



Anton Mosimann

un ami de l'Académie

ein Freund der Akademie

C'est au cœur de la superbe collection de son musée, qu'Anton Mosimann nous accueille. Habillé de son traditionnel nœud papillon (dont toute l'histoire vous sera contée plus loin), Anton Mosimann est désormais presque à la retraite. Oui, presque, car il avoue lui-même ne pas pouvoir rester en place et ne pas connaître la signification exacte du mot «retraite».

Après 45 années à Londres, il ne passe, certes, plus en cuisine tous les jours, mais ça lui arrive encore souvent d'y retourner. Il enseigne aussi régulièrement aux étudiants de l'école hôtelière César Ritz. Mais ce qui lui prend beaucoup de temps, c'est de trier ses affaires afin d'étoffer son musée. «J'ai encore des tonnes de choses», déclare-t-il! «Toute ma carrière, j'ai tout gardé!»

La carrière d'Anton Mosimann, il faut dire qu'elle est impressionnante! Après des débuts en Suisse, un passage à Montréal et au Japon, il est nommé, à seulement 28 ans, à la tête des cuisines de l'Hôtel Dorchester, à Londres. «Pour me faire accepter par les équipes, qui comptaient des gens bien plus âgés que moi, je passais tous les jours une heure à saluer chacun des collaborateurs. Ainsi, je n'étais plus «juste un chef», mais quelqu'un qui s'intéressait à eux et en qui ils avaient confiance.» L'établissement et la cuisine d'Anton Mosimann seront même récompensés de deux étoiles au Guide Michelin, une première pour un hôtel!

Ce qui lui aura ouvert les portes de Londres? Ce n'est autre qu'un concours de cuisine: la Toque d'Or! C'est Anton Mosimann qui a remporté la première édition du concours. Cela lui a permis de faire des rencontres qui l'ont finalement amenées à Londres.

Anton Mosimann empfängt uns in seinem Museum, inmitten seiner prächtigen Sammlung. Gekleidet mit seinem Markenzeichen, der Fliege (die ganze Geschichte hierzu weiter unten im Text), ist Anton Mosimann nun beinahe in Rente. Doch nur beinahe, denn er gibt selbst zu, nicht stillsitzen zu können und die genaue Bedeutung des Wortes «Rente» nicht richtig zu kennen.

Nach 45 Jahren in London verbringt er selbstverständlich nicht mehr jeden Tag in der Küche, auch wenn dies noch sehr oft vorkommt. Regelmässig unterrichtet er auch Studierende an der Hotelfachschule César Ritz. Doch was viel Zeit in Anspruch nimmt ist das Sortieren seiner Gegenstände um sein Museum zu erweitern. «Ich habe noch tonnenweise Sachen», sagt er. «Während meiner gesamten Karriere habe ich alles aufbewahrt!»

Zugegeben, die Karriere von Anton Mosimann ist höchst beachtlich! Nach seinen Anfängen in der Schweiz, einem Aufenthalt in Montreal und in Japan, wird er mit gerade mal 28 Jahren an die Spitze der Küchen im Hotel Dorchester in London berufen. Um von den Kochequipes, die aus Leuten, die viel älter als ich waren, akzeptiert zu werden, verbrachte ich jeden Tag eine Stunde, um jeden einzelnen Mitarbeiter zu begrüßen. So war ich nicht mehr «nur ein Chef» sondern jemand, der sich für sie interessierte und dem sie vertrauten. Der Betrieb und die Küche von Anton Mosimann wurden sogar mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, was damals, für ein Hotel, eine Premiere war.

Was ihm in London die Türen öffnete? Nichts anderes als ein Kochwettbewerb: der Toque d'Or! Anton Mosimann gewann die allererste Ausgabe dieses Wettbewerbs. Und von da an kam er mit Menschen in Kontakt, die ihn nach London brachten.



