

CHAMPIONS of CHANGE

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS DEVOILE SES "CHAMPIONS OF CHANGE"

Cette récompense, initiée l'année dernière, met à l'honneur trois « héros » de l'univers de la restauration qui agissent de manière positive.



*Les lauréats 2022 des prix Champions of Change des World's 50 Best Restaurants : (de gauche à droite)
Dieuveil Malonga, Alissa Timoshkina & Olia Hercules et Koh Seng Choon*

- **Dieuveil Malonga** – Chef du Meza Malonga à Kigali, au Rwanda, et fondateur de Chefs in Africa, dont la mission est de nourrir et d'entretenir les talents culinaires africains.
- **Koh Seng Choon** – Entrepreneur social et fondateur de Dignity Kitchen à Singapour et Hong Kong, le premier food court communautaire d'Asie géré par des personnes handicapées.
- **Olia Hercules et Alissa Timoshkina** – Fondatrices londonniennes de #CookForUkraine, une initiative de collecte de fonds qui permet également de faire connaître la culture culinaire ukrainienne.

MAIN PARTNER



PARTNERS





CHAMPIONS of CHANGE

25 avril 2022 – 50 Best annonce aujourd'hui ses trois "Champions of Change", ces héros qui font bouger les lignes et améliorent les conditions de vie de leur communauté. Cette récompense, inaugurée l'année dernière pour honorer les héros méconnus du monde de la restauration, sera décernée en 2022 à deux personnes et à un duo pour leurs actions remarquables. Ce sont de véritables modèles pour rendre le secteur meilleur.

"Champions of Change", qui fait partie du programme des World's 50 Best Restaurants 2022, parrainé par S. Pellegrino & Acqua Panna, constitue un pilier essentiel de l'initiative en constante évolution "50 Best for Recovery". Après la création du prix en 2021 en réponse à la reconstruction et à la redéfinition du secteur après 18 mois difficiles, il continue cette année à soutenir le travail considérable de ces personnes qui veulent changer les choses. 50 Best fera un don conséquent à chacune des causes portées par les lauréats, pour qu'ils puissent continuer à développer leurs actions, dans une perspective à long terme, dans la restauration et l'alimentation.

L'un des lauréats de 2022 est **Dieuveil Malonga**, le chef de 30 ans du restaurant Meza Malonga à Kigali, au Rwanda, qu'il a ouvert en 2020. La mission de Dieuveil Malonga est d'"écrire une nouvelle histoire de la gastronomie qui a ses racines en Afrique et de contribuer à affirmer la cuisine africaine dans sa dimension gastronomique". Né au Congo, il a déménagé en Allemagne à l'âge de 13 ans, puis à Marseille. Sa quête de création d'un pont culinaire entre les saveurs africaines et la cuisine occidentale l'a amené à visiter 38 des 54 états africains. Remarqué dans le cadre de 50 Next 2021, il est également le fondateur de Chefs in Africa (créé en 2016), une plateforme en ligne qui encourage le talent et la passion culinaire que l'on trouve en Afrique en aidant les cuisiniers à surmonter les obstacles tels que le manque de formation, d'emploi et d'équipement, ainsi que la discrimination. Chefs in Africa met en relation des institutions gouvernementales, des centres de formation et des entreprises avec des chefs et de jeunes étudiants ou apprentis de tout le continent à la recherche d'une expérience professionnelle. L'association compte actuellement plus de 4 000 chefs africains parmi ses membres.

Meza Malonga forme actuellement 10 jeunes chefs chaque année dans le cadre de son programme de formation culinaire, notamment en offrant des bourses aux apprentis cuisiniers et en proposant des cours d'anglais pour les aider à diffuser leur message partout dans le monde. Dieuveil Malonga prévoit de déménager Meza Malonga de Kigali vers un plus grand site à Musanze, toujours au Rwanda, en 2023, où il travaille avec les agriculteurs locaux dans une démarche de culture durable, tout en étendant son programme de formation à 15 jeunes cuisiniers par an. La donation soutiendra cette action. La nouvelle résidence vise également à promouvoir le développement du tourisme culinaire dans les zones rurales par le biais de cours de cuisine et d'événements gastronomiques.

