü**

Uğur Talayhan – Swissôtel the Bosphorus, Istanbul

**Yılın En İyi Resort Oteli Food & Beverage Başarı Ödülü**

Binnaz Uludağ Yiş – D Maris Bay

**En İyi Resort Otel Şefi**

Sami Kahrıman – Maxx Royal Golf Belek Resort

**En İyi Mixology Mekanı Ödülü**

Kerem Canatar – The Townhouse

**En İyi Bar Ödülü**

Özhan Zengin - Lucca

**En İyi Hospitality Ödülleri**

Deniz Karkın – Argos in Cappadocia

Ralph Radtke – Çırağan Palace Kempinski

**Yükselen Şef Ödülleri**

Şafak Erten – İsokyo

Ahmet Can Aras – Amavi

Alper Kızılbayır – Four Seasons Hotel Bosphorus

Anıl Karaduman – Naru

Suna Hakyemez – ROKA İstanbul

Mevlüt Özkaya – Mürver Restaurant

**En İyi Restoran Müdürü Ödülleri**

İsmail Kahveci – Tuğra Restaurant

Hikmet Genç – Paper Moon

Kadir Özdil – Mikla

**En İyi Yemek Tasarım Ödülü**

Görkem Özkan – AQUA

**En İyi Sürdürülebilirlik Ödülleri**

Emre Şen – Casa Lavanda

Osman Sezener – OD Urla

Ekin Can Kün – Hiç Urla

**Yılın Uluslararası Markası Ödülü**

Mehmet Deveci – Hakkasan

**Yılın En İyi Çikolata Mekanı**

Ebru İpekçi – Butterfly Chocolate

**Outside Catering Ödülü**

Divan – Murat Tomruk, Giancarlo Gottardo, Gönül Gültekin

**Yılın En Genç Şefi**

Aila Restaurant – Kemal Can Yurttaş

**En İyi Şarap Menüsü**

Rudolf Van Nunen

**En İyi Pasta Şefi Ödülü**

Ghislain Gaille

**En İyi Kadın Şef Ödülü**

İnanç Çelengil – Aman da Bravo

**En İyi Sommelier Ödülü**

Süleyman Şen – Sunset Grill & Bar

**Yılın En İyi Restoranı**

Maksut Aşkar – Neolokal

**Yılın En İyi Şefi Ödülü**

Fatih Tutak – TURK Fatih Tutak

**4 TOQUES**

**PRESTIGIOUS TABLES**

TURK Fatih Tutak – Fatih Tutak

Neolokal – Maksut Aşkar

**3 TOQUES**

**EXCELLENT TABLES**

AQUA – Görkem Özkan

Arkestra – Cenk Debensason

Casa Lavanda – Emre Şen

Mikla – Cihan Çetinkaya

Nicole – Serkan Aksoy

Sankai by Nagaya – Yoshizumi Nagaya

OD Urla – Osman Sezener

Teruar Urla – Osman Serdaroğlu

Vino Locale –­ Ozan Kumbasar

**2 TOQUES**

**CHEF’S TABLES**

7 Mehmet – Mehmet Akdağ

Alaf – Murat Deniz Temel

Aman da Bravo – İnanç Çelengil

Araka – Zeynep Pınar Taşdemir

Chalet – Soner Kesgin

Lokanta by Divan – Volkan Arık

Gallada – Özgür Taylan

Sunset Grill & Bar – Fabrice Canelle

Tuğra Restaurant – Emre İnanır

Yeni Lokanta – Civan Er

Narımor Urla – Atilla Heilbronn

Kitchen Bodrum – Osman Sezener

Maça Kızı – Ali Ronay

Sakhalin Bodrum – Vladimir Mukhin

Nahita – Ömür Akkor

Reserved Restaurant – Orhan Korkmaz

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLES**

**TRADITIONAL CUISINE**

Parlak Restaurant – Güray Parlak

Zaruri Meyhane – Mustafa Kemal Ayanoğlu

Aslanboğa Kokoreç – Erdal Aslanboğa

Mutfak Sanatları Merkezi – Doğa Çitçi

İmam Çağdaş – Burhan Çağdaş

Hışvahan – Mine Özmen

Adana Ocakbaşı Pangaltı – Gürkan Ezer

Agora Meyhanesi – Şaban Karataş

Aheste Pera – Didem Çetin

Akbabalı Meyhane – Rıza Belenkaya

Ali Ocakbaşı – Engin Levent

Asmalı Cavit – Cavit Saatçi

Beyti – Beyti Güler

Borsa Restaurant – Şenel Çin

BİZ İstanbul – Mesut Uysal

Buselik Tünel – Mihta Yıldırımtaş

Çiya Sofrası – Musa Dağdeviren

Deraliye Ottoman Cuisine Restaurant – Necati Yılmaz

Develi Samatya – Nuri Develi

Bayramoğlu Döner – Halim Arslan

Giritli – Ayşe Şensılay

Hacı Abdullah Lokantası – Abdullah Korun, H.Fahri Gündüz, H.Mehmet Gülen ve H.Rasim Akçan

