

26.09.2025 – 07:54 Uhr

ATOMIX IN NEW YORK CITY WIRD ZUR NO.1 IN DER ALLERERSTEN LISTE VON NORTH AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS 2025

Las Vegas (ots/PRNewswire) -

- **Atomix** in New York City wird zum The Best Restaurant in North America 2025 ernannt, gesponsert von S.Pellegrino & Acqua Panna
- Chef **Normand Laprise** von Toqué! in Montreal erhält den Icon Award, gesponsert von Lavazza
- **Susan Bae** vom Moon Rabbit in Washington DC gewinnt den von Valrhona gesponserten Preis für die beste Konditorin Nordamerikas den North America's Best Pastry Chef Award.
- Der Preis für den besten Sommelier Nordamerikas. der North America's Best Sommelier Award geht an **Vanya Filipovic** von Mon Lapin, Montreal
- **Michael Cimarusti** vom Restaurant Providence in Los Angeles ist wurde als Gewinner des Estrella Damm Chefs' Choice Award verkündet
- **SingleThread** in Healdsburg, Kalifornien, erhält den Sustainable Restaurant Award
- **Chutatif 'Nok' Suntaranon**, Inhaberin des Kalaya in Philadelphia, gewinnt den Preis für die beste Köchin Nordamerikas, den North America's Best Female Chef Award

Für die vollständige Liste der Plätze 1-50 klicken Sie bitte [hier](#).

Führende Gastronomen versammelten sich heute Abend im Wynn Las Vegas, um die von S.Pellegrino & Acqua Panna gesponserte Liste der **North America's 50 Best Restaurants 2025** zu enthüllen, bei der **Atomix** als The Best Restaurant in North America ausgezeichnet wurde. Im Rahmen der Feier wurden kulinarische Talente aus 20 Städten Nordamerikas geehrt, darunter 2 Restaurants in der Karibik, 11 in Kanada sowie 37 in den USA.

Das Atomix von Ellia und Junghyun 'JP' Park, die No.12 in The World's 50 Best Restaurants 2025, wurde für sein raffiniertes 12-Gänge-Degustationsmenü und sein fesselndes, in der koreanischen Tradition verwurzeltes Storytelling gefeiert. Der charakteristische Ansatz des Parks, der sich durch Gastfreundschaft, Bescheidenheit und technische Präzision auszeichnet, hebt die koreanische Küche in Nordamerika und weltweit weiter an. In der Rangliste folgen Mon Lapin (No.2) in Montreal und das Restaurant Pearl Morissette (No.3) in Ontario.

William Drew, Content Director bei North America's 50 Best Restaurants, sagt: "Wir freuen uns sehr, die erste Ausgabe von North America's 50 Best Restaurants zu präsentieren und damit die Vielfalt, Kreativität sowie die Exzellenz zu würdigen, welche die kulinarische Szene der Region prägen. Diese Liste spiegelt die reiche kulinarische Landschaft Nordamerikas wider – von bahnbrechenden Feinschmeckerinstitutionen bis hin zu neuen, mutigen Stimmen."

Zwei herausragende Restaurants aus der Karibik wurden in die Liste aufgenommen: Buzo Osteria Italiana (No.41) auf Barbados, von Köchin Nakita Goddard, und Stush in the Bush (No.49) auf Jamaika, von Lisa und Christopher Binns. Die Liste würdigt außerdem Restaurants an so unterschiedlichen Orten wie Denver, Charleston, Nashville, Portland, Richmond und Vancouver.

Weitere Informationen zu North America's 50 Best Restaurants finden Sie hier:

<https://www.theworlds50best.com/northamerica>

Medienzentrum:

<https://mediacentre.theworlds50best.com/>

Foto – https://mma.prnewswire.com/media/2782751/NA_50Best_Restaurants_2025.jpg

PDF – <https://mma.prnewswire.com/media/2782428/NA50BR2025.pdf>

Logo – https://mma.prnewswire.com/media/2629929/50_Best_NA_2025_Logo.jpg

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/atomix-in-new-york-city-wird-zur-no1-in-der-allerersten-liste-von-north-americas-50-best-restaurants-2025-302567976.html>

Pressekontakt:

Becca PR,
na50br@hellobecca.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100071386/100935504> abgerufen werden.