Pour Dieuveil Malonga, "La transmission est la clé d'un avenir meilleur. Je suis honoré d'être nommé "Champion of Change" et je continuerai à entretenir la passion et le talent des chefs africains."

MAIN PARTNER



PARTNERS





CHAMPIONS of CHANGE

Koh Seng Choon, qui vit entre Hong Kong et Singapour, est le fondateur de Dignity Kitchen, le premier food court communautaire d'Asie géré par des personnes handicapées. Après avoir étudié l'ingénierie et la gestion d'entreprise au Royaume-Uni, Koh Seng Choon est rentré à Singapour pour créer sa propre société de conseil. En 2010, à l'âge de 50 ans, il abandonne sa brillante carrière pour se consacrer à l'entrepreneuriat social et ouvre le premier Dignity Kitchen à Singapour, suivi d'un établissement à Hong Kong en décembre 2019.

Dignity Kitchen fait office d'école pour former les personnes handicapées et défavorisées à tenir des stands. Après s'être dévoué au service de la collectivité pendant la pandémie, en fournissant des repas chauds à des foyers pour sans-abri et à des maisons de retraite, ainsi que des bons d'alimentation à des minorités, il propose à ses clients un système de "rétribution" pour offrir des repas aux personnes dans le besoin. Dignity Kitchen fait partie du projet Dignity, qui soutient les personnes handicapées par le biais de plusieurs autres initiatives créées par Koh Seng Choon, dont Dignity Mama, une librairie de livres d'occasion gérée par des mères et leurs enfants handicapés, et Dignity Meal, un projet destiné aux personnes défavorisées, entre autres.

Sur son temps libre, Koh Seng Choon donne des conférences sur l'esprit d'entreprise à des étudiants en MBA et aide les anciens détenus et les prisonniers en attente de libération à réaliser leurs projets entrepreneuriaux. Pendant la pandémie, il a fourni chaque jour à Hong Kong et Singapour un millier de paniers repas pour les pauvres et les nécessiteux, ainsi que des milliers de biscuits et de muffins pour remonter le moral de ceux qui étaient en première ligne, notamment les infirmières et les agents de nettoyage dans les hôpitaux. À propos de son travail, Koh Seng Choon déclare : "Une personne handicapée est tout simplement une personne capable différemment ; regardez ses capacités, pas ses handicaps."

Olia Hercules et Alissa Timoshkina, deux amies installées à Londres, ont lancé une collecte de fonds pour l'UNICEF nommée #CookForUkraine en réaction à la guerre en Ukraine, d'où est originaire Olia. Après avoir quitté sa ville natale de Kakhova pour étudier à l'université en Angleterre, elle quitte son emploi de reporter après la crise financière de 2008 pour poursuivre son rêve de devenir cuisinière. Elle a travaillé dans des restaurants, notamment Ottolenghi, et comme autrice de recettes avant de publier son livre de cuisine sur ses recettes familiales, Mamushka. Alissa Timoshkina, écrivaine culinaire russe, cheffe, professeur de cuisine et programmatrice d'événements, s'est installée au Royaume-Uni pour étudier l'histoire du cinéma et donner des conférences sur le cinéma russe et européen, avant que sa passion pour la cuisine ne l'amène à créer un ciné-club où l'on dîne appelé KinoVino.

#CookForUkraine entend sensibiliser le public à la crise humanitaire et collecter des fonds pour aider les enfants et les familles déplacés par la guerre, tout en permettant aux familles ukrainiennes de partager leurs recettes, ainsi que les histoires qui se cachent derrière ces plats.

MAIN PARTNER



PARTNERS





CHAMPIONS of CHANGE

Via cette campagne, le duo collabore avec des restaurants londoniens pour organiser des dîners caritatifs afin de récolter des fonds destinés à l'UNICEF pour apporter un soutien sur le terrain et des soins d'urgence aux familles de réfugiés. Depuis son lancement, la campagne a déjà permis de récolter des centaines de milliers de livres. Olia Hercules et Alissa Timoshkina souhaitent continuer à développer la campagne #CookForUkraine : elles planchent actuellement sur un projet de lieu de travail axé sur la restauration pour les réfugiés ukrainiens, une école de cuisine dont le personnel serait composé de cuisiniers ukrainiens, par exemple.