Hamdi Restoran Eminönü – Kerim Özevin

Hünkâr Lokantası – Feridun Ügümü

IL Cortile İstanbul – Nihat Sancar

Karaköy Lokantası – Uğur Erbaş

Kanaat Lokantası – Abdullah Tayan

Kör Agop – Muammer Temiz

Liman İstanbul – Murat Alan

Mahir Restoran – Mahir Nazlıcan

Lokanta 1741 – Durukan Özgen

Madam Despina – Ali Tekin

Matbah – Kadir Yılmaz

Mükellef Karaköy – Arda Türkmen

Nazende Cadde – Uluç Sakarya

Pandeli – Abdullah Sevim

SADE Beş Denizler – Deniz Şahin

Seraf Restaurant – Sinem Özler

Sıralı Kebap Etiler – Murat Sıralı

Sofyalı 9 – Aydın Yıldırım

Tatbak – Mehmet Akçan

Tershane Karaköy – Vedat Başaran

Yanyalı Fehmi – Ergin Sönmezler

Zübeyir Ocakbaşı Taksim – Zübeyir Ertaş

Kaşıbeyaz Florya – Ahmet Kaşıbeyaz

Beğendik Abi – Hikmet Kaygusuzer

Söğüşçüm Çeşme – Ersin İnceoğlu

Kısmet – Barış Erdem

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLE**

**SEAFOOD**

Arma Restaurant – Raif Kahraman

Lara Balık – Levent Şenol

Bottarga Restaurant – Cengiz Taner

Bay Nihat – Volkan Bekit

Yalova Restaurant – Emrah Aktaş

Arnavutköy Balıkçısı – Mahmut Cansever

Azur – Rıdvan Külçek

Yüksel Balık – Olgun Keleş

Balıkçı Kahraman – Kahraman Altun

Bebek Balıkçısı – Zeynep Petek Dursun

Calipso Fish Restaurant – Ziya Kaçar & Veli Şahin

Del Mare – Serkan Pakkan

Kıyı Balık – Yorgi Sabuncu

Lacivert – Rüştü Öztürk

Park Fora – Musa Değirmenci

Suna’nın Yeri – Zafer Koç

Uskumru Restaurant – Burak Kılıç

Villa Bosphorus – Şener Ayaksız

Horasan Balık – Ahmet Horasan

Deniz Restaurant – Şenol Öztürk

Mimoza – Fikret Alphan

Eski Yer – Erkan Özçelik

Sait – Hikmet Hasçelik

Memedof – Mehmet Çuhadar

Orfoz – Çağrı Bozçağa & Çağlar Bozçağa

Manzara Restaurant Söğüt – Alı Işık

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLE**

**MODERN CUISINE**

Ayna – Nihal Sayın & Ezgi Güven

Caeli – Celal Gürkan Yılmaz

Aşeka – Ömer Akosman

Atölye Restaurant - Zafer Aydemir

Backyard – Oğuzhan Sözkesen

Avlu – Özgür Üstün

Banko Burger – Bora Bozankaya

Basta Neo Bistro

Batard – Cihan Kıpçak

Beymen Brasserie – Bayram Akçay

Cantinery – Ertruğul Halal

Cipriani – Stefano Mason

Feriye – Birkan Erköylü

Gram Restaurant – Didem Şenol

Günaydın Etiler – Cüneyt Asan

Karaköy Gümrük Restoran – Ahmet Erdoğan

Masa – Yılmaz Çelik

MSA’nın Restoranı – Sitare Baras

Mürver Restaurant – Mevlüt Özkaya

MYK Restoran - Mehmet Yalçınkaya

Octo – Murat Taşdemir

Okra İstanbul – Hüseyin Ceylan

Parlé – Sadık Ilgaz

Petra Gayrettepe – İpek Mutlu

Ruby İstanbul – Ertan Özturan

Smelt & Co – Sinan Bakkaloğlu & Samet Güneş

St. Regis Brasserie – Şevket Cihan

Bronco – İsmet Saz

The Red Balloon – Ulaş Durmaz

29 – Erol Aytürk

