

FOODIES MENOBAHKAN PEMENANG PENGHARGAAN BALI'S BEST EATS 2019

Bali, 5 Desember 2019 – daftar Top 40 Best Restaurants 2019 diumumkan hari ini, pada ajang tahunan kedua Bali's Best Eats Awards yang dipersembahkan oleh FoodieS dan AQUA Reflections. Digelar di The Ritz-Carlton, Bali, penghargaan khusus Restaurant of the Year diberikan kepada Métis, restoran fine dining dengan gaya French-Mediterranean yang menawarkan pengalaman sensorik di daerah Seminyak. Agung Gede, seorang seniman kuliner dan executive chef dari The St. Regis Bali Resort dinobatkan sebagai Chef of The Year, dan penghargaan Bar of The Year yang di sponsori oleh Hendricks Gin diberikan kepada 40 Thieves, sebuah bar yang intim dan bergaya speakeasy. Dengan lebih dari 7,100 tempat makan di pulau Dewata, daftar tahun ini mengedepankan tempat-tempat makan luar biasa di tengah persaingan industri kuliner Bali yang beragam dan kian berkembang.

Dalam lima tahun terakhir ini, terdapat pertumbuhan luar biasa pada industri kuliner di Bali. Selera konsumen menjadi semakin tajam dan peka, para pengusaha tempat makan pun marak mendirikan tempat dan menu makanan untuk menandingi tempat makan terkemuka lainnya dengan menyajikan makanan kelas internasional dan memanjakan "foodie culture". Selain itu bentuk penghargaan kelas dunia yang etis dan bersifat obyektif telah membentuk selera para konsumen dan menginspirasi para koki dan pengusaha tempat makan.

Setelah kesuksesan dengan penghargaan Bali's Best Eats perdana pada tahun 2018, majalah premium berbahasa Inggris untuk makanan dan minuman di Indonesia, FoodieS, bersama dengan Reflections, brand air mineral premium di Indonesia kembali dengan penghargaan Bali's Best Eats beserta buku panduannya pada tahun 2019. Inilah saatnya untuk kreasi kreatif kuliner, pelayanan yang berkelas dan pengalaman makan yang mengesankan di Bali untuk mendapatkan pengakuan yang sepatutnya.

Jed Doble sebagai penerbit FoodieS Magazine, bertutur, "Dunia kuliner dan restoran akan terus berkembang, begitupula Bali's Best Eats Awards semangat untuk menjadi bagian dalam perkembangan tersebut. Dengan perkembangan yang makin marak, pertumbuhan bisnis restoran dan munculnya koki-koki bersama konsep dan ide baru, merupakan salah satu hal yang menarik untuk terus dipantau. Kami mempertahankan esensi dari Bali's Best Eats Award yang mendukung kreatifitas dan keberhasilan kuliner, mendorong standar lokal menjadi lebih tinggi dan membantu memastikan agar 40 restoran terbaik ini selalu penuh setiap malam."

Métis mempertahankan tempatnya sebagai salah satu pemenang kategori Best Fine Dining, dan kembali mengklaim penghargaan tertinggi sebagai Restaurant of The Year tahun 2019. Dipimpin oleh executive chef Nicolas "Doudou" Tourneville dan direktur pengelola Said Alem, restoran Prancis-Mediterrania modern ini menawarkan

pelayanan tanpa cela dan pengalaman bersantap yang memanjakan panca indra. Dengan teknik yang baru dan segar yang melampaui ekspektasi, Métis memastikan para tamu selalu kembali untuk pengalaman yang lebih baik pada setiap kedatangannya.

Agung Gede, chef kelahiran Bali yang telah memajukan perkembangan departemen kuliner di The St. Regis Bali Resort, terutama di restoran mereka, Kayuputi dinobatkan sebagai Chef of The Year tahun 2019. Belum lama ini, ia juga dinobatkan sebagai Champion Of Masters di WorldChefs Battlefield 2019. Seorang seniman kuliner kreatif dengan berbagai penghargaan, Agung Gede menuangkan jiwanya ke dalam sketsa sebelum menerjemahkannya ke dalam karya seni gourmet. Dengan keahliannya, ia bekerja dengan berbagai bahan masakan yang dikombinasikan untuk menciptakan pengalaman gastronomi yang unik, dalam pendekatan yang sederhana namun elegan.

40 Thieves, sebuah bar speakeasy 1920 a la New York yang telah memiliki penggemar setia sejak pembukaannya di tahun 2017, dinobatkan sebagai Bar of The Year tahun 2019 — dipersembahkan oleh Hendrick's Gin. 40 Thieves menetapkan standar baru di Bali untuk para tamu yang mencari koktail dan minuman artisanal, lengkap dengan pelayanan dan keramahtamahan yang memukau. Menu 40 Thieves menawarkan sesuatu untuk semua orang, termasuk sejumlah gin yang dirancang khusus, serta bourbon dan whisky. Karya cocktail mereka sederhana dan menarik dengan sentuhan cerdas pada pilihan-pilihan klasik yang terkemuka.

