

## **Türkiye'nin İlk Gastronomi Festivali Restoran Haftası'nın 11'incisi 5 Mayıs'ta Başlıyor!**

**Türkiye'nin ilk gastronomi festivali olan ve her yıl merakla beklenen Restoran Haftası, Metro Türkiye ana sponsorluğunda Dude Table tarafından 11. kez düzenleniyor. Etkinlik 5-31 Mayıs 2022 tarihleri arasında İstanbul başta olmak üzere İzmir, Bodrum, Denizli ve Gaziantep'te de gerçekleştirilecek. Bu yılki teması "sürdürülebilirlik" olan Restoran Haftası, menüleri ile lezzet severlere hem lezzetin hem de sürdürülebilirliğin birlikte mümkün olduğu eşsiz bir deneyim yaşatacak. Restoran Haftası kapsamında bu yıl ilk kez gerçekleşecek "35 Yaş Altı 3 Şef Yarışması" ise Metro Türkiye'nin desteğiyle düzenlenecek.**

Gastronomiyle sosyal yaşamın tüm dinamiklerini bir araya getiren ve şehir yaşam kültürüne katkı sağlayan Restoran Haftası, Türkiye'nin ilk gastronomi festivali olma özelliği taşıyor. Bu yıl "sürdürülebilirlik" teması ile gerçekleşecek 11'inci Restoran Haftası 5-31 Mayıs tarihlerinde Metro Türkiye ana sponsorluğunda Dude Table Gastronomi ve Pazarlama Ajansı tarafından düzenlenecek. Akasya AVM'nin Alışveriş Merkezi sponsoru Hellmann's'ın ise Sokak Lezzetleri Sponsoru olduğu Restoran Haftası, tüm gastronomi tutkunlarını bu yıl da yeni lezzet deneyimleri yaşamaya davet ediyor. Restoran Haftası süresince Türkiye'nin önde gelen katılımcı restoranları, etkinliğe özel olarak oluşturdukları sürdürülebilirlik temalı menülerini daha uygun fiyatlarla lezzet severlerle buluşturacak. Bu yılki programda Metro Türkiye'nin ana sponsorluğunda gerçekleştirilecek "35 Yaş Altı 3 Şef" yarışması ise ilk kez düzenlenecek. Yarışma, Türk mutfağını sürdürülebilir bir geleceğe taşıyacak genç şefleri öne çıkarmayı ve desteklemeyi amaçlıyor.

### **Vegan & Vejetaryen, Yerel & Coğrafi İşaretli ve Atıksız Menüler**

Türkiye'nin ilk gastronomi apoletini taşıyan Restoran Haftası bu yıl İstanbul dışında; İzmir, Bodrum, Denizli ve Gaziantep'te de düzenlenecek. Türkiye'nin en önemli restoranlarının ve en değerli şeflerinin katıldığı haftada sürdürülebilirlik teması ile özel olarak hazırlanmış menüler sunulacak. Etkinlikte 70'i aşkın sayıda restoran markası yerini alırken, şubeli markalarla birlikte Restoran Haftası'na 100'ün üzerinde restoran katılacak. Katılımcı restoranların "sürdürülebilirlik" temasında hazırladıkları lezzetler, uygun fiyatlarla lezzet tutkunlarıyla buluşacak. Restoran Haftası'nda 60 ve 90 TL'lik menülere ek olarak, 125 TL'lik Restoran Haftası Tabakları ve 225 TL'lik Tadım Menüleri de bulunuyor. Restoran Haftası'na katılan markalar menülerini "sürdürülebilirlik" teması kapsamında, atıksız mutfak disiplinine uygun, yerel & coğrafi işaretli, vegan & vejetaryen menüler olarak üç kategoride oluşturacak.

### **Türk Mutfağı 2.0 Konferansı'nda Sürdürülebilirlik Konuşulacak**

Her yıl lezzet tutkunlarının iyi yemek odağında eşsiz bir deneyim yaşadığı Restoran Haftası'nda aynı zamanda Türk mutfağı farklı perspektiflerden ele alınıyor. Etkinlik programına ilk kez 2019 yılında alınan ve gastronomi profesyonellerini buluşturarak her yıl farklı bir temayı işleyen Türk Mutfağı 2.0 Konferansı'nın bu yılki teması ise "Sürdürülebilirlik" olacak. 14 Mayıs'ta Feriye'de düzenlenecek olan ve ana sponsorluğunu Metro Türkiye'nin üstlendiği konferansta,

birbirinden değerli gastronomi profesyonelleri, sürdürülebilir Türk mutfağı üzerine konuşacak. Konferansa katılım için başvurular Restoran Haftası web sitesi üzerinden yapılacak.

