

La Costa Histórica de Florida celebra al chef y restaurantero Barry Honan, nominado a los premios James Beard

- Chef de St. Augustine es nombrado semifinalista de los Restaurant and Chef Awards para los James Beard Awards® 2026

St. Augustine, Florida (22 de enero de 2026) – El chef Barry Honan abrió **Lotus Noodle Bar** en septiembre de 2023 con un objetivo claro: elevar la escena culinaria de la Costa Histórica de Florida. Con un menú de temporada cuidadosamente curado, una presentación impecable y un firme compromiso con el uso de los mejores ingredientes, Lotus y Honan han recibido numerosos reconocimientos. El 21 de enero de 2026, el chef Barry Honan fue distinguido como **semifinalista en la Región Sur** para los **James Beard Awards® 2026**. De acuerdo con la **James Beard Foundation®**, la categoría *Best Chefs* reconoce a chefs que establecen altos estándares tanto en habilidades culinarias como en liderazgo, y que además trabajan para crear una cultura laboral sostenible en sus respectivas regiones. Los candidatos pueden provenir de cualquier tipo de establecimiento gastronómico, pero deben haber trabajado como chef en la región durante al menos tres años.

“Esto es sumamente emocionante, no solo para mí, sino para mi equipo y nuestra comunidad”, comenta Barry Honan, chef y copropietario de Lotus Noodle Bar. “Ser reconocido entre los mejores chefs del país me llena de alegría y gratitud. Durante años ha sido un sueño poner a St. Augustine en el escenario culinario nacional”.

Lotus Noodle Bar abrió sus puertas en septiembre de 2023 y rápidamente se consolidó como una de las experiencias gastronómicas más destacadas de la región. Su éxito no sorprendió a los amantes de la buena cocina local, ya que el chef Honan presentó una primera versión de Lotus a través de cenas *pop-up* a partir de mayo de 2021. Lotus se enorgullece de mantener la tradición japonesa de hospitalidad, conocida como *omotenashi*, para crear una experiencia gastronómica auténtica. El chef Honan es especialmente meticuloso con la experiencia del comensal; fue formado en el restaurante **Le Bernardin**, con tres estrellas Michelin, bajo la tutela del chef de renombre mundial **Eric Ripert**. Con Lotus, Honan se ha ganado la reputación de ser un narrador culinario, transformando los ingredientes más frescos de temporada en menús cuidadosamente elaborados y memorables.

“Nos entusiasma ver que el arduo trabajo y el enfoque innovador del chef Honan en la alta cocina reciban un reconocimiento tan prestigioso”, señala Susan Phillips, presidenta y CEO de la **St. Augustine, Ponte Vedra & The Beaches Visitors & Convention Bureau**. “Esto habla del alto nivel gastronómico y cultural que distingue a la Costa Histórica de Florida”.

[Haz clic aquí para descargar las imágenes adjuntas](#), código de acceso sensible a mayúsculas: *credit Melissa Marcarelli*.

Para conocer más sobre alta gastronomía, hospedaje de lujo y una amplia selección de experiencias imperdibles en la Costa Histórica de Florida, visita www.FloridasHistoricCoast.com.

Ubicada entre **Daytona Beach y Jacksonville**, la Costa Histórica de Florida abarca la histórica ciudad de **St. Augustine**, la elegancia costera y el golf de clase mundial en **Ponte Vedra**, la belleza rural de **Hastings, Elkton y St. Johns**, así como **42 millas de playas prístinas del Atlántico**. Los Centros de Información Turística se encuentran en **10 Castillo**

Drive, St. Augustine; 200 Solana Rd., Suite B, Ponte Vedra Beach; y St. Johns County Beach Pier Park, 350 A1A Beach Blvd., St. Augustine Beach.

Para información anticipada de viaje, llama al **1-800-653-2489** o visita

www.FloridasHistoricCoast.com.

Más información:

Barbara Golden, Communications Manager

BGolden@FloridasHistoricCoast.com 904-669-8142