

Музей Антона Мозиманна в Бувре | Le Musée d'Anton Mosimann au Bouveret

Auteur: Надежда Сикорская, [Бувре](#) , 06.06.2016.



Антон Мозиманн был растроган увиденным в Бувре (© Nashagazeta.ch)

4 июня 2016 года войдет в историю кантона Вале как день открытия в кампусе Швейцарской Академии кулинарных искусств в Бувре нового четырехэтажного крыла, ставшего местом постоянной прописки The Mosimann Collection – частной коллекции всемирно известного повара Антона Мозиманна. Первыми, накануне инаугурации, вместе с мэтром его увидели журналисты.

Le 4 juin 2016 entrera dans l'histoire du canton du Valais comme le jour de l'ouverture, sur

le campus de la Culinary Arts Academy au Bouveret, canton de Valais, d'une nouvelle aile de quatre étages qui accueillera de façon permanente The Mosimann Collection, la collection privée du chef mondialement connu Anton Mosimann. Un groupe restreint des journalistes a été le premier à visiter le lieu.

Le Musée d'Anton Mosimann au Bouveret

О том, что это событие грядет, наши читатели [узнали](#), пожалуй, первыми, еще в прошлом году. Теперь – свершилось! Результат пятилетних трудов был представлен публике: в прошлую пятницу группа журналистов, среди которых была и редактор Нашей Газеты, побывала на торжественном открытии в присутствии самого мэтра, маэстро, - по-разному можно назвать Антона Мозиманна, но только не просто поваром. Несмотря на пасмурную погоду, в крохотную деревушку на берегу Лемана съехались журналисты не только из Швейцарии и Англии (где Антон Мозиманн даже больше известен, чем на родине), но и из Франции, Голландии, США и даже из Китая.

Однако перед тем, как поделиться с вами репортажем с места, скажем несколько слов о том, почему именно Кулинарной академии в Бувре выдающийся шеф доверил свое наследие.

За годы, прошедшие с момента ее создания в 1982 году, Swiss Education Group (SEG), о которой мы писали в [последнем номере](#) печатного приложения к Нашей Газете, стала ведущей образовательной сетью в сфере гостеприимства в Швейцарии и приобрела популярность далеко за национальными границами. Сегодня в семи кампусах группы учатся до 7000 студентов год, приобретая востребованные во всем мире академические и практические знания в этой основанной на прочных традициях, но динамично развивающейся отрасли.

Швейцарская Академия кулинарных искусств, основанная в 2006 году в рамках сети колледжей Сезара Рица, присоединилась к Swiss Education Group в 2012-м, открыв студентам и выпускникам доступ, в частности, к парижскому отелю The Ritz Paris. (Кстати, знали ли вы, что основатель этого всемирно известного заведения, получивший прозвище «король отельеров и отельер королей», родился в горной деревушке Ниедервальд в кантоне Вале?)

Большую часть времени «академики» проводят на кухне, учебные программы ориентированы на стандарты, установленные рейтинговыми системами Michelin и Gault-Millau, а свое творческое воображение будущие повара, заканчивающие учебу со степенями бакалавра, магистра, а то и доктора кулинарных наук, тренируют только на высококачественных продуктах, поставляемых из фермерских хозяйств Швейцарии и других европейских стран.

Антон Мозиманн, уже становившийся героем наших публикаций, последние несколько десятилетий живущий в Лондоне и произведенный королевой Елизаветой II в офицеры Ордена Британской империи, – тоже швейцарец. Он родился в 1947 году в Золотурне, а вырос у подножия Юрских гор, где его родители держали *бистро* в местечке Нидау в кантоне Берн. В 17 лет Антон поступил учеником повара в Villars Palas Hotel 5* в Вилларе. Впоследствии, уже с дипломом повара, он стажировался и работал в лучших отелях Монтрё, Лозанны, Гштаада и Санкт-Морица, а также в Италии, Канаде, Франции, Бельгии и Японии. Теперь Мозиманн – светило высокой

гастрономии, автор четырнадцати книг. Среди его клиентов – монархи, президенты, кинозвезды 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, именно ему в 2011 году было поручено меню по случаю свадьбы для принца Уильяма и Кейт Миддлтон. Доводилось Мозиманну потчевать и российских лидеров – Михаила Горбачева, Бориса Ельцина и Владимира Путина.

В одном из интервью Антон Мозиманн сказал: «Если ты швейцарец, ты это навсегда», а каникулы он любит проводить в Монтрё, в компании друзей, за вкусным фондю. Неудивительно поэтому, что свою уникальную коллекцию он решил «отдать в хорошие руки» именно в Швейцарии. «Я ощущаю глубинную связь с этим регионом, а потому особенно рад возможности передать значительную часть коллекции, собранной мною в течение моей карьеры и являющейся также частью швейцарского наследия, в специально отведенное для этого место в одной из самых престижных кулинарных школ мира. Меня объединяют со Swiss Education Group общие ценности и общий критерий – стремление к совершенству».

