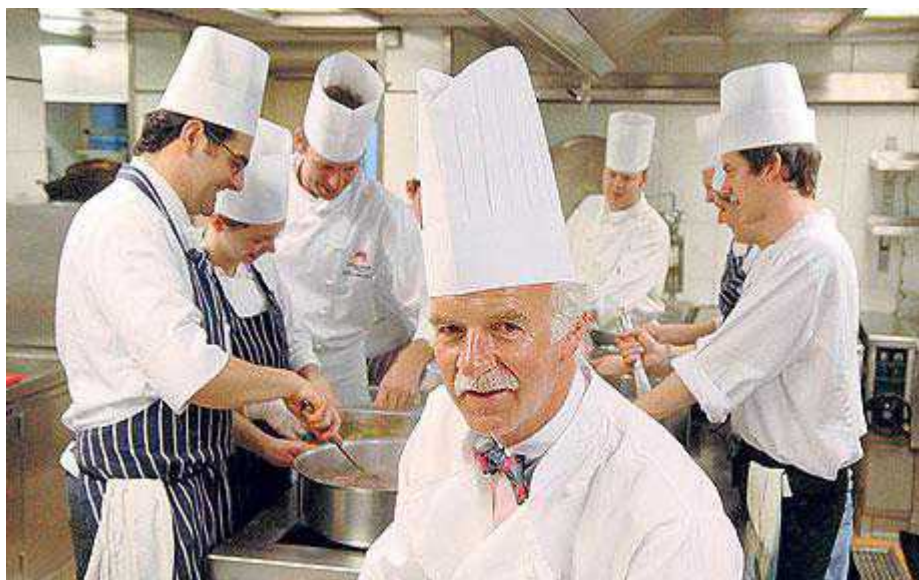


Повар Её Величества | Le chef suisse de Buckingham

Автор: Людмила Клот, [Лондон/Монтре](#) , 11.06.2012.



Антон Мозиман, предводитель кулинаров (© telegraph.co.uk)

Приметы Антона Мозимана - элегантный галстук-бабочка и поварской колпак. Швейцарский повар готовит для королевского двора Великобритании.

| Anton Mosimann cuisine pour les stars du monde entier et réalise plus de cent buffet pour la famille royale d'Angleterre.

Le chef suisse de Buckingham

Всему миру известны швейцарские гвардейцы Ватикана. Но это – не единственный яркий пример службы подданных Конфедерации чужому трону. Когда на прошлой неделе в Великобритании праздновали 60-летний юбилей на престоле королевы Елизаветы Второй, этот швейцарец трудился, не покладая рук: повар Антон Мозиман отвечал за праздничные закуски для 750 гостей.

Он готовил для Билла Клинтона, Роджера Федерера, Кэйт Мосс и супружеской пары Николя Саркози и Карлы Бруни. Как и для многих других знаменитостей, заходивших пообедать в «Mosimann's Club» в Вестминстере, один из самых дорогих и престижных ресторанов Лондона.



Заглянем в ресторан к швейцарскому повару (mosimann.com) 65-летний Антуан Мозиман подготовил за последние двадцать лет более сотни банкетов для британской королевской семьи. Он обеспечивал буфет с закусками на праздновании 50-летия принца Чарльза, на прошлогоднем событии века в Великобритании - свадьбе Уильяма и Кэйт, а 5 июня побаловал вкуснейшими деликатесами гостей, которые собрались на королевский юбилей.

Свой кулинарный стиль Мозимана назвал «натуральной кухней», или, по-французски, *cuisine naturelle*. Основные ее характеристики: отказ от таких ингредиентов, как масло, сливки и алкоголь. Блюда подвергаются лишь легкой термической обработке. Как и в *pouvelle cuisine*, огромное значение в *cuisine naturelle* придется внешнему облику кулинарного блюда.

«Принцесса Диана обожала рисотто с белыми трюфелями и салат «Цезарь», она часто приходила к нам обедать вместе с маленькими Уильямом и Гарри», - вспоминает Мозиман. Периодически у него ужинает принц Чарльз, а несколько раз была Елизавета Вторая. «Она ценит простую, легкую и добросовестную кухню», - рассказал повар о своей королеве. К примеру, копченый лосось и зеленая спаржа, которые Мозиман вставил в меню для королевского юбилея 5 июня. Для него Елизавета Вторая всегда «очаровательная и в хорошем настроении». Повару нравится, что «она знает, что происходит в Швейцарии», а также любит швейцарский шоколад.

