



## Итоги премии ресторанных концепций «Пальмовая ветвь» 2026

**20 апреля в Москве**, в инновационном пространстве Connect, состоялся **финал XXI премии за лучшую новую ресторанный концепцию «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» 2026**. В этом году «Пальмовая ветвь» в России разменяла свой третий десяток, оставаясь единственной в стране ресторанной премией с четкими бизнес-критериями, где выбор победителей происходит в режиме реального времени, а экспертами являются все присутствующие на церемонии участники фуд-индустрии.

На пьедестал почета в этом году претендовали 12 лучших по версии экспертного совета премии концепций года из 7 регионов России:

**Альпинисты**, Сочи, Красная Поляна

**Ба**, Тула

**История в тарелке**, Калининград

**Слойка**, Екатеринбург

**Цитадель**, Нижний Новгород

**Centrale Bistro**, Москва

**Chère Maman**, Москва

**Kaifuso**, Москва

**Lali**, Сочи

**Michèle**, Санкт-Петербург

**Pomme Verte**, Москва

**Urban Winery**, Москва

В рамках события прошёл дневной бизнес-фестиваль, где авторы концепций-финалистов поделились своим видением трендов и практическими решениями, а шеф-повара показали мастерство на профессиональных мастер-классах с дегустацией.

Вечером во время гала-ужина гости фестиваля — профессионалы фуд-индустрии, присутствующие на событии, путем прямого голосования выбрали лучшую ресторанную концепцию 2026 года.

Организаторы национальной премии «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» отдельно вручили специальные награды 2026:

**«Ресторатор года»** – Антон Пинский

**«Бизнес альянс рестораторов года»** – Ерванд Галстян (Family Garden) и Аркадий Новиков (Novikov Group)

**За заслуги перед ресторанным бизнесом России** были отмечены рестораторы Татьяна Беркович и Алексей Васильчук

**Золотой «Пальмовой ветвью ресторанного бизнеса»** эксперты фуд-индустрии назвали проект «Ба», Тула

**Серебряная «Пальмовая ветвь»** досталась Urban Winery, Москва

**Бронзовыми призерами** стали сразу 3 ресторана: «Цитадель», Нижний Новгород, Michele, Санкт-Петербург и Chere Maman, Москва

**Победителями в специальных номинациях от гастрономических СМИ стали:**

Выбор медиа-жюри «Пальмовой ветви» — **«Ба»**, Тула

Выбор «Афиша Рестораны» — **Цитадель**, Нижний Новгород

Выбор CHEF.RU — **«История в тарелке»**, Калининград

Выбор «Ресторатор ШЕФ» — **Chere Maman**, Москва

Кроме того, на церемонии были объявлены концепции, ставшие лучшими по версии гостей ресторанов. В этом году на победу в категории «Выбор гостя» претендовали участники фестиваля ресторанных концепций «Пальмовая ветвь», который прошёл в 28 городах страны. В рамках Фестиваля проекты из ТОП-100 новых концепций 2025 года знакомили посетителей с новыми форматами и нестандартными подходами. По итогам события были выбраны концепции, продавшие максимальное количество фестивальных блюд и получившие наибольшее количество положительных отзывов.

Лучшими в категории «Выбор гостя» 2026 в 13 регионах России стали рестораны:

Иваново: **MIA! cucina italiana**

Пермь: **Italiano restobar Grappa**

Калининград: **«Телиани»**

Краснодар: **«Оджах.Ури»**

Хабаровск: **«Дом Азиям**

Самара: **«Земляне»**

Тюмень: **Азиатская броварня Brew's Lee**

Иркутск: **«Ламу»**

Санкт-Петербург: **MAISON ROUGE**

Москва: бар-бутик **«АПАРТАМЕНТЫ»** и ресторан **«Интеллигенция 2.0»**

Челябинск: **«Усадьба Рябининых»**

Судак: **«Белое солнце»**

Нальчик: **«Дудукуш»**

Также по традиции на премии вручили специальные призы «Пальмовой ветви»:

Лучший ресторан при отеле класса люкс – ресторан **Le Ri**, Сочи

Лучшая летняя терраса – ресторан **Peach**, Москва

За гастрономическое сопровождение гала-ужина диплом получила международная компания **АГАЛАРОВРЕСТ**

Организаторы премии анонсировали 2 ресторанных фестиваля которые пройдут в этом году:

С 1 по 20 августа пройдет фестиваль **«Баланс»** — гастрономический фестиваль о формировании новой культуры питания жителя мегаполиса с акцентом на баланс гастрономического удовольствия и пользы для долголетия.