3 июня бодрый и подтянутый Антон Мозиманн приветствовал гостей в своем обычном наряде: неизменная пестрая бабочка, красные носки в тон и красный платочек в кармане пиджака. Что-то в этом облике есть от волшебника, так и ждешь, что он потянет за уголок платка и достанет оттуда не просто зайца, но зайца уже фаршированного!

Посвященный ему прижизненный музей – роскошный подарок к приближающемуся 70-летию! – Антон Мозиманн и его супруга впервые посетили вместе с нами, а гидом поработал швейцарский дизайнер Омид Луйе, более 25 лет занимающийся отделкой лучших отелей мира. Именно он превратил находившееся в плачевном состоянии здание в суперсовременное пространство. Мозиманн не уставал восхищаться проделанной работой и хлопать Луйе по плечу, а увидев в одной из комнат фотографию себя самого с супругой в окружении внуков, так расчувствовался, что утер платком – не красным, а классическим белым, из другого кармана – выступившие на глазах слезы.

Здание, ставшее домом Коллекции Мозиманна, было построено около 1911 года как «Дворец гигиены» – санаторий, предлагавший лечебные курсы гидротерапии, термотерапии, электротерапии и даже лечения артрита и ревматизма с помощью облучения. Принадлежало оно Люсьену Хейману из Монтре, владельцу прилегающего Grand Hôtel de l'Aiglon, входящего сегодня в ансамбль кампуса в Бувре César Ritz Colleges Switzerland.

Расположенная на четырех этажах выставка, в которой собраны старинные меню, рецепты, фотографии, редкие издания книг по кулинарному искусству, многочисленные дипломы, награды и книги самого Антона Мозиманна, была задумана как оригинальное учебное пособие и наглядный и осязаемый источник вдохновения для студентов. «Мы хотели показать живого человека, скрывающегося за этой исключительной личностью, и сохранить его наследие для нового поколения

шеф-поваров и профессионалов гостиничного бизнеса», - поясняет генеральный директор Swiss Education Group Флоран Рондес. Помимо витрин с редкими экспонатами, элементы выставки – кинозал, где можно посмотреть записи бесед и выступлений Антона Мозиманна; «королевский угол», посвященный английскому Королевскому дому, с которым шефа связывают многолетние отношения; устланная ковром в шотландскую клетку лестница, по обе стороны которой – фотографии Мозиманна со знаменитостями (среди знакомых лиц мы увидели Б. Н. Ельцина с супругой), а также стекла, стилизованные под витражи с лимонным орнаментом, изготовленные в Школе витражей в близлежащем Монте, единственном швейцарском учебном заведении с подобной специализацией.

Но главное сокровище музея – это, конечно, сама коллекция Антона Мозиманна. Страстный коллекционер рецептов, за свою долгую жизнь он собрал более 6000 редких книг, таких, например, как самая большая кулинарная книга в мире, написанная от руки в 1733 году, книга рецептов варенья Нострадамуса и десятков трудов Огюста Эскофье, французского ресторатора критика, кулинарного писателя начала 20 века, популяризатора традиционной французской кухни, развившего и модернизировавшего идеи «высокой кухни». Отдельная статья – исторические меню, среди которых наше внимание сразу привлёк внушительный том, содержащий списки приглашенных и блюд, приготовленных по случаю коронации Николая II в 1896 году (доставая его для нас из витрины, Флоран Рондес надел специальные белые перчатки). Меню торжественного ужина, проходившего 25 мая 1896 года в Грановитой палате московского Кремля, было оформлено ни много ни мало Виктором Васнецовым.

В качестве «пристройки» к основной выставке посетители увидят роскошную кухню со столом для почетных гостей, носящим имя «Стол Клода» - в память о покойном Клоде Нобсе, основателе джазового фестиваля в Монтре. Оказывается, до увлечения музыкой, ставшей делом его жизни, он учился на повара в Школе гостиничного управления в Лозанне и даже выиграл конкурс на звание Лучшего молодого повара Швейцарии! Известно, что позже он с удовольствием импровизировал оригинальные блюда для приглашенных на фестиваль музыкантов в своем шале Ле Пикотан.

От редакции: С 12 июня Коллекция Мозиманна будет открыта для широкой публики – пока только по воскресеньям. Советуем всем, кто отправится с ней знакомиться, заранее зарезервировать столик для последующего обеда или ужина – от изучения изысканных меню разыгрывается бешеный аппетит! А пока предлагаем вам [просмотреть](#) еще несколько сделанных в Бувре фотографий, не поместившихся в данный материал.

[музей](#)

[музеи Швейцарии](#)

[музеи в Швейцарии](#)

[швейцарские музеи](#)

Статьи по теме

[Повар Её Величества](#)

[Антон Мозиманн возвращается на родину](#)

Source URL:

<https://dev.nashgazeta.ch/news/education-et-science/muzey-antona-mozimanna-v-buvre>