



AMERICAN
EXPRESS

RESY

50 BEST RÉCOMPENSE LE RESTAURANT IKOYI DE LONDRES EN LUI DÉCERNANT LE PRIX AMERICAN EXPRESS ONE TO WATCH 2021

Le prix American Express One To Watch distingue un restaurant considéré comme une étoile montante au niveau international.

- **Ikoyi**, restaurant cosmopolite et contemporain en constante évolution, a construit une cuisine à base d'épices et autour de la micro-saisonnalité britannique.
- Le chef **Jeremy Chan** et le directeur du restaurant **Iré Hassan-Odukale** recevront le trophée American Express One To Watch lors de la cérémonie des World's 50 Best Restaurants 2021 à Anvers, en Flandre, le 5 octobre.

15 septembre 2021 – 50 Best annonce aujourd'hui que le gagnant du prix American Express One To Watch 2021 est le restaurant Ikoyi de Londres, cofondé par Jeremy Chan et Iré Hassan-Odukale, deux amis d'enfance. Le prix American Express One to Watch récompense un restaurant considéré comme une étoile montante sur la scène gastronomique mondiale et vise à reconnaître et célébrer l'excellence et l'innovation gastronomiques.

Depuis son ouverture en 2017, Ikoyi s'est distingué par son approche audacieuse des saveurs, avec des associations d'ingrédients inédites et originales, présentées avec un style inclassable. Jeremy Chan et Iré Hassan-Odukale se sont donné pour mission de s'approvisionner avec les meilleurs produits locaux et de les servir dans les meilleures conditions. A la base de leurs plats, une vaste collection d'épices du monde entier, avec un accent particulier sur l'Afrique de l'Ouest sub-saharienne, qui ont été méticuleusement sélectionnées ces dernières années, et qui permettent d'élaborer des menus qui surprennent les sens par leur équilibre entre chaleur et umami. Le restaurant est situé au cœur de St James's Market, à deux minutes à pied du célèbre Piccadilly Circus de Londres.

Une conversation fortuite avec son ami et désormais partenaire Iré Hassan-Odukale a allumé une étincelle autour des possibilités qu'offrait la nourriture d'inspiration africaine. Une période de recherche intensive s'en est suivie, lui permettant de créer plusieurs plats au style et aux saveurs singuliers, et de forger un nouveau récit culinaire. Iré Hassan-Odukale, d'origine nigériane, a quitté une entreprise d'assurance pour co-lancer Ikoyi. Ils ont tous les deux aimé le côté abstrait du nom, car il représentait le point de départ d'une cuisine totalement unique.

MAIN PARTNER



HOST DESTINATION



PARTNERS





AMERICAN EXPRESS

RESY

William Drew, directeur du contenu des World's 50 Best Restaurants, déclare : « À Ikoyi, Jeremy et Iré ont créé une chose rare dans le monde de la restauration : une expérience qui défie toute catégorisation. C'est l'un des restaurants les plus passionnants à avoir ouvert ces dernières années, avec un engagement impressionnant pour la saveur et les produits. Nous sommes ravis de désigner Ikoyi comme le lauréat du prix American Express One to Watch 2021. »

Le chef Jeremy Chan déclare : « Nous sommes extrêmement humbles face à cette reconnaissance sur la scène mondiale et fiers de notre petite équipe qui travaille dur. Nous sommes également reconnaissants envers nos producteurs sans qui ce succès ne serait pas possible. »

« American Express et Resy sont fans d'Ikoyi depuis son ouverture et sont fiers de le compter parmi ses précieux restaurants partenaires », a déclaré Hannah Kelly, vice-présidente d'American Express Dining Access & Benefits. « Cette récompense souligne son excellence et nous nous joignons à The World's 50 Best Restaurants pour saluer Ikoyi comme une destination culinaire internationale. »

Ce prix vise à reconnaître et à célébrer les talents culinaires émergents et les expériences originales. Parmi les lauréats précédents, citons Lido 84, situé à Gardone Riviera (Italie), en 2019 ; SingleThread, en Californie (États-Unis), en 2018 ; Disfrutar, à Barcelone (Espagne), en 2017 ou Den, à Tokyo (Japon), en 2016.

Le 23 septembre, 50 Best annoncera la liste des restaurants classés de la 51e à la 100e place lors du vote annuel, avant l'annonce des 50 premiers le 5 octobre. Cette année, c'est la cheffe pâtissière britannique Ravneet Gill qui présentera les prix. Elle a fait ses classes en pâtisserie dans les cuisines de restaurants londoniens tels que St John, Black Axe Mangal et Wild by Tart. Son best-seller *A Pastry Chef's Guide* a été publié en 2020. La même année, elle a fait partie du jury de l'émission de télévision britannique *Junior Bake Off*, dérivée du très populaire *The Great British Bake Off*.