Le duo commente : "Dès le début, nous avons imaginé Cook for Ukraine comme un projet à long terme. Nous espérons de tout cœur que la guerre prendra bientôt fin, mais notre travail de sensibilisation à la beauté de la culture culinaire ukrainienne et de soutien aux personnes touchées par le conflit se poursuivra. Et cette belle récompense est un premier pas très important vers la création d'une nouvelle Fondation."

William Drew, directeur du contenu des World's 50 Best Restaurants, déclare : "Après avoir lancé Champions of Change l'an dernier, nous sommes ravis de récompenser le travail incroyable que Dieuveil, Koh Seng, et Olia et Alissa accomplissent pour leurs communautés. Nous avons un immense respect pour la détermination et la passion dont ils font preuve pour changer significativement les choses et nous sommes honorés de pouvoir soutenir leur formidable travail."

"Champions of Change" est l'un des prix spéciaux annoncés d'ici juillet, dans le cadre de la programmation des World's 50 Best Restaurants 2022. Ces lauréats utilisent les épreuves comme catalyseur pour mener des actions positives, qu'il s'agisse d'aider les autres, d'améliorer le secteur de la gastronomie ou d'apporter un soutien concret dans des situations difficiles.

La cérémonie de remise des prix des World's 50 Best Restaurants 2022, parrainée par S. Pellegrino & Acqua Panna, se tiendra à Londres le lundi 18 juillet. C'est un vaste programme d'événements qui se conclura par cette cérémonie, qui se tiendra à Old Billingsgate Market, dans la City.

MAIN PARTNER



PARTNERS





CHAMPIONS of CHANGE

Pour s'inscrire et avoir accès au media center

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

50 Best sur les réseaux sociaux

- Instagram : [@TheWorlds50Best](#) #Worlds50Best
- Twitter : [@TheWorlds50Best](#)
- Facebook : <https://www.facebook.com/50BestRestaurants>
- YouTube : [50 Best Restaurants TV](#)
- Site web : <https://www.theworlds50best.com/>

A propos de The World's 50 Best Restaurants

Depuis 2002, le classement The World's 50 Best Restaurants reflète la diversité du paysage culinaire mondial. La liste annuelle des restaurants les plus prestigieux du monde donne un aperçu de quelques-unes des meilleures destinations pour des expériences culinaires uniques, en plus d'être un baromètre et un pionnier des tendances gastronomiques mondiales. La famille 50 Best comprend également les Latin America's 50 Best Restaurants, Asia's 50 Best Restaurants, Middle East & North Africa's 50 Best Restaurants, The World's 50 Best Bars, Asia's 50 Best Bars et les #50BestTalks et 50 Best Explores series, qui sont toutes détenues et gérées par William Reed. 50 Best vise à rassembler les communautés du secteur de l'hôtellerie et de la restauration afin de favoriser la collaboration, l'inclusion, la diversité et la découverte et de contribuer à un changement positif.

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.

Les autres partenaires

- Estrella Damm – Bière officielle, partenaire du Estrella Damm Chefs' Choice Award
- American Express Resy – Carte de crédit officielle & plateforme de réservation officielle (Resy), partenaire du American Express One To Watch 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
- Sosa – Partenaire officiel ingrédients ; partenaire du World's Best Pastry Chef Award
- Beronia – Vin officiel
- Nude Glass – Partenaire verrier officiel, partenaire du World's Best Female Chef Award
- Nyetimber – Vin pétillant officiel
- Licor 43 – Partenaire officiel liqueur Partner ; partenaire du Licor 43 Icon Award
- Villa Massa – Limoncello et Amaretto officiels ; partenaire du Villa Massa Highest Climber Award
- Illycaffè – Café officiel
- Cinco Jotas – Jambon ibérique officiel
- The London Essence Co. – Partenaire officiel mixologie
- Aspire Lifestyles – Concierge officiel, partenaire du Highest New Entry Award

MAIN PARTNER



PARTNERS