Penilaian Bali's Best Eats

Bali's Best Eats telah menetapkan sejumlah panel yang terdiri dari para ahli dengan keahlian khusus dan latar belakang yang berbeda-beda guna memastikan terjadinya proses penilaian yang terpercaya, murni, dan etis.

Para juri terdiri dari:

- Janet de Neefe – Founder, Ubud Food Festival
- Maya Kerthayasa – Food & Lifestyle Writer
- Dorian Pryce – F&B Professional
- Pierre Lang – Gourmand and hotelier
- Rinrin Marinka - Celebrity Chef
- Jed Doble – Publisher, Foodies Magazine
- Sarah Dougherty – Food & Lifestyle Writer
- Yuda Bustara – Celebrity Chef
- Corine Tap – President Director PT. Tirta Investama (Danone-AQUA)

Kategori restoran akan dibagi ke dalam tiga: **Fine Dining** – tempat makan yang akan mengerahkan upaya luar biasa untuk mencapai kesempurnaan rasa, presentasi, kreativitas, pelayanan, dan penataan meja. **Upmarket Venue** – tempat

makan yang tanpa lelah berupaya menyediakan pengalaman makan dengan konsep yang unik dan cerdas di tengah suasana yang menyambut. **Casual Dining** – tempat makan yang melebihi lainnya dalam menawarkan makanan dan minuman yang bertema santai, hidup, dan sangat mudah diterima oleh semua.

Tempat makan dalam nominasi kemudian dinilai berdasarkan:

50% - Makanan, berdasarkan rasa, kreativitas, dan eksekusi

20% - Kualitas pelayanan

20% - Menu minuman atau daftar *wine*

10% - Desain interior atau karakter

Para juri akan mendasarkan keputusan mereka sesuai dengan kriteria di atas. Setiap juri hanya dapat memberikan suara untuk suatu tempat makan apabila mereka telah mengunjungi tempat makan yang bersangkutan dalam waktu 12 bulan terakhir. Setiap kunjungan dilakukan tanpa mengungkapkan identitas mereka sebagai dewan juri dan tanpa ada insentif atau bentuk apresiasi lainnya dari pihak tempat makan.

Para penyelenggara, dewan juri, sponsors juga melakukan proses seleksi dan deliberasi secara rahasia yang tidak diumumkan sebelum acara Awards Gala.

Tahun ini, selain penilaian dari dewan juri, Jakarta's Best Eats akan membentuk tim Chefs Academy yang akan menjadi panel *voting*. Terdiri dari chef-chef terkemuka di Jakarta, dan suara mereka akan menentukan keputusan final dari penilaian yang akan membentuk hasil akhir dari daftar Best Eats. Chefs Academy akan memberikan sebuah pandangan baru dan sampel suara pakar yang lebih luas.

List of Winners:

Restaurant of the Year

MÉTIS

Chef of the Year

AGUNG GEDE

Bar of the Year – Presented by Hendricks Gin

40 THIEVES

Fine Dining

Tempat makan yang mengerahkan upaya luar biasa untuk mencapai kesempurnaan rasa, presentasi, kreativitas, pelayanan, dan penataan meja.

1. Apéritif
2. Bikini
3. Blanco Par Mandif
4. Cuca

5. Locavore
6. Kayuputi
7. Métis
8. Mozaic
9. Room 4 Dessert
- 10. Sardine**

Upmarket Venue

Tempat makan yang tanpa lelah berupaya menyediakan pengalaman makan dengan konsep yang unik dan cerdas di tengah suasana yang menyambut.

1. Barbacoa
2. Bejana
3. Billy Ho
4. Chez Gado Gado
5. Ijen - new
6. Indigo
7. Kaum
8. Kilo
9. La Lucciola
10. Mama San
11. Manarai Beach House
12. Mauri
13. Merah Putih
14. Nusantara by Locavore
15. Sake No Hana
16. Sangsaka
17. Seasalt
18. Starfish Bloo
19. The Plantation Grill
20. The Sayan House

Casual Dining

Tempat makan yang melebihi lainnya dalam menawarkan makanan dan minuman yang bertema santai, hidup, dan sangat mudah diterima oleh semua.

1. Biku
2. Fishbone Local
3. Ginger Moon
4. Mason
5. Milk & Madu
6. Musubi
7. Naughty Nuri's

8. Lala Bistronomy
9. Sisterfields
10. Watercress

Perwujudan “Live Your Finest Reflections” dalam Industri Kuliner

“Live Your Finest Reflections” adalah sebuah kampanye AQUA Reflections yang mengajak masyarakat luas untuk memberikan yang terbaik dalam hidup sebagai gaya hidup sehari-hari. Bukan sekedar pernyataan yang bisa diacuhkan. Melalui wadah ini, AQUA Reflections juga mengambil langkah-langkah untuk mengapresiasi tokoh inspirasional Indonesia dalam bidang mode busana, gaya hidup, seni, dan industri kuliner.

