

August



SIARAN PERS

Untuk Diterbitkan Segera

August Berhasil Masuk Daftar Asia's 50 Best Restaurants 2024 di Urutan ke-46



August merupakan restoran Jakarta pertama yang berhasil masuk ke daftar dan berhasil dinobatkan sebagai Best Restaurant in Indonesia.

Jakarta, 1 April 2024 — Restoran August di Jakarta berhasil duduk di urutan ke-46 daftar Asia's 50 Best Restaurants 2024 yang disponsori oleh S. Pellegrino dan Acqua Panna dalam malam penghargaan yang digelar di Grand InterContinental Parnas Seoul pada Selasa, 26 Maret 2024.

Pemenang penghargaan *American Express One To Watch Award 2023*, August adalah restoran Jakarta pertama yang berhasil masuk daftar prestisius ini 11 tahun sejak daftar Asia's 50 Best Restaurants diluncurkan. August juga dinobatkan sebagai Best Restaurant in Indonesia karena menjadi satu-satunya restoran di Indonesia yang menembus daftar itu tahun ini.

August



Diluncurkan pada November 2021, August merupakan karya dari *chef* yang juga pemilik, Hans Christian, beserta *managing partner* Budi Cahyadi. Keduanya berhasil menciptakan tempat makan yang elegan tapi minim kesan intimidatif berlokasi di Sudirman Central Business District (SCBD) Jakarta. Restoran ini menawarkan pengalaman kuliner unik yang berakar pada DNA teknik modern sambil mengedepankan bumbu dan cita rasa khas Indonesia. Selain bulan kelahiran kedua pendirinya, nama August juga memiliki arti sebagai visi tujuan mereka untuk dihormati dan menjadi yang paling bersinar, sebuah tema yang diterjemahkan oleh tim August dalam kualitas layanan dan sajian.

“Kami sangat senang dan senantiasa berendah hati dengan penghargaan-penghargaan yang kami terima. Ini adalah hadiah bagi kota kita, Jakarta. Kami harap kemenangan ini bisa menghadirkan motivasi bagi para koki dan pengusaha restoran untuk meningkatkan keahliannya guna menegaskan posisi Jakarta sebagai sebuah destinasi kuliner,” ujar Chef Hans.

“Penghargaan-penghargaan ini adalah sebuah perwujudan dari kerja keras, semangat, dan persahabatan keluarga August. Tujuan kami dari dulu adalah menyajikan makanan-makanan yang dapat dinikmati oleh tamu dan bisa mendorong mereka untuk menciptakan memori bersamanya. Kami akan terus melakukan yang terbaik bagi para tamu, *vendor*, dan juga para komunitas bangga akan August dan akan pencapaian kami,” tambah Budi.

Pengalaman makan di August mengedepankan nuansa elegan dan kontemporer dengan kesadaran menciptakan ruang menarik. Restoran berkapasitas 50 tempat duduk di distrik bisnis Sudirman di Jakarta ini menggunakan lampu berwarna hangat dan membumi. Sebuah dapur terbuka, sejajar dengan rak-rak buku berisi koleksi pribadi, menciptakan sebuah pengalaman makan yang nyaman tapi menyeluruh.

Chef's Journey Tasting Menu yang ditawarkan oleh August terdiri dari 16 hidangan termasuk enam camilan. Menu ini mengajak tamu menyelami cerita-cerita di balik tiap hidangan. Idenya diambil Chef Hans dari perjalanan yang dilakoninya, memori masa kecil, termasuk hubungan dengan pemasok bahan-bahan makanannya. Chef Hans berusaha menyoroti tiap lapis cita rasa Indonesia melalui pemakaian bahan-bahan dan bumbu lokal yang menjadi pondasi banyak dari hidangan-hidangan August, lalu diinterpretasikan dengan sebuah cara yang modern.

