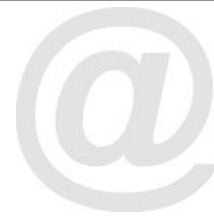


Date: 04.12.2015

# Le Nouvelliste



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse journ./hebd.  
UUpM: 194'000  
Page Visits: 1'594'432

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511

## Le chef étoilé Anton Mosimann collaborera avec l'école César Ritz du Bouveret



Anton Mosimann est un chef étoilé de renommée internationale.

DR



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse journ./hebd.  
UUpM: 194'000  
Page Visits: 1'594'432

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511



Un investissement de 30 millions est prévu au César Ritz du Bouveret

Daniel Clerc

1/2

Par Fabrice Zwahlen

Gastronomie -

Le chef étoilé originaire de Soleure, Anton Mosimann a conclu un partenariat avec le Swiss Education Group. Une aile du César Ritz du Bouveret est en cours de construction.

Dès juin 2016, une aile du campus du César Ritz au Bouveret accueillera, sur quatre étages et de manière permanente, une grande partie de la collection du célèbre chef Anton Mosimann. Celle-ci se composera de milliers d'objets liés à sa profession.

Par ailleurs, la direction du Swiss Education Group va investir 30 millions de francs sur son site chablaisien. Outre le projet précité, un bâtiment de 220 lits verra le jour tout comme un immeuble supplémentaire qui comptera, notamment, deux restaurants et quatre cuisines professionnelles afin de parfaire la formation de quelque 500 étudiants en art culinaire.

04.12.2015 - 14:22

## Le chef étoilé Anton Mosimann se dévoile au César Ritz du Bouveret



La gastronomie prend une nouvelle dimension au César Ritz du Bouveret. Un partenariat a été signé avec le célèbre chef étoilé suisse Anton Mosimann. Le fruit de cette collaboration découvrira en juin 2016. Plus de 600 photos, une cinquantaine de médailles, et des milliers de recettes de cuisine seront réparties à l'intérieur d'une nouvelle aile du campus. Anton Mosimann se dit particulièrement heureux de pouvoir laisser cet héritage dans une région qui lui est chère. Le public pourra découvrir cet espace de 2'500 m2 sur réservation. Swiss Education Group, à l'origine de ce partenariat, a investi 2,5 millions pour ce projet. Deux autres nouveautés verront le jour fin 2017. Un premier bâtiment accueillera 220 lits pour les étudiants, un second quatre cuisines professionnelles et deux restaurants. Coût total de la facture : 30 millions de francs.

CB





Le Nouvelliste S.A.  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 39'200  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511  
Page: 11  
Surface: 50'079 mm²

**CÉSAR RITZ** Le Swiss Education Group a paraphé un partenariat avec un chef prestigieux, Anton Mosimann à Port-Valais

## Prêt à transmettre ses secrets



Anton Mosimann (à gauche) avec plusieurs étudiants du Swiss Education Group et leur professeur Urs Schneider. CHRISTIAN HOFMANN

### FABRICE ZWAHLEN

Le Swiss Education Group – présent notamment au Bouveret grâce au César Ritz –, et le chef étoilé soleurois Anton Mosimann (68 ans) ont conclu un accord de partenariat. Celui-ci a été présenté hier matin à la presse.

Dès juin 2016, une aile du campus chablaisien accueillera, sur quatre étages et de manière permanente, une grande partie de sa collection d'objets constituée durant sa carrière. La structure comprendra également un espace dédié à l'événementiel qui pourra

être loué. «Je suis heureux de pouvoir transmettre cet important héritage à l'une des plus prestigieuses écoles culinaires du monde», souligne l'intéressé. Sa collection? Près de 6000 livres, treize recueils qu'il a lui-même écrits, 50 médailles d'or, 150 diplômes, des milliers de recettes et menus et l'ensemble des billets d'avion liés à ses déplacements professionnels. Sans oublier quelque 365 nœuds papillons, son fétiche vestimentaire et des œuvres picturales (des Tinguely et des Corpataux notamment). «C'est une formidable occa-

sion qui m'a été proposée», acquiesce-t-il.

