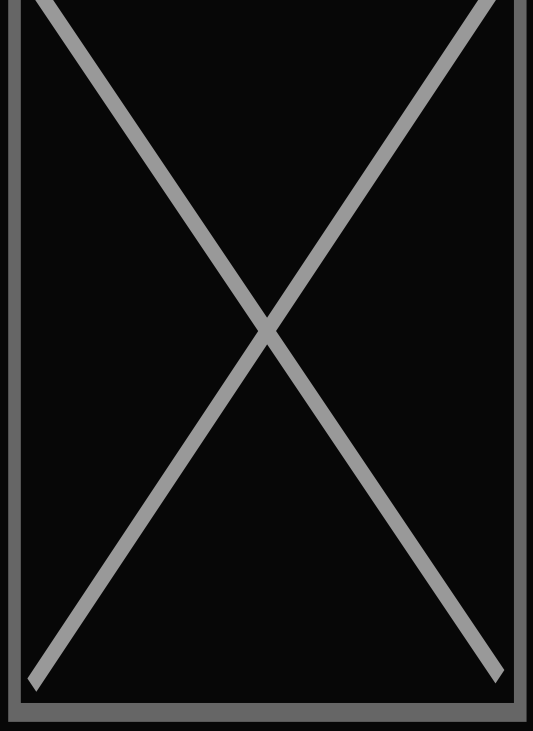
The World’s 50 Best Restaurants premia lo chef Alexandre Mazzia

alexande-head-beb8ca8e

The World’s 50 Best Restaurants assegna l’American Express One To Watch Award al ristorante marsigliese AM par Alexandre Mazzia, l’omonimo locale dello chef francese Alexandre Mazzia.

Il premio di 50 Best segna un **momento speciale per il ristorante già molto conosciuto in Francia** e pluripremiato a livello nazionale, ponendolo insieme con il suo team al centro della scena mondiale. In uno spazio gastronomico che riecheggia lo spirito creativo di Marsiglia, AM è diventato l'emblema della rinascita della scena culinaria della città.



Lo chef Mazzia è nato nella Repubblica Democratica del Congo, dove ha vissuto fino all'età di 14 anni. Il profumo di legna bruciata sprigionato dall’affumicatura, le spezie africane e i crostacei venduti al porto vicino a casa sua hanno avuto un’influenza profonda e determinante sullo chef. Trasferitosi in Francia da adolescente, **dopo aver vissuto un vero e proprio shock culturale**, ha cercato conforto nel basket, giocando a livello agonistico per la squadra nazionale francese under 15, prima di dedicarsi alla cucina. Si è poi formato lavorando al fianco di alcuni dei più famosi chef europei, tra cui Pierre Hermé, Michel Bras e il compianto Santi Santimaria.

Nel 2010 Alexandre Mazzia si trasferisce a Marsiglia per diventare **chef del ristorante della Cité Radieuse di Le Corbusier**, che nel 2011 gli vale il premio "Young Talent" assegnato dalla guida Gault & Millau, riconoscimento grazie al quale riesce ad aprire il suo locale. **AM par Alexandre Mazzia debutta a Marsiglia nell'estate 2014** e nel giro di pochissimo tempo attira l’attenzione di clienti e critici conquistando, caso unico senza precedenti, tre stelle Michelin in soli sei anni di apertura.

Il ristorante **serve solo 22 coperti**, ha un bar che si affaccia sulla cucina a vista, e trae ispirazione da una quantità innumerevole di influenze internazionali che confluiscono in un menu incentrato su verdure, pesce e frutti di mare. La cucina di Mazzia ha la capacità di portare i suoi commensali in un viaggio emozionale alla scoperta di sé e lo chef ha l'innata capacità di rendere più comprensibili complesse creazioni gastronomiche. **Insolite combinazioni di ingredienti e sapori** si riflettono in piatti come “i fiori di zucca in salsa green satay”, il “beurre blanc allo zafferano” e le “alghe

cristallizzate con la bottarga”, che fanno parte di quella che lo chef chiama la "cucina dell'emozione".

"Quest'anno è un onore assegnare l’American Express One To Watch Award all’AM par Alexandre Mazzia,” afferma **William Drew**, Direttore dei contenuti di **The World's 50 Best Restaurants**. *“Abbiamo seguito l’escalation dei successi conquistati dal ristorante negli ultimi anni in Francia e siamo entusiasti di poter portare questa meravigliosa destinazione made in Marsiglia all’attenzione del pubblico internazionale di 50 Best e di celebrare la grande passione di Alexandre e la sua cucina unica".*

"Qualunque sia la destinazione, la cosa più importante è il viaggio, ha commentato chef **Mazzia**. *“Sono onorato che AM par Alexandre Mazzia riceva l'American Express One To Watch Award. Io e la mia squadra continueremo a trarre ispirazione dalle cucine di tutto il mondo e a portare i nostri ospiti in un vero e proprio viaggio culinario".*

"È un onore conferire l'American Express One To Watch Award all’AM par Alexandre Mazzia” aggiunge **Alex Lee**, Vice Presidente e General Manager di Resy e dell’American Express Global Dining Network. *“Lo chef Mazzia e la sua squadra incarnano il coraggio, la creatività e la genialità tipica di coloro che operano nel settore della ristorazione. American Express e Resy sono orgogliosi di supportate questa straordinaria comunità internazionale e di sostenere la nuova generazione di talenti che celebrano la ricerca gastronomica”.*