Cinquante médailles d'Or et 1000 apprentis

Les concours, cela restera une part importante de la carrière d'Anton Mosimann. Au total, il compte une cinquantaine de médailles d'or, glanées lors de diverses compétitions culinaires, notamment en équipe. «Les concours, c'est un bon moyen de motiver les jeunes, déclare-t-il. Dans ma carrière, j'ai formé plus de 1000 apprentis. C'est une grande fierté!»

Le Mosimann's

La cage d'escalier de son musée impressionne: les murs y sont couverts de photos que le chef a prises, au fil des années, avec toutes les stars et grandes personnalités de ce monde! Présidents, acteurs, sportifs: tous s'affichent aux côtés du chef au nœud papillon.

Il faut dire qu'il a su se faire un nom parmi les personnes connues. Son club privé, le Mosimann's, qu'il a ouvert en quittant le Dorchester, y a contribué. «Les gens venaient manger chez nous car ils savaient que nous étions discrets.»

Ami de Paul Bocuse, il a participé en tant que membre du jury à une des premières éditions du Bocuse d'Or. «Je suis admiratif de ce que le concours est devenu! Paul a fait énormément de choses pour le métier de cuisinier!»

Depuis l'an 2000, Anton Mosimann est et restera le traiteur de la famille Royale, pour laquelle il a notamment cuisiné au mariage de Kate et William. Il a écrit un total de 15 livres de cuisine, et il a participé à des rallyes en voiture aux quatre coins du monde. Bref, vous l'aurez compris, pour tout citer, on devrait lui consacrer au moins un magazine entier!

Comment se fait-il qu'il porte toujours un nœud papillon? «Quand j'avais six ans, ma mère m'a donné un nœud papillon pour que cela m'amène vers une carrière de médecin. À l'époque, il était de coutume que les médecins portent un nœud papillon. Je ne suis pas devenu médecin, mais j'ai gardé le nœud papillon!»

50 Goldmedaillen und 1000 Lernende

Die Wettbewerbe sind wichtiger Bestandteil der Karriere von Anton Mosimann. Insgesamt gewann er rund fünfzig Goldmedaillen, zusammengetragen an verschiedenen Kochwettbewerben, nicht zuletzt zusammen mit seinem Team. «Die Wettbewerbe sind ein gutes Mittel, um die jungen Leute zu motivieren», sagt er. «Während meiner Karriere bildete ich über 1000 Lernende aus. Darüber bin ich sehr stolz!»

Le Mosimann's

Das Treppenhaus seines Museums ist beeindruckend: Jede Mauer ist mit Fotos bestückt, die der Chef während all den Jahren mit Stars und Persönlichkeiten der Welt aufgenommen hatte. Präsidenten, Schauspieler, Sportler: Alle posieren an der Seite des Chefs mit der Fliege.

Anton Mosimann verstand es, sich unter all diesen Persönlichkeiten einen Namen zu machen. Sein Privatclub «le Mosimann's», den er nach seiner Rückkehr aus Dorchester eröffnete, trug dazu bei. «Die Leute kamen bei uns zum Essen, da sie wussten, dass sie auf unsere Diskretion zählen konnten.»

Als Freund von Paul Bocuse nahm er als Jurymitglied an einer der ersten Ausgaben des Bocuse d'Or teil. «Ich bewundere, was aus diesem Kochwettbewerb geworden ist! Der Kochberuf hat Paul Bocuse vieles zu verdanken!»

Anton Mosimann ist und bleibt, und dies bereits seit dem Jahr 2000, Caterer der Königsfamilie und kochte zur Hochzeit von Kate und William. Insgesamt schrieb er 15 Kochbücher und nahm an Autorennen auf der ganzen Welt teil. Kurz gesagt, es dürfte verständlich sein, dass wir ihm eigentlich eine gesamte Zeitschrift widmen müssten!

Wie kommt es nun, dass er immer eine Fliege trägt? «Als ich sechs Jahre alt war gab mir meine Mutter eine Fliege, in der Hoffnung, dass ich eine Karriere als Arzt einschlagen werde. Damals war es Sitte, dass Ärzte eine Fliege trugen. Ich wurde zwar nicht Arzt, aber die Fliege behielt ich bei!»