### **Metro Türkiye’den Genç Şeflere Prag’ta Eğitim Hakkı**

Bu yıl Restoran Haftası kapsamında ilk kez düzenlenen “35 Yaş Altı 3 Şef Yarışması”nda genç şefler Türk mutfağının sürdürülebilirlik elçileri olmak için yarışacak. Ana sponsorluğunu Metro Türkiye’nin üstlendiği “35 Yaş Altı 3 Şef Yarışması” ile mutfağında sürdürülebilirliği ana disiplini haline getirmeyi hedefleyen genç şefler yarışacak. Finale kalan 3 genç şefe Prag’ta bulunan Metro platformunda eğitim hakkı verilecek. Yarışmanın jüriliğini; Gastronometro Direktörü Maximilian J.W. Thomae, Dude Table Gastronomi Ajansı Başkanı Funda İnansal, Gazeteci-Gastronomi Yazarı Ebru Erke ve Cooks Grove Kurucusu Şef Şemsa Denizsel üstelenecek. Atıksız mutfak prensibiyle hazırladıkları reçeteleri ile jüri karşısına çıkacak 10 aday arasından seçilen 3 şef Restoran Haftası son haftası açıklanacak. Yarışmada başarılı olan bu 3 genç şef aynı zamanda “Türk mutfağının sürdürülebilir genç elçileri” olacak.

### **Akasya AVM’de Restoran Haftası’na Özel Etkinlikler**

Yaklaşık üç hafta sürecek olan Restoran Haftası damaklarda iz bırakırken, 13 Mayıs’ta Akasya AVM’de Melis Danişmend’in sahne alacağı açılış konseri ile İstanbullulara keyifli anlar yaşatacak. 17 Mayıs’ta Akasya Kültür Sanat’ta gerçekleşecek olan Sürdürülebilirlik Sahnesi’nde Türkiye’nin önde gelen şefleri Bora Bozankaya, Deniz Temel ve Müge Ergül, Bahar Akıncı moderasyonunda mutfaktaki sürdürülebilirliğin önemini konuşurken Gaziantep’ten Galez ve Denizli’den Labada’nın lezzetleri dinleyicilere sunulacak. Panele başvurular Restoran Haftası web sitesinden yapılacak. Akasya AVM’nin Restoran Haftası noktalarından Cafe 33’te 25 Mayıs’ta düzenlenecek olan “Bahar Akıncı ile Restoran Haftası Menü Tadımı” ile Cafe 33’ün Restoran Haftası’na özel oluşturduğu menüsü, Bahar Akıncı’nın sohbeti eşliğinde lezzet tutkunları tarafından tadılacak.

### **Restoran Haftası’nda Sokak Lezzetlerine Sürdürülebilirlik Dokunuşu**

Restoran Haftası’nın sokak lezzetleri sponsoru Hellmann’s kafesiz yumurtalarla reçetesini hazırladığı mayonezi ve sürdürülebilir domateslerden ürettiği ketçabı ile Restoran Haftası noktalarına sos deneyiminde sürdürülebilir bir çözüm ortağı oluyor. Hellmann’s’ın sahiplendiği Restoran Haftası Sokak Lezzetleri kategorisinde yer alan Banko Burger’in Dekk şubesinde, 21 Mayıs’ta “Atıksız Sokak Lezzetleri” tadımı gerçekleştirilecek. Katılım detayları Restoran Haftası web sitesi üzerinden duyurulacak.

### **Türkiye’nin Önde Gelen Restoranları, Restoran Haftası’nda!**

Her yıl tutkunlarının merakla beklediği Restoran Haftası’na sürdürülebilirlik temasında oluşturdukları menülerle katılan restoranlar ise şöyle: 2 Bites, Alaçatı İmren, Alaf Bistronomi, Ali Ocakbaşı, Alter Cadde, Anadoluhan, Araka, Asuman Akasya AVM, Banko Burger, Barmy, Basta! Street Food Bar, Bi Nevi Deli, BigChefs, Boter, Café 33 by Bistro 33 Akasya AVM, Chop’t, Daş Mutfak, Del Mare, Dem, Divan Gaziantep, Divan İstanbul, Divan İstanbul Asia, Divan İstanbul City, Divan Pub & Brasserie’ler, Ek Biç Ye İç, Elbet Steakhouse Akasya AVM, Food Hall, Foxy, Frontiere İstanbul, Gia Urla, Good Stuff Market, Gram, Halat by Divan, Hiç Urla, House of Ekria Alaçatı, IL Cortile İstanbul, İnkase, Karnas Vineyards, Kase No.16, Ken Sushi & More, Kokoa, Kokoreççi Baki Usta, Köşebaşı, Labada Denizli, Lime Alaçatı, Lokanta Feriye, Madam Niça, Markus Ribs, Maromi by Divan, Midpoint Akasya AVM, Muutto İstanbul, Nişantaşı Brasserie, Octo, Pandeli, Perihan Meyhane, Rita Deli, Rita Moda, Osteria Salvatore, Sanayi 313,

Sanayi Bahçe, Snob Street Food, Sou Baker, Tamirane, The Souq İstanbul, Tutti Deli Catering, Vino Locale, Yamo Sushi, Yumami Street Food.

*Restoran Haftası ile ilgili daha fazla bilgi için Dude Table Gastronomi Pazarlama Ajansı,  
Medya ve İletişim Sorumlusu Gülçin Gökdere ile iletişime geçebilirsiniz.*

[gulcin@dudetable.com](mailto:gulcin@dudetable.com)

05367011987