Фестиваль пройдет в партнерстве с компанией ГЕРОФАРМ – лидером в области разработки и производства инновационных препаратов для коррекции лишнего веса и smart-age терапии.

С 5 по 20 сентября 2026 года пройдет фестиваль «**ПиццайолоФест**» под эгидой бренда итальянской муки Le 5 Stagioni.

Запись прямого эфира мероприятия можно посмотреть в сообществе «Пальмовая ветвь ресторанного бизнеса» ВКонтакте. Официальные фото — [по ссылке](#). Все детали о событии и подробности о финалистах – на официальном сайте [palmafest.ru](http://palmafest.ru)

**Организатор премии и фестиваля:** компания НТА

**Партнеры премии и фестиваля:**

**Connect** - первый мультимедийный конгресс-центр в России.

Новое пространство для мероприятий на карте Москвы. На площадке реализованы уникальные для России мультимедийные возможности и технологии онсайт, которые позволяют реализовать любой замысел, создать впечатления высокого уровня и сократить время и расходы на продакшн. Атмосфера, навигация и тайминг мероприятия полностью под контролем диджитал технологий, которые вшиты в пространство.

**Природная вода «Жемчужина Байкала»** – это негазированная вода из подземного источника глубиной более 60 метров, расположенного недалеко от легендарного озера Байкал. Вода BAIKAL PEARL отличается не только необычайно приятным и мягким вкусом, но и идеально сбалансированным составом минеральных веществ.

**Lactalis** – производитель молочной продукции №1 в мире. В рамках премии Lactalis представлен брендами Président Professionnel и Galbani Professionale.

**Président Professionnel** – мягкие сыры с благородной плесенью. С Président легко творить и создавать шедевры в каждом блюде.

**Galbani Professionale** – итальянский бренд свежих сыров с многолетней историей неизменно высокого качества, таких же как в Италии. Вы можете быть уверены в результате вашего блюда.

**S.Meat** – поставщик японской мраморной говядины Вагю и Кобэ на этой неделе получила свежую поставку Kobe Beef – одного из самых редких и премиальных видов мяса в мире.

Chateau le Grand Vostock - это первая в России винодельня полного цикла, созданная 20 лет назад в Краснодарском крае по образцу классического французского шато. Все вина Château le Grand Vostock производятся под строгим контролем французских энологов Laboratoire Rolland и ежегодно удостоиваются высоких званий на престижных международных конкурсах в Лондоне, Брюсселе, Токио и многих других.

**GASTRONOM** – бар водки высокой кухни, GASTRONOM – особая гастрономическая водка, подчеркивающая вкус любимых блюд.

**Planto** – вкусные напитки на 100% растительной основе, которые подарят вам удовольствие и раскроют новые грани любимых блюд. Это возможность наслаждаться моментами: чашка ароматного кофе, вкусный завтрак с кашей или создание кулинарных шедевров.

**АГАЛАРОВРЕСТ** — международная компания в сфере гостеприимства, объединяющая ресторанные проекты и коллаборационные форматы на пересечении гастрономии, культуры и бизнеса.

**Ресторан «Лесной»** — ресторан европейской кухни с неповторимой атмосферой и вечеринками.

**Генеральный информационный партнер:** [chef.ru](http://chef.ru)

**Генеральные радио-партнеры:** «Вести ФМ», радио «Маяк»

**Организационный партнер:** [restorator.chef.ru](http://restorator.chef.ru)

**Официальный сайт:** [palmafest.ru](http://palmafest.ru)