Ikan musiman yang digunakan ditangkap dengan menggunakan pancing dari pemasok di sekitar Bali dan Lombok. Bahan-bahan lainnya, seperti telur diambil dari peternakan James & Jen di Bogor, sayuran dari perkebunan di Lembang, keju dari Mazaraat Cheese

August



di Yogyakarta, *vanilla pod* segar diambil dari Experience Vanilla di Sukabumi dan cokelat *single origin* Indonesia dipasok oleh Pipiltin. Hal-hal seperti ini dan lainnya menginspirasi Hans untuk menciptakan hidangan yang tak hanya lezat tapi juga memiliki cerita pembuka untuk mengenalkan bumbu-bumbunya.

Duo Dinamis August

Hans Christian dan Budi Cahyadi adalah orang lama di dunia *food and beverage* dengan pengalaman luar biasa di portofolionya. Budi lahir dan besar di Lombok. Lulusan Glion Institute of Higher Education di Swiss ini pernah bekerja di Mandarin Oriental Hotel Group selama 12 tahun, termasuk satu dekade di Mandarin Oriental Hyde Park, London dan dua tahun di Mandarin Oriental, Jakarta sebagai Director of Food and Beverage. Setelah meninggalkan Mandarin Oriental, Budi bergabung dengan sebuah perusahaan operator *food and beverage* di Indonesia sebagai Director of Operations yang bertanggung jawab atas operasional dua restoran kelas atas dan satu gerai kopi di Jakarta.

Sementara itu, Hans adalah seorang koki sejati. Kecintaannya terhadap memasak dimulai di rumah, di mana ia kerap mengamati ibunya memasak kue. Hans kemudian menuntut ilmu di Taylor University di Kuala Lumpur mengambil jurusan Basic Foundation French Cuisine selama dua tahun sebelum melanjutkan ke Johnson & Wales University di Providence, Rhode Island. Selama tinggal di Amerika Serikat, Hans menajamkan kemampuan memasaknya lewat bekerja di restoran-restoran ternama di New York dan Chicago. Sekembalinya ke Indonesia, Hans bergabung dengan restoran VIEW di Fairmont Hotel Jakarta sebagai Chef de Cuisine. Sepanjang tiga tahun karirnya di VIEW, Hans berhasil membawa restoran tersebut merebut banyak penghargaan sekaligus mengukuhkan namanya sebagai salah satu koki cemerlang di Jakarta.

August

Sequis Tower, Ground Floor #03-02

Jl. Jenderal Sudirman Kav. 71, Jakarta 12190

Email: hello@augustjakarta.com

Website: www.augustjakarta.com

—SELESAI—

August



Tentang August

August didirikan oleh Hans Christian, seorang koki ahli, dan Budi Cahyadi, pekerja profesional di industri *hospitality* dan *food and beverage*. Terletak di Sequis Tower di Sudirman Central Business District, Jakarta, August membuka pintunya untuk publik pertama kali pada November 2021. Nama August dipilih untuk mencerminkan tujuan mereka untuk menjadi yang disegani dan yang terbaik, sesuai dengan arti kata "august" itu sendiri. Budi dan Hans berhasil menciptakan sebuah ruang makan baru yang elegan namun tidak intimidatif terhadap tamunya. Restoran ini menawarkan pengalaman kuliner menarik dengan DNA terhubung pada teknik modern dan cita rasa Indonesia.

Tentang sponsor utama: S. Pellegrino & Acqua Panna

S.Pellegrino & Acqua Panna adalah sponsor utama Asia's 50 Best Restaurants. S.Pellegrino & Acqua Panna adalah jenama air mineral nomor satu di dunia fine dining. Keduanya menerjemahkan gaya Italia ke seluruh dunia sebagai sebuah sintesis dari keunggulan, kenikmatan, dan kesejahteraan.

Untuk keperluan media, silakan hubungi:

Sonia Febriany
Senior Account Manager



P R E F I N I T E
C O M M U N I C A T I O N S

PREFINITE Communications

E-mail: sonia@prefinite.id

Mobile: +62878 9000 1994