ПОВАР ЕЁ ВЕЛИЧЕСТВА

Антон Мосиманн — один из самых известных в мире швейцарцев, официальный поставщик Британской королевской семьи, один из лучших поваров Великобритании, ресторатор и владелец знаменитого клуба Mosimann's в Лондоне.

Автор: Елена Розинко

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Антон Мосиманн с его знаменитой коллекцией старинных меню

Это не первая наша встреча и я не впервые в стенах этого клуба. Мне хорошо знакомо ощущение надёжного благополучия, которое они излучают. Но, прежде чем устроиться с диктофоном для неспешной беседы с этим улыбчивым и приветливым человеком, я впервые попадаю в святая святых, туда, где творится знаменитая высокая гастрономия — на кухню Mosimann`s.

Рассказ ресторатора о себе настолько кинематографичен, что я живо представляю себе первые кадры голливудского, нет, скорее французского фильма, в старом добром стиле Nouvelle Vague — тесная кухня старого фамильного ресторана в швейцарском городке Нидау, суета, пар из котлов, среди живописного хаоса маленький мальчик, играющий на полу с котом. Это будущий «королевский повар», чьё имя давно стало брендом и символом высокой кухни во всём мире.

«Я вырос на кухне, в ресторане моих родителей — рассказывает Мосиманн — и всегда хотел стать поваром. Я готовлю с восьми лет. По субботам я ездил с отцом на рынок, мы покупали только натуральные продукты».

Основам ремесла он обучался в Тване, затем стажировался в пятизвёздочном Villars Palas Hotel в Вилларе. Получив поварской диплом, молодой человек успел поработать в нескольких пятизвёздочных отелях Швейцарии — в Монтре, Лозанне, Гштааде и Санкт-Морице.

По его словам, однажды взяв высокую планку, он уже не смог остановиться в своём постоянном стремлении к вершинам поварского искусства. Поэтому, получив от швейцарской высокой кухни всё, что та смогла ему дать, молодой талантливый специалист, подобно средневековым студиозам, отправился в путешествие — почти вокруг света.

Стокгольмская сельдь

С рвением человека страстного и увлекающегося Мосиманн открывал для себя новые кулинарные миры, работая в эксклюзивных ресторанах Канады, Италии, Бельгии, Японии. Он просто впитывал в себя то лучшее, что было в каждой из этих национальных кухонь. Впоследствии этот бесценный опыт вдохновил его на создание нового направления в мировой гастрономии — cuisine naturelle, которая сегодня победным маршем шагает по ресторанам мира. Его всегда привлекало всё новое, неизбитое. «Узнавая что-то новое, я всегда старал-

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Здание клуба Мосиманн в Лондоне

ся тут же применить эти новые знания на практике, эксперементировать с ними. Каждый новый ингридиент, свойственный той или иной традиции, я старался досконально изучить прямо на месте». Так, чтобы научиться готовить селёдку, Мосиманн специально летал в Стокгольм, где пожилые хозяйки делились с ним рецептами своих бабушек.

В Риме он полюбил и прочувствовал итальянскую кухню. За Италией последовали годы работы в лучших ресторанах Канады. Затем была Бельгия — первый ресторан за пределами Франции, обладающий тремя мишленовскими звёздами — Villa Lorraine. Ярчайшим воспоминанием кочевого периода стала Япония.

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Знаменитый винный погреб

Дамский будуар в клубе

Один из залов ресторана

Серебрянное украшение для стола от Мосиманна

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Маэстро со своей командой

Комната Montblanc

NOUVELLE CUISINE

Мосиманн считается одним из создателей этого популярного направления современной гастрономии. Основу Nouvelle Cuisine составляют блюда, приготовленные из свежих продуктов непосредственно перед едой — à la minute — и за очень короткое время. В этом её основное отличие от традиционной кухни, которая работает с продуктами, переработанными за несколько часов, а иногда и за несколько дней до употребления в пищу. Новая кухня старается сохранить природный аромат и вкус ингридиентов, её блюда гораздо легче традиционных. Повара, идущие в ногу со временем, отказываются сегодня от жирных соусов типа бешамель. Такие ингридиенты как сливки, масло, алкоголь — тоже табу. Nouvelle Cuisine создавалась под влиянием гастрономических традиций самых разных стран, например, японской кухни.

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Комната Lalique

Знаменитая японская кухня

Со страной восходящего солнца у мастера связаны особенно теплые воспоминания. Именно по дороге туда он познакомился со своей будущей женой, летевшей с ним в одном самолёте. Их любовь началась с выяснения отношений — девушка заняла его место у окна и наотрез отказалась пересесть, даже когда ей предъявили билет. После невозмутимой фразы «Полёт длится долго, я уже всё равно сижу у окна, лучше садитесь просто рядом» Мосиманн почувствовал, что сражен. Через три года пара поженилась.

В Японии Антон познакомился с совершенно новой культурой еды. Подумать только — никаких сливок и сливочного масла! После швейцарских ресторанов это было настоящим открытием. Он пришёл в восторг от кухни, отношения к работе, японского перфекционизма — «они соревнуются

Главный зал ресторана

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Старинное русское меню из коллекции Мосиманна

даже, кто быстрее измельчит петрушку!». Ему понравилась лёгкость, артистичность, «честность» японской кухни, бережное отношение к исходным продуктам, стремление сохранить их естественный вкус и вид. Там же он впервые попробовал свои силы в качестве шеф-повара — в далёком 1970 году, в Осаке.

Лондон. Dorchester

После женитьбы на очаровательной упрямице из самолёта и рождения их первого сына, Антон Мосиманн получил приглашение занять место шеф-повара в ресторане знаменитого лондонского отеля Dorchester. Так 28-летний повар оказался во

Фотографии знаменитостей на стенах клуба

Fotos: © Eduard von Walchenberg

Антон Мосиманн и Елена фон Ольнхаузен

Первая книга Мосиманна «Cuisine à la Carte». вышла в свет в 1981 году. В след за ней ресторатор выпустил свою знаменитую «Cuisine Naturelle». Всего из под его пера появилось 13 кулинарных книг. Одна из них посвящена вегетарианским блюдам, а еще одна — рецептам для сыроедов.

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. Вероятно некоторые из них рассчитывали на место, которое я занял», — рассказал он мне. Dorchester и тогда уже был очень популярен, но с приходом Мосиманна приобрёл культовый статус. Новый шеф бесстрашно модернизировал слишком традиционное меню, не постеснялся изменить некоторые обычаи на кухне и в зале и превратил заведение в излюбленное место для представителей высшего света Лондона. А вскоре ресторан получил и две «звездочки» Мишлен!

Mosimann's Club

Приведя за 13 лет Dorchester к звёздным вершинам, Мосиманн снова почувствовал потребность в развитии. И, несмотря на многочисленные заманчивые предложения из Токио, Гонконга и Гавайев, он решает остаться в Лондоне. Но уже в статусе владельца собственного дела. Он подыскивает подходящее помещение — старинную церковь, перестроенную под ресторан, реставрирует её и открывает свой собственный Mosimann's Club с рестораном Belfry. Его сыновья Филипп и Марк заканчивают Гостиничную школу в Лозанне и работают с отцом.

Клуб отличался великолепной кухней — что при таком шеф-поваре не удивительно — и разработанной им системой клубного спонсорства. С первых дней его существования Mosimann's спонсировали три солидных бренда — Tiffany, Gucci и Wedgewood. На сегодняшний день клуб сотрудничает с семью фирмами, и множество других ожидает своей очереди. Заботясь о безупречном имидже своего детища, ресторатор придирчиво относится к выбору партнёров. Среди семи спонсоров, владеющих собственной комнатой в привелигированном клубе, нет ни одного с сомнительной репутацией. Mosimann's Club насчитывает более 2500 членов. В ресторан заходят пообедать Кэйт Мосс, Бил Клинтон, Миг Джаггер, Саркози с Карлой Бруни и многие другие celebritis, чьи имена не сходят со страниц светских хроник и политических обозрений. На зимней Олимпиаде в Сочи 2014 года команда Мосиманна обслуживает Швейцарский дом.

Королевский повар, топ-элита европейский поварской гильдии, истинный космополит, отличный друг, талантливый бизнесмен и — настоящий «Self Made Man». В чем же секрет его безусловного успеха? Несомненно, страсть, с которой он занимается любимым делом, харизма, присущая каждому талантливому человеку, и возможно, некая доля везения, которая тоже дана не каждому. Антон Мосиманн её, безусловно, заслуживает.

Fotos: © Eduard von Walchenberg