### Un CV ahurissant

Dans le milieu culinaire, l'homme est une sommité, dont l'aura gastronomique dépasse les frontières. Ainsi, en 2011, on lui confia le dîner de mariage du prince William et de son épouse Kate Middleton. «J'ai également organisé des banquets pour cinq premiers ministres anglais», souligne celui qui a pu côtoyer des dizaines et des dizaines de personnalités. Ces dernières années, sa so-



Le Nouvelliste S.A.  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 39'200  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511  
Page: 11  
Surface: 50'079 mm²

ciété a été mandatée pour s'occuper du catering de la dernière Expo universelle à Milan et de tous les JO depuis l'an 2000.

Comme chef de cuisine, Anton Mosimann aura œuvré dans plusieurs palaces de Villars, Montreux, Saint-Moritz, Lausanne, Lucerne, Gstaad et Zurich. Sans oublier des expériences au Japon ou à Londres.

«C'est un grand honneur de pouvoir compter sur la collaboration d'un des meilleurs cuisiniers du monde. Cela faisait plusieurs années que nous en discussions», relève Florent Rondez, PDG du Swiss Education Group. «Nous espérons ainsi encourager nos élèves dans leur créativité et les inspirer dans leur future carrière. L'avenir appartient à cette génération de moins de 30 ans.»

Hier après-midi, le chef s'est transformé en enseignant actif. Au programme: des rôtis faits maison «cuisinés sans pomme de terre», sourit-il, malicieux.

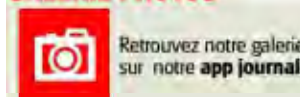
Quelques étudiants ont également pu présenter leurs recettes. Ce soir le sexagénaire présidera le jury chargé de juger une centaine de ces étudiants qui devront présenter un banquet à l'occasion de leur examen final. «Evidemment, nous souhaitons que Le Bouveret devienne sa deuxième résidence», plaisante Florent Rondez.

### Formation à l'étranger

Anton Mosimann se dit toujours intéressé à partager son art avec la jeune génération. «Elle incarne notre futur. En visite dans divers collèges, j'aime à leur dire allez-y foncez, ne baissez jamais les bras.» Dès avril, les étudiants chablaisiens bénéficieront de deux semaines de stage pratique à Paris. «Nous sommes également

en discussion pour un partenariat du même genre avec une école asiatique», dit le PDG du Swiss Education Group.

### GALERIE PHOTOS



### GROS INVESTISSEMENTS

En 2016, le Swiss Education Group va investir 40 millions de francs pour agrandir ou rénover ses campus. Les trois quarts de ce montant concernent celui de Port-Valais. Outre le projet précité (2,5 millions), un bâtiment de 220 lits (20 millions) verra le jour tout comme un immeuble supplémentaire (8 millions) qui comptera deux restaurants, quatre cuisines professionnelles et un jardin potager sur le toit afin de parfaire la formation de 500 étudiants en art culinaire (700 au total en Suisse, un nombre qui devrait augmenter à 2000 vers 2020). **FZ**



Date: 05.12.2015

# Le Nouvelliste



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse journ./hebd.  
UUpM: 194'000  
Page Visits: 1'594'432

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511

## Prêt à transmettre ses secrets



Anton Mosimann (à gauche) avec plusieurs étudiants du Swiss Education Group et leur professeur Urs Schneiter.

CHRISTIAN HOFMANN



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse journ./hebd.  
UUpM: 194'000  
Page Visits: 1'594'432

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511



L'Ecole hôtelière Internationale du Ritz au Bouveret inaugure un nouveau partenariat avec le Chef étoilé de renommée mondiale, Anton Mosimann. Le Nouvelliste/Christian HOFMANN

1/5

Par fabrice zwahlen

CÉSAR RITZ -

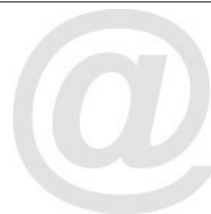
Le Swiss Education Group a paraphé un partenariat avec un chef prestigieux, Anton Mosimann à Port-Valais.

Le Swiss Education Group – présent notamment au Bouveret grâce au César Ritz –, et le chef étoilé soleurois Anton Mosimann (68 ans) ont conclu un accord de partenariat. Celui-ci a été présenté hier matin à la presse.

Dès juin 2016, une aile du campus chablaisien accueillera, sur quatre étages et de manière permanente, une grande partie de sa collection d'objets constituée durant sa carrière. La structure comprendra également un espace dédié à l'événementiel qui pourra être loué. «Je suis heureux de pouvoir transmettre cet important héritage à l'une des plus prestigieuses écoles culinaires du monde», souligne l'intéressé. Sa collection? Près de 6000 livres, treize recueils qu'il a lui-même écrits, 50 médailles d'or, 150 diplômes, des milliers de recettes et menus et l'ensemble des billets d'avion liés à ses déplacements professionnels. Sans oublier quelque 365 nœuds papillons, son fétiche vestimentaire et des œuvres picturales (des Tinguely et des Corpataux notamment). «C'est une formidable occasion qui m'a été proposée», acquiesce-t-il.