Pour s'inscrire et avoir accès au media center :

<https://www.theworlds50best.com/mediacentre/media-contacts>





AMERICAN EXPRESS

RESY

50 Best Social Media

Follow on Instagram: [@TheWorlds50Best](#) #Worlds50Best

Follow on Twitter: [@TheWorlds50Best](#)

Like on Facebook: <https://www.facebook.com/50BestRestaurants>

YouTube channel: [50 Best Restaurants TV](#)

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

A propos du prix : American Express One To Watch Award

Le lauréat du prix American Express One To Watch est choisi par l'équipe 50 Best sur la base des votes de l'Académie des World's 50 Best Restaurants, ainsi que des commentaires reçus et d'articles de presse identifiant un restaurant considéré comme une étoile montante de la scène culinaire.

A propos du partenaire : American Express

American Express est une société de paiement internationale, qui offre à ses clients l'accès à des produits, des conseils et des expériences enrichissantes, qui contribuent également à leur succès commercial. Depuis toujours, American Express cherche à offrir aux titulaires de la carte un accès privilégié à des expériences exclusives, à de belles récompenses et à des services de grande qualité dans une variété de domaines, y compris la restauration. American Express est présent depuis longtemps dans ce domaine et a développé des partenariats avec des chefs reconnus dans le monde entier, notamment Daniel Humm, Stephanie Izard, José Andrés, Massimo Bottura, Michael Solomonov, Dominique Crenn, les frères Roca et bien d'autres encore - offrant ainsi aux titulaires de la carte un accès exclusif à des moments uniques élaborés ensemble. Désormais, avec Resy, la plateforme de réservation de restaurants qui a rejoint la famille American Express en 2019, les titulaires de la carte ont encore davantage accès aux réservations et aux expériences offertes par des milliers de restaurants à travers le monde.

A propos du sponsor principal : S. Pellegrino & Acqua Panna

S. Pellegrino et Acqua Panna sont les principaux partenaires des World's 50 Best Restaurants and 50 Best for Recovery. Ce sont les principales eaux minérales naturelles du monde de la gastronomie, elles interprètent le style italien dans le monde entier : une synthèse d'excellence, de plaisir et de bien-être.

A propos de la destination d'accueil : Flandre

La Flandre est une petite région où tout, de la nourriture à la musique, porte l'artisanat à son plus haut niveau. Des villes telles qu'Anvers, Bruges, Bruxelles, Gand, Louvain et Malines abritent des délices culinaires, de délicieux chocolats et une variété infinie de bières locales et artisanales. On y trouve l'avant-garde du design et de la mode, aux côtés d'une architecture vieille de plus de mille ans. Les maîtres flamands étaient des experts dans leur domaine, comme Jan van Eyck, qui a révolutionné les techniques de peinture à l'huile. Préparez-vous à vivre une expérience : la Flandre veut partager ses secrets, ses délices et ses merveilles. www.visitflanders.com

MAIN PARTNER



HOST DESTINATION



PARTNERS





AMERICAN
EXPRESS

RESY

A propos de la ville d'accueil : Anvers

Anvers possède une riche tradition culinaire, où la nourriture et les boissons sont élevées au rang d'œuvres d'art. Les Anversois aiment manger et boire dans les nombreux restaurants, cafés et bars que compte la ville. Les cuisines multiculturelles qui, pendant des siècles, ont trouvé leur chemin vers Anvers grâce au port et à ses immigrants, combinées aux spécialités locales, ont créé une gastronomie aussi fascinante que variée. Et si Anvers est réputée pour être la capitale mondiale du diamant, une icône de la mode et une ville portuaire internationale, elle n'a rien à envier à d'autres villes en matière de gastronomie. www.visitantwerp.be

Autres partenaires :

- Estrella Damm – Bière officielle, partenaire du Estrella Damm Chefs' Choice Award
- Gin Mare – Gin officiel, partenaire du Gin Mare Art of Hospitality Award
- Flor de Caña – Rhum officiel, partenaire du Flor de Caña Sustainable Restaurant Award
- Illycaffè – Café officiel
- Beronia – Vin officiel
- Bereksten – Aquavit officielle
- Cinco Jotas – Jambon ibérique officiel
- Nyetimber – Vin pétillant officiel
- Aspire Lifestyles – Concierge officiel, partenaire du Highest New Entry Award
- Jaén Selección – Huile d'olive officielle
- Alaska Seafood – Fruits de mer officiels, partenaire du Highest Climber Award
- Cacao Barry – Chocolat officiel, partenaire du World's Best Pastry Chef Award

MAIN PARTNER



HOST DESTINATION



PARTNERS

