



AMERICAN
EXPRESS

RESY

50 BEST RÉCOMPENSE LE RESTAURANT AM PAR ALEXANDRE MAZZIA EN LUI DÉCERNANT LE PRIX AMERICAN EXPRESS ONE TO WATCH

Le restaurant marseillais est reconnu comme une étoile montante sur la scène mondiale.

- **AM par Alexandre Mazzia**, le restaurant marseillais du chef-propriétaire Alexandre Mazzia, reçoit le prix American Express One To Watch 2022 des World's 50 Best Restaurants.
- L'établissement éponyme a été ouvert par le chef et ancien basketteur français en 2014, et sert un menu inspiré par des influences et des saveurs du monde entier.
- En plus de son succès en France, ce prix constitue la première reconnaissance mondiale du restaurant par 50 Best.

14 juin 2022 – The World's 50 Best Restaurants révèle aujourd'hui que le lauréat du prix American Express One To Watch est le restaurant marseillais **AM par Alexandre Mazzia**, établissement éponyme du chef français Alexandre Mazzia. Ce prix est l'occasion pour le restaurant, qui a reçu de nombreuses récompenses nationales et dont la réputation est largement établie en France, et pour son équipe, d'être reconnus sur la scène internationale par 50 Best. Dans un lieu qui fait écho à la créativité de Marseille, AM est devenu l'emblème du renouveau de la scène gastronomique de la ville.

Le chef Alexandre Mazzia est né en République démocratique du Congo, où il a vécu jusqu'à l'âge de 14 ans. Les odeurs de bois brûlé, d'épices africaines et de coquillages venant du port tout proche ont eu sur lui un effet profond et durable. Son déménagement en France à l'adolescence lui fait l'effet d'un choc culturel et il trouve refuge dans le basket-ball, jouant pour l'équipe de France des moins de 15 ans, avant de se tourner vers la cuisine. Après sa formation, il travaille aux côtés de quelques-uns des chefs les plus célèbres d'Europe, tels Pierre Hermé, Michel Bras ou le regretté Santi Santimaria.

Alexandre Mazzia s'installe à Marseille en 2010 pour rejoindre le restaurant de la Cité Radieuse de Le Corbusier, où il reçoit le prix du « Jeune Talent Gault & Millau » en 2011, une distinction qui l'encourage à ouvrir son propre restaurant. AM par Alexandre Mazzia ouvre ses portes à l'été 2014 et impressionne rapidement les clients comme les critiques, obtenant trois étoiles Michelin en seulement six ans d'ouverture, un record.

Le restaurant ne sert que 22 couverts, avec un bar surplombant la cuisine ouverte, et propose un menu axé sur les légumes, le poisson et les fruits de mer qui s'inspire d'une multitude d'influences internationales. La cuisine d'Alexandre Mazzia emmène les convives dans un véritable voyage émotionnel : le chef a le don de rendre compréhensibles des créations gastronomiques complexes et propose des combinaisons inhabituelles d'ingrédients et de saveurs, telles les fleurs de courgette, jus vert satay et beurre blanc au safran ou les algues cristallisées à la poutargue, qui font partie de ce que le chef appelle une « cuisine de l'émotion ».

MAIN PARTNER



PARTNERS





AMERICAN
EXPRESS

RESY

William Drew, directeur du contenu des World's 50 Best Restaurants, déclare : « C'est un honneur de remettre à AM par Alexandre Mazzia le prix American Express One To Watch cette année. Nous avons suivi le succès du restaurant en France ces dernières années et sommes ravis de pouvoir faire découvrir cette merveilleuse destination marseillaise au public du 50 Best et de célébrer la passion débridée et la cuisine singulière d'Alexandre. »

Alexandre Mazzia, au sujet de son prix : « Quelle que soit la destination, le plus important est le voyage. Je suis honoré qu'AM par Alexandre Mazzia reçoive le prix American Express One To Watch ; l'équipe d'AM et moi-même allons continuer à puiser notre inspiration dans le monde entier et à emmener nos convives en voyage. »

Alex Lee, VP et GM de Resy et du American Express Global Dining Network, déclare : « C'est un honneur de remettre le prix American Express One To Watch au chef Alexandre Mazzia et à toute l'équipe d'AM par Alexandre Mazzia, car ils incarnent le courage, la créativité et le brio de ceux qui travaillent dans le secteur de la restauration. American Express et Resy sont fiers de soutenir cette communauté internationale et de défendre cette prochaine génération de talents qui encourage l'exploration gastronomique. »

Cette annonce s'inscrit dans le cadre de la révélation des World's 50 Best Restaurants 2022, parrainés par S.Pellegrino & Acqua Panna. Un vaste programme d'événements se conclura par la cérémonie de remise des prix, qui se tiendra le lundi 18 juillet à Old Billingsgate market dans la City de Londres, et au cours de laquelle le restaurant recevra officiellement le prix American Express One To Watch.

Pour 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/>

MAIN PARTNER



PARTNERS





sponsored by
S.Pellegrino & Acqua Panna



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 partenaire du prix : 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.

Les 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
- Sosa – Partenaire officiel ingrédients ; partenaire du World's Best Pastry Chef Award
- Villa Massa – Limoncello et Amaretto officiels ; partenaire du Villa Massa Highest Climber Award
- Beronia – Vin officiel
- Nude Glass – Partenaire verrier officiel, partenaire du World's Best Female Chef Award
- Illycaffè – Café officiel
- Nyetimber – Vin pétillant officiel
- Cinco Jotas – Jambon ibérique officiel
- The London Essence Co. – Partenaire officiel mixologie
- Choco – Partenaire officiel pour les commandes
- Aspire Lifestyles – Concierge officiel, partenaire du Highest New Entry Award
- Jaén Selección – Huile d'olive officielle.
- Sea Containers – Partenaire Hôtel officiel
- One Hundred Shoreditch - Partenaire Hôtel officiel

MAIN PARTNER



PARTNERS