Vogue – Musa Ay

Zula – Cihan Kıpçak

Balmumu Dükkan Lokanta – Ahmet Güzelyağdöken

Scappi – Erkan Özdemir

Hiç Lokanta – Ekin Can Kün

Eşlikçi Narlıdere – Can Doğan

Gia Urla – Serkan Çakır

Gula Urla – Cemal Yıldırım

Kürkçü Dükkanı – Gökhan Başeğmez

İsabey Bağevi Restaurant – Uşar Alibey

Manej – Aylin Güvenen Aydemir & Yaşar Güvenen

Hus Wines – Doğukan Buyruk

Buka Fethiye – Tacan Oruç

Dereköy Lokantası – Zişan Altıncaba

Naru – Anıl Karaduman

Tuti – Hakan Süven

The Galliard Cove House – Muharrem Tenekeci & Ahmet Uras

Lucca by the Sea – Hüseyin Kılıç & Tuncay Uçar

Revithia – Duran Özdemir

Lil’a Restaurant – Saygın Sesli

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLE**

**INTERNATIONAL CUISINE**

Asil – Fadi Hamzeh

Asmani – Mesut Yıldırım

Seraser – Özgür Tankut

Nemo – Jose Lino

16 Roof – Taha Emrah Özçelik

360 İstanbul – Mike Norman

AIDA Vino e Cucina – Valentino Salvi

Antica Locanda – Gian Carlo Talerico

Banyan – Fikret Demirağ

Baylan Restaurant – Tim Briggs

Akira Back – Sungmo Lee

Cecconi’s – Özgür Önol

Çok Çok Pera – Nutjarin Plasri

Çok Çok Thai – Nutjarin Plasri

Da Mario – Hasan Şahin

Dragon Restaurant Hilton – Ergün Yücebıyık

Filo D’Olio – Danilo Zanna

Gina Kanyon – Sadi Dursun

İnari Piku – Korhan Gülsoy

İsokyo – Şafak Erten

Morini – İskender Erocak

Maromi by Divan Kalamış – Kenji Kume

Madhu’s – Yüksel Yılmaz

Nappo – Özgür Kılınçlar

Nobu İstanbul – Celestin Gaty

Novikov İstanbul – Marti Pineda

Paper Moon – Giuseppe Pressani

ROKA İstanbul – Suna Hakyemez

Shang Palace – Cheng Lu

Spago İstanbul – Deniz Otuk

Sushi Manga – Erdi Öztürk

Terrazza Italia – Claudio Chinali

Toro Latin Gastro Bar – Murat Kalkandelen

Trattoria La Scarpetta – Ömer Büber

TAS Ramen – Caner Demiray

Zuma – Emrah Orak

Roku Sushi Omakase – Barlas Günebak

Hakkasan – Andrew Yeo

Zaferan Cappadocia – Ödül Aygün

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLE**

**CHEF RESTAURANT**

Alma – Andrea Angelidu

Seasons Restaurant by Mutlu Şevket Yılmaz – Mutlu Şevket Yılmaz

Chayote – Tuncay Gülcü

Capra Çukurbağ – Serra Beklen

Çiy – Damla Uğurtaş

7 MILA – Tayfun Genç

Aila Restaurant – Kemal Can Yurttaş

Apartıman – Burçak Kazdal

Cuma – Aydın İlçe

Efendy – Somer Sivrioğlu

Fauna – Emrah Coşkun

Galeyan Restaurant – Yunus Emre Akkor

Hodan – Çiğdem Seferoğlu – 12/20

Lokanta Göktürk – Muhsin Göktürk

Muutto Anatolian Tapas Bar – Umut Karakuş

Ocak – Ömer Bozyap

Şans Restaurant – Rudolf G.P.M. Van Nunen

Topaz – Tevfik Alparslan

Amavi – Ahmet Can Aras

ENT Restaurant – Yoldaş Sönmez

Sia Eli Restaurant – Tolgar Mireli

Tuzz Bodrum – Nilay Lale

**1 TOQUE**

**GOURMAND TABLE**

**BAR**

Ernest’s Bar – Fatih Akerdem

Fahri Konsolos – Burak Ayaz

Frankie – Aykut Doğanok

Foxy – Ramazan Kurt

Mathilda’s Coctail Bar – Vedat Akar

Mikla Bar – İsmail Orhan

Olden 1772 – Aykut Can Akın

The Townhouse – Kerem Canatar

Topside Bar – Gökhan Herkiloğlu

Alexandra Cocktail Bar – Talat Aslan

**ÖZEL ÖDÜLLER**

**Onur Ödülleri**

Tuğrul Şavkay anısına Esen Şavkay

Beyti Güler – Beyti Kurucusu

Feridun Ügümü – Hünkar Lokantası Kurucusu

Yorgi Sabuncu – Kıyı Balık Kurucusu

Abdullah Korun – Haci Abdullah Kurucu

Niyazi Çapraz – Pasta Şefi

Arif Develi – Develi Kurucusu

Metin Fadıllıoğlu – Şamdan, Liman Lokantası, Hanedan & Beymen Brasserie Kurucusu

Celal Çapa – Şamdan Kurucusu

Fatih Akerdem - Ernest’s Bar, Bar Master

**Gastronomi Yazarı Ödülleri**

Ahmet Örs

Mehmet Yaşin

**Türk Osmanlı Araştırmacısı Şefi Ödülü**

Vedat Başaran – Tershane Karaköy

**En İyi Geleneksel Lokanta Ödülü**

Burhan Çağdaş – İmam Çağdaş

**En İyi Deniz Restoranı Ödülü**

Ahmet Horasan – Horasan Balık

**En İyi Street Food Ödülü**

Cihan Kıpçak – Zula

**Yılın En İyi Şehir Oteli Food & Beverage Başarı Ödülü**

Uğur Talayhan – Swissôtel the Bosphorus, Istanbul

**Yılın En İyi Resort Oteli Food & Beverage Başarı Ödülü**

Binnaz Uludağ Yiş – D Maris Bay

**En İyi Resort Otel Şefi**

Sami Kahrıman – Maxx Royal Golf Belek Resort

**En İyi Mixology Mekanı Ödülü**

Kerem Canatar – The Townhouse

**En İyi Bar Ödülü**

Özhan Zengin - Lucca

**En İyi Hospitality Ödülleri**

Deniz Karkın – Argos in Cappadocia

Ralph Radtke – Çırağan Palace Kempinski

**Yükselen Şef Ödülleri**

Şafak Erten – İsokyo

Ahmet Can Aras – Amavi

Alper Kızılbayır – Four Seasons Hotel Bosphorus

Anıl Karaduman – Naru

Suna Hakyemez – ROKA İstanbul

Mevlüt Özkaya – Mürver Restaurant

**En İyi Restoran Müdürü Ödülleri**

İsmail Kahveci – Tuğra Restaurant

Hikmet Genç – Paper Moon

Kadir Özdil – Mikla

**En İyi Yemek Tasarım Ödülü**

Görkem Özkan – AQUA

**En İyi Sürdürülebilirlik Ödülleri**

Emre Şen – Casa Lavanda

Osman Sezener – OD Urla

Ekin Can Kün – Hiç Urla

**Yılın Uluslararası Markası Ödülü**

Mehmet Deveci – Hakkasan

**Yılın En İyi Çikolata Mekanı**

Ebru İpekçi – Butterfly Chocolate

**Outside Catering Ödülü**

Divan – Murat Tomruk, Giancarlo Gottardo, Gönül Gültekin

**Yılın En Genç Şefi**

Aila Restaurant – Kemal Can Yurttaş

**En İyi Şarap Menüsü**

Rudolf Van Nunen

**En İyi Pasta Şefi Ödülü**

Ghislain Gaille

**En İyi Kadın Şef Ödülü**

İnanç Çelengil – Aman da Bravo

**En İyi Sommelier Ödülü**

Süleyman Şen – Sunset Grill & Bar

**Yılın En İyi Restoranı**

Maksut Aşkar – Neolokal

**Yılın En İyi Şefi Ödülü**

Fatih Tutak – TURK Fatih Tutak