

Лавры

НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
КОНКУРС



Москва / Геленджик / 2026

В 2025 году гастрономия России обрела новое поколение героев

В этом году началась история Национального гастрономического конкурса «Лавры»



Объединили индустрию

привлекли в проект **200+** экспертов индустрии, создали главный профессиональный лифт для построения карьеры



Показали Россию

раскрыли богатство национальной кухни **55** городов страны и заново открыли её вкусы

Зажгли звезды

открыли всей стране имена **16 лучших** молодых шеф-поваров, су-шефов и бренд-шефов **до 30 лет** из **400+** конкурсантов



Вовлекли всю страну

превратили конкурс в общенациональное движение, где болеют за каждого, охватили **43 000 000+** читателей

«Лавры» – это идеологический тандем, где важны и бизнес, и образование, и элемент гастрономического шоу



Дмитрий Левицкий

Предприниматель, ресторатор, президент HURMA Group of companies, соавтор Gastreet International Restaurant Show, автор проекта Винный город «Белый мыс», амбассадор и грандмастер Гильдии креативных продюсеров

99

Гастрономия сегодня — это не просто еда, это индустрия смыслов, эмоций и культурного влияния.

«Лавры» — это площадка, где рождаются новые имена и новое поколение шефов, которые будут определять, каким будет вкус страны завтра.



Алексей Горенский

Директор Института гастрономии СФУ, единственного в России кампуса INSTITUT LYFE (ex. PAUL BOCUSE), ресторатор и соучредитель ресторанной группы Bellini

99

В «Лаврах» мы создаем экосистему, в которой молодые повара получают не просто награды, а инструменты для профессионального роста.

Наш конкурс — это идеальный пример того, как талант, наука и бизнес объединяются, чтобы вывести гастрономию в России на новый уровень.

Объединили лучших вокруг главного гастрономического события



377

заявок на участие

55

городов

16

полуфиналистов

11

профессиональных судей

1

победитель

Собрали экспертное гастрокомьюнити и рассказали всей стране о конкурсе



1 112+

публикаций в СМИ
и соцмедиа за 3 месяца

43,2+
миллиона

потенциальный медиаохват
конкурса в СМИ и соцмедиа

200+

представителей
гастроиндустрии на одной
площадке

О нас писали и говорили:



ИЗВЕСТИЯ

Коммерсантъ®

Российская Газета

RGRU

газета.ru

Эноб.



LENТА.RU



(O A)

chef.ru

TimeOut

HELLO!

BURO 314

Бренды, которые стали частью проекта в прошлом году



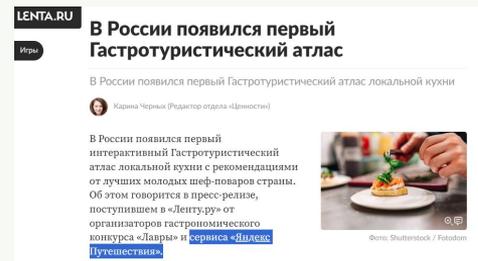
Потенциальный медиаохват в рамках проекта:

19 000 000



Потенциальный медиаохват в рамках проекта:

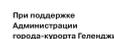
15 000 000



Потенциальный медиаохват в рамках проекта:

6 000 000

Также к проекту присоединились:



В 2026 мы представим новые таланты, которые в будущем напишут историю гастрономии страны



Лучшие молодые шефы страны представят новые блюда из разных уголков России, которые обязательно войдут в историю



Расширяем географию

в 2026 году проект охватит еще больше городов России

Больше участников

привлечем больше талантливых поваров, усилим конкуренцию

Яркий отборочный этап

организуем громкий гастроивент в Москве — создаем ещё одно пространство для общения партнеров со своей аудиторией

«Лавры» 2026: многоэтапная кампания для ещё большего охвата и контакта с аудиторией

Open-call

до 20 февраля

Сбор заявок с видеовизитками молодых шефов от Калининграда до Владивостока

500+

заявок

Закрытый отбор в Москве

12-13 марта

Лучшие молодые шефы страны приедут в Москву и пройдут строгий отбор профессиональными судьями на закрытой кухне

85

лучших шефов страны

11

профессиональных судей
с международными наградами

Мероприятие в Москве

13 марта

Победитель прошлого года приготовит ужин с кухней своего региона для VIP-гостей

до 300

VIP-гостей

Подготовительный этап в Красноярске

13-17 апреля

По результатам двухдневного отборочного тура будут выбраны полуфиналисты, которые пройдут обучение на базе Института гастрономии СФУ

16

полуфиналистов

Полуфинал и Гранд-финал в Геленджике

27-29 апреля

Сильнейшие сразятся в финале в Геленджике. На церемонии награждения стране представят лучшего молодого шефа и блюдо, которое станет новым атрибутом бренда России

16

шефов

1

победитель

Новый формат в сезоне 2026: званный ужин для VIP-гостей в Москве

Каждый год повар, победивший в прошлом сезоне, будет представлять гастрономию своего региона на ужине для известных гостей.

В этом году в Москву приедет аутентичная кухня Байкала от Александра Мордашева. После победы на «Лаврах» Александр открыл ресторан в Иркутске — место, где древние рецепты встречают актуальные гастротренды.

Проведем тематический ужин, например, с отсылкой к Байкалу как символу родины Мордашева.

Гости: известные рестораторы, топовые шефы, фудблогеры, лидеры мнений в сфере гастрономии.



*Формат мероприятия находится в разработке

Звездные гости ужина*



Аркадий Новиков,
ресторатор



Андрей Шмаков,
шеф-повар ресторана Savva



Артеми́й Лебедев, дизайнер,
инфлюенсер



Полина Аскери,
известный галерист



Евгений Викентьев,
шеф-повар, обладатель
звезды гида Michelin



Владимир Перельман,
ресторатор



Юрия Сусова,
журналист, автор тг-канала
Hedonistcats



Максим Ползиков,
ресторатор



Евгения Левшицкая,
сооснователь ресторанныго
холдинга Perelman People



Любовь Лазарева,
создательница блога
Instafoodpassion



Дмитрий Викулин,
глава маркетинга Яндекс
Ultima



Дмитрий Блинов,
шеф-повар и совладелец
ресторанов



Александра Жаркова,
сооснователь Setters,
инфлюенсер



Мария Тюменева,
сооснователь
и управляющий партнер
коммуникационного
агентства «Аппетитный
Маркетинг»



Полина Надточий,
создательница блога
Instafoodpassion

* предварительный демонстрационный список, присутствие будет подтверждено ближе к дате мероприятия

