

[Главная](#) > Антон Мозиманн возвращается на родину

Антон Мозиманн возвращается на родину |Anton Mosimann rentre en Suisse

Автор: Екатерина Коватева, Лу Бувре, 8. 12. 2015.



Мастер-класс Антона Мозиманна (© E.Kovateva/Nashagazeta.ch)

В июне 2016 года легендарный шеф-повар и хранитель гастрономических тайн многих политиков откроет в кантоне Вале центр Mosimann Collection, где студенты смогут изучать бесценный опыт мэтра, а ценители кулинарного искусства – совершать экскурсии.

|
En juin 2016 le chef légendaire ouvrira dans Valais le Mosimann Collection Center, ou les étudiants

pourront s'inspirer de son expérience, tandis que les connaisseurs de l'art culinaire s'y rendront en excursion.

Швейцарец по происхождению, Антон Мозиманн вот уже много лет живет и работает в Лондоне. Среди его клиентов - короли, президенты, видные и прочие знаменитости со всего мира. Он готовил для пяти британских премьер-министров - от Маргарет Тэтчер до Дэвида Кэмерона - и четырех поколений британской королевской семьи, в том числе, и свадебное меню для принца Уильяма и Кейт Миддлтон. Мозиманн - автор четырнадцати книг, вдохновитель и ведущий нескольких английских теле-шоу.

На пресс-конференции, посвященной началу сотрудничества Мозиманна с сетью ведущих швейцарских учебных заведений гостиничного и кулинарного бизнеса Swiss Education Group, обаятельный и улыбчивый 68-летний шеф-повар с неизменной цветной бабочкой на шее вспоминал забавные истории из своей практики. «Как-то на очередном приеме я приготовил для Маргарет Тэтчер говяжий стейк с грибами. Он ей очень понравился, но она посетовала, что блюдо было слишком дорогим! Очень типичное замечание для этой дамы!» - улыбается шеф.

На вопрос Нашей Газеты.ch об опыте работы с русскими клиентами шеф ответил: «В моем клубе в Лондоне мне приходилось принимать и русских политиков. Мистер Горбачев и мистер Ельцин удивили своей простотой и легкостью в общении. Готовил я и для Владимира Путина на Даунинг-стрит, 10 во время его визита к Тони Блэру. А два года назад я был по работе в Москве и ужинал в ресторане «Пушкин», где с удовольствием заказал себе пирожки, бефстроганов и борщ».



Несмотря на тесную связь с Англией, где он в 28 лет стал главным шефом в знаменитом Dorchester Hotel, получил две звезды Мишлен, открыл свой клуб, кулинарную школу и где его клиентка - Елизавета Вторая - собственноручно вручила ему орден Кавалера Британской

империи за заслуги в национальной гастрономии, Антон Мозиманн уверен, что швейцарец всегда остается швейцарцем. Именно поэтому он приобрел недвижимость на берегу Женевского озера и решил передать свой опыт ученикам одной из самых престижных швейцарских кулинарных школ. Его идеология полностью совпадает с идеологией учебного заведения: высокие требования к качеству и дисциплине, плюс стремление поддерживать высокую планку швейцарского профильного образования в глазах всего мира.

«Мы создаем самые комфортные и привлекательные условия для обучения своих студентов, – говорит Флоран Рондец, исполнительный директор SEG. – В этом году мы приступаем к строительству нового кампуса в колледже C  zar Ritz в Ле Бувре с двумя ресторанами и небольшим садом на крыше и, главное, открываем центр Mosimann Collection! Мы будем счастливы разместить в его стенах сотни уникальных предметов – старинные меню, рецепты, фотографии, дипломы, редкие издания книг по кулинарному искусству и, конечно, книги самого мэтра. Мы хотим создать настоящий музей, где наши студенты могли бы вдохновиться примером великого швейцарского шефа и захотеть равняться на него. Мы планируем также создать там специальное оборудованное пространство для мастер-классов. Это будет интерактивный, современный центр для наших студентов и поклонников творчества Антона Мозиманна, который, по предварительной записи, смогут посещать с экскурсией все желающие.»

(   E.Kovateva/Nashagazeta.ch)



Присутствовавший на пресс-конференции президент коммуны Порт Вале Пьер Зоппелетто заявил, что подобный центр - уникальное приобретение не только для Swiss Education Group, но и для всего кантона. «Он должно стать еще одной достопримечательностью города,

уникальным музеем, поэтому мэрия сделает все возможное чтобы поддержать этот проект», - заверил он.

После пресс-конференции Антон Мозиманн отправился на мастер-класс для студентов Culinary Arts Academy, где приготовил авторский вариант решти, любимого блюда известного швейцарского теннисиста Станисласа Вавринки, который вот уже несколько лет выступает в роли посла доброй воли SEG. Для приготовления этих швейцарских оладий известный шеф использовал перепелиные яйца и зелень, а подал их в корзинке из пармезана. Попутно он объяснял восхищенным студентам, как делать водяную баню, проверять температуру сковородки и сколько времени надо варить яйца.

Затем Антон Мозиманн попросил студентов показать собственные умения и приготовить свой вариант решти. Ребята из разных стран разбились на пары и за десять минут приготовили свои шедевры. После короткого совещания с руководством школы, повар признал лучшим блюдо «Квинтэссенция зимы», которое приготовила россиянка по имени Мария и ее партнер - итальянец Пабло. Шеф похвалил ребят за оригинальность подачи и сочетание продуктов. Победители были приглашены на ужин в ресторан Антона Мозиманна в Лондоне, а все транспортные расходы взяла на себя академия.

А вот и результат! (© E.Kovateva/Nashagazeta.ch)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