В 1981 году вышла первая книга Мозимана, «*Cuisine à la Carte*». За ней последовала в 1985 году «*Cuisine Naturelle*», после чего повар многократно продолжал тему натуральной кухни, изысканной и легкой. В 1988 году появилась книга «Кулинарная Швейцария Мозимана», в которой автор поделился кулинарными секретами родной страны. Всего он выпустил 13 книг, одна из них посвящена вегетарианским блюдам, а еще одна – рецептам для сыроедов. Ресторатор коллекционирует и чужие кулинарные книги, собрал их уже более 6000.



Легкие и красивые блюда натуральной кухни (mosimann.com)

Антон Мозиман родился в Золотурне, а вырос у подножья Юрских гор, его родители держали бистро в местечке Нидау в кантоне Берн. Единственный ребенок, Антон пошел по их стопам, но его привлекало высокое кулинарное искусство. В 15 лет он поступил учеником повара в Villars Palas Hotel 5* в Вилларе. Впоследствии с поварским дипломом он стажировался и работал в пятизвездочных отелях в Монтре, Лозанне, Гштааде и Санкт-Морице. Приобретал заграничный опыт в ресторанах Рима, Монреаля, Франции, Бельгии и Японии. На выставке «EXPO-70» в Японии Мозиман был главным поваром в Швейцарском павильоне.

После женитьбы на швейцарке Катрин, с которой он познакомился в самолете на пути из Цюриха в Токио, и рождения их первого сына, Антон Мозиман перебрался в Лондон. Он получил приглашение занять место шеф-повара в ресторане знаменитого отеля Dorchester. 28-летний повар оказался во главе команды из 130 человек. «Это было непросто. Некоторые из поваров под моим началом были вдвое старше меня и трудились здесь уже три десятка лет», – вспоминает он. «Новая метла» не постеснялась изменить некоторые обычаи на кухне и в зале, что превратило ресторан в излюбленное место для представителей высшего света Лондона. Вскоре ресторан получил две «звездочки» Мишлен, став первым рестораном в отеле за пределами Франции, который удостоился этой чести.

В списке ожидания столика «у Мозимана» было записано 600 человек. Двумя крупнейшими клиентами Dorchester стали Букингемский Дворец и правительство. Когда в 1979 году Маргарет Тэтчер принимала Франсуа Миттерана, она поручила Антуану Мозиману приготовление банкета. С тех пор он отвечает за угощения на всех официальных церемониях британского премьер-министра.

Швейцарского повара пытались переманить к себе гастрономические заведения Гонконга, Нью-Йорка и Токио, но тот лелеял амбициозный план – открыть собственный ресторан. В 1989 году он выкупил здание церкви на улице West Halkin и основал в нем «Mosimann's Club». Его сыновья Филипп и Марк окончили Гостиничную школу в Лозанне и работают с отцом. Второй повар Жером Анри - тоже швейцарец. Кстати, сейчас в «Mosimann's Club» проходит стажировку бывшая Мисс Швейцарии Уитни Тойлой.



На таком автомобиле ударил Мозиман по бездорожью во время автопробега "Пекин-Париж"

В 2007 году Мозиман побывал в России: участвуя в международном автопробеге раритетных автомобилей «Пекин-Париж» на своем старинном английском Triumph TR4A 1965 года выпуска. Всего у него четыре олдтаймера. Там наши журналисты сильно удивились, застукав британского гения кулинарии за поеданием российского сухого печенья.

Лучший швейцарский повар в Англии не жалеет времени на участие в проектах благотворительных организаций – Мозиману уже довелось готовить для английских заключенных и бездомных. В Швейцарии во время Праздника Солидарности в декабре 2011 года на Вайзенплатц в Берне для раздачи на улице он приготовил по собственному рецепту суп, «достойный Уильяма и Кэйт». По его словам, суп – это символическая пища. Суп недорог в приготовлении, питателен и легко делится на много едоков. Исторически он служил едой для небогатых людей, потому что для его приготовления можно использовать практически любые продукты: овощи, мясо, рыбу, птицу. Сегодня суп входит как в классическую, так и в современную кухню. Его можно есть горячим зимой и холодным – летом.

Любимый суп самого Антона Мозимана – это уха, приготовленная из рыбы Бильского озера, приправленная овощами из Зееланда и везанским шафраном. Швейцарец не забыл родину: в отпуск он приезжает в свою квартиру в Монтре, где с удовольствием ест в компании друзей хорошее фондю. «Когда ты швейцарец, ты всегда швейцарец. Также как если ты повар, ты всегда останешься поваром», – формулирует он свое жизненное кредо.

[швейцарская кухня](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/13670>