Untuk kedua kalinya mempersembahkan Bali’s Best Eats Awards merupakan sebuah langkah nyata dari AQUA Reflections untuk mengapresiasi dan mendukung bakat-bakat industri kuliner lokal. “Ini adalah komitmen kami untuk mendukung meningkatkan pengalaman bersantap di Indonesia dan untuk berkolaborasi dalam mendorong standard kualitas industry kuliner di Indonesia. Kami berharap agar Bali’s Best Eats akan memotivasi industri kuliner dan bakat-bakat di Bali, untuk berpacu dalam memberikan penawaran dan pengalaman bersantap menuju tingkat yang lebih luas dan tinggi di tempat mereka.” Menurut Ethan Lim, Vice President Marketing Danone AQUA.

– TAMAT –

Tentang FoodieS Magazine

FoodieS adalah majalah premium berbahasa Inggris yang membahas makanan dan minuman di Jakarta, Bali, daerah lainnya di Indonesia, dan lebih luas lagi. Setiap edisi berfokus pada pencarian sehari-hari akan tempat makan terbaru, menarik, ataupun enak, menunjukkan peralatan dan perlengkapan bagi koki rumahan, tinjauan minuman dan *cocktail*, profil *chef*, peliputan destinasi kuliner mancanegara, dan berbagi resep-resep sederhana bagi para penggemar masak. Dengan sirkulasi percetakan sejumlah 30,000, FoodieS juga memiliki sekitar 60,000 kesan digital setiap bulan, yang didapatkan melalui kanal-kanal online.

Tentang AQUA

AQUA, perintis dalam air minum kemasan, berdiri pada tahun 1973. Sebagai manifestasi visi dan komitmen terhadap tanggung jawab sosial dan lingkungan, AQUA mengembangkan program AQUA Lestari, yang terdiri dari empat pilar: perlindungan sumber air, pengurangan CO₂, optimisasi pengemasan dan pengumpulan sampah plastik serta perbaikan dan pengembangan komunitas. AQUA adalah bagian dari DANONE, salah satu produsen produk makanan dan minuman

terbesar di dunia. Di Indonesia, unit bisnis DANONE mencakup tiga kategori utama: minuman (air minum kemasan, *soft drink* tanpa karbonasi, dan the siap minum), nutrisi untuk anak (Nutricia dan Sarihusada), dan juga nutrisi medis. Danone-AQUA adalah FMCG pertama di Indonesia yang tersertifikasi oleh BCorp. BCorp adalah standar tertinggi dalam kinerja sosial dan lingkungan. Laporan bina lingkungan perusahaan dapat diakses melalui www.aqua.co.id. Silahkan kirimkan tanggapan ataupun komentar konsumen kepada AQUA Menyapa, 08001588888 (toll-free), Facebook SehatAQUA dan aqua.co.id.

Tentang AQUA Reflections

AQUA Reflections telah melalui proses mineralisasi secara natural untuk mempersembahkan segala manfaat dan kebaikan dari alam. Dengan keahlian kami untuk memilih, menjaga dan melestarikan sumber air dalam upaya menjanjikan air mineral berkualitas tinggi untuk semua. Kami persembahkan segala manfaat kebaikan alami yang dikemas cantik dalam botol kaca yang mencerminkan gaya hidup sehat diantara dinamika kehidupan modern.

Melalui tangan-tangan berbakat oleh para perancang busana Indonesia, produk premium AQUA dikemas didalam botol kaca yang elegan berukuran 380 ml dan 750 ml. AQUA Reflections adalah cerminan dari pribadi modern, dinamis dan berkembang yang juga seimbang dengan badan yang sehat dari dalam. AQUA Reflections tersedia dalam 2 pilihan, AQUA Reflections Still dan AQUA Reflections Sparkling.

Tidak hanya menampilkan cerita, botol AQUA Reflections saat ini juga menghilangkan bungkus plastik sebagai komitmen untuk #BijakBerplastik, sebuah bagian dari solusi untuk mengurangi sampah plastik. Tidak hanya selalu berpacu dalam penyediaan, AQUA Reflections akan terus berinovasi dan berkolaborasi untuk menjadi merek terpilih yang disukai oleh konsumen dan mitra untuk menginspirasi keasrian dalam hidup.

Untuk layanan media, silahkan hubungi:

Mega Limantara
PREFINITE Communications
E-mail: mega@prefinite.id
Mobile: +6278 7552 3803

Viana Igah
PREFINITE Communications
E-mail: viana@prefinite.id
Mobile: +62815 823 0578