Un CV ahurissant

Dans le milieu culinaire, l'homme est une sommité, dont l'aura gastronomique dépasse les frontières. Ainsi, en 2011, on lui confia le dîner de mariage du prince William et de son épouse Kate Middleton. «J'ai également organisé des banquets pour cinq premiers ministres anglais», souligne celui qui a pu côtoyer des dizaines et



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Genre de média: Internet  
Type de média: Presse journ./hebd.  
UUpM: 194'000  
Page Visits: 1'594'432

[Lire en ligne](#)

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511

des dizaines de personnalités. Ces dernières années, sa société a été mandatée pour s'occuper du catering de la dernière Expo universelle à Milan et de tous les JO depuis l'an 2000.

Comme chef de cuisine, Anton Mosimann aura œuvré dans plusieurs palaces de Villars, Montreux, Saint-Moritz, Lausanne, Lucerne, Gstaad et Zurich. Sans oublier des expériences au Japon ou à Londres.

«C'est un grand honneur de pouvoir compter sur la collaboration d'un des meilleurs cuisiniers du monde. Cela faisait plusieurs années que nous en discussions», relève Florent Rondez, PDG du Swiss Education Group. « Nous espérons ainsi encourager nos élèves dans leur créativité et les inspirer dans leur future carrière. L'avenir appartient à cette génération de moins de 30 ans.»

Hier après-midi, le chef s'est transformé en enseignant actif. Au programme: des röstis faits maison «cuisinés sans pomme de terre», sourit-il, malicieux.

Quelques étudiants ont également pu présenter leurs recettes. Ce soir le sexagénaire présidera le jury chargé de juger une centaine de ces étudiants qui devront présenter un banquet à l'occasion de leur examen final. « Evidemment, nous souhaitons que Le Bouveret devienne sa deuxième résidence», plaisante Florent Rondez.

#### Formation à l'étranger

Anton Mosimann se dit toujours intéressé à partager son art avec la jeune génération. «Elle incarne notre futur. En visite dans divers collèges, j'aime à leur dire allez-y foncez, ne baissez jamais les bras.» Dès avril, les étudiants chablaisiens bénéficieront de deux semaines de stage pratique à Paris. «Nous sommes également en discussion pour un partenariat du même genre avec une école asiatique», dit le PDG du Swiss Education Group.





kooperation

7.12.2015

## Neue Partnerschaft zwischen Anton Mosimann und der Swiss Education Group



Anton Mosimann und Stanislas Wawrinka (v.l.). Weitere Bilder -->>>> (Bild: zvg)

**Chefkoch Anton Mosimann und die Swiss Education Group schlossen am Montag eine exklusive Partnerschaft in Anwesenheit von Tennis-Profi Stanislas Wawrinka. In diesem Zusammenhang wird die Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret (VS) ab Juni die Ausstellung «The Mosimann Collection» beherbergen.**

Die Sammlung The Mosimann Collection umfasst Tausende von Einzelstücken kulinarischer Werke. Ab kommenden Sommer wird die Swiss Education Group diese Privatsammlung Studierenden und Fachleuten ab kommenden Sommer zugänglich machen. Die Ausstellung wird dauerhaft in einem Flügel des Campus der Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret (VS) zu finden sein.

«Ich bin dieser Region tief verbunden und daher besonders glücklich, der Schweiz dieses umfassende Erbe in einem der renommiertesten kulinarischen Ausbildungszentren weltweit überlassen zu können. Mit Swiss Education Group verbinden mich dieselben Werte und dasselbe Streben nach Exzellenz. Deshalb ist es der bevorzugte Partner, dem ich einen Grossteil meiner im Laufe eines ganzen Berufslebens angelegten Sammlung anvertrauen möchte», erklärt Anton Mosimann.

### Rösti «Wawrinka-style»

Die neue Partnerschaft wurde offiziell in Anwesenheit von Stanislas Wawrinka, Botschafter der Swiss Education Group, angekündigt. Der Tennis-Profi verriet bei dieser Gelegenheit sein Lieblingsessen – Rösti «Wawrinka-style». Das Rezept stammt von Anton Mosimann und wurde von den Studierenden der Culinary Arts Academy Switzerland im Rahmen eines Wettbewerbs zubereitet.

«Ich bin sehr geehrt, dass ein so grosser Meister seines Fachs mein Lieblingsessen kreiert hat und beeindruckt, wie wunderbar das Rezept von den Studierenden der Culinary Arts Academy Switzerland interpretiert wurde», so Wawrinka.

«Es ist eine grosse Ehre, mit einem der besten Spitzenköche der Welt zusammenarbeiten zu dürfen. In unserem Streben nach Exzellenz in der Ausbildung möchten wir junge Studierende der Culinary Arts Academy Switzerland mit dieser Partnerschaft dazu ermutigen, ihre Kreativität zu entwickeln und ihnen Inspirationen für ihren künftigen Berufsweg bieten», erklärt Florent Rondez, CEO der Swiss Education Group. (htr/it)

Interview mit Anton Mosimann und Bericht zur Kochbuch-Sammlung des berühmten Kochs in der [htr hotel revue](#) vom 19.11.2015. (Nur für Abonnenten).

#### mehr in «leute»:

- [Wechsel im Kader der Hotelfachschule Thun](#)
- [Arosa-Humorschaukel für Pierin Vincenz](#)
- [Neue Dreierspitze bei der KKThun AG](#)
- [Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa mit neuem Küchenchef](#)
- [Sepp Blatter ist «Schneemann des Jahres 2015»](#)

[» mehr](#)

nichts verpassen

**htr.news**

Registrieren Sie sich hier kostenlos für unseren täglichen News-Service. [mehr »](#)

aktuelle Ausgabe der htr



- [» epaper](#)
- [» abo](#)
- [» archiv](#)
- [» mediadaten](#)



hoteljob.ch - Stelleninserate

**hoteljob.ch**

hoteljob.ch das Stellenportal für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus mit monatlich über 410'000 Seitenzugriffen.

Aktuelle Jobs auf hoteljob.ch:

- [Chef de Partie w/m - MS Europa / MS Europa 2](#)
- [Zimmermädchen w/m - MS Europa 2](#)
- [Sous Chef \(m/w - 100%\) Region Berner Oberland](#)
- [Stewarding Manager Region Zürich](#)
- [Barkeeper Region Zürich](#)

Das Magazin der htr hotel revue

werbun



**WIEHNÄCHTU FER ALLI**

«Ich wünsche mir zu Weihnachten Autos zum Spielen.» Dieser Wunsch der kleinen Claudia (2) ist für Nachbar in Not Grund genug, die Aktion «Wiehnächtu fer alli» erneut durchzuführen.

[Wünsche erfüllen ▶](#)

[Zurück zur Übersicht](#)

## Le Bouveret: Eine kulinarisch angehauchte Dauerausstellung



Die Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret beherbergt ab Juni 2016 die Dauerausstellung 'The Mosimann Collection'. Quelle: zvg

### Ab nächstem Sommer stellt der Schweizer Chefkoch Anton Mosimann der Culinary Arts Academy in Le Bouveret seine Privatsammlung zur Verfügung.

07.12.2015, 16:04

Die Swiss Education Group unterzeichnet eine Exklusivpartnerschaft mit dem Schweizer Chefkoch Anton Mosimann. In diesem Zusammenhang wird die Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret im Juni 2016 einen Flügel ihres Campus einweihen, um darin auf drei Etagen die Dauerausstellung "The Mosimann Collection" zu beherbergen. "Ich bin dieser Region tief verbunden und daher besonders glücklich, der Schweiz dieses umfassende Erbe in einem der renommiertesten kulinarischen Ausbildungszentren weltweit überlassen zu können", wird Mosimann in einer Mitteilung zitiert. Deshalb sei die Swiss Education Group sein bevorzugter Partner, dem er einen Grossteil seiner angelegten Sammlung anvertrauen wolle. Die Kollektion umfasst Tausende von Einzelstücken, allesamt Zeichen einer kulinarischen Passion. Diese Privatsammlung ist Studierenden und Fachleuten der Branche ab dem kommenden Jahr zugänglich. Diese Partnerschaft geht einher mit den nächsten Investitionen der Gruppe. Vorgesehen sind ebenfalls ab 2016 Campus-Erweiterungen der César Ritz Colleges Switzerland in Brig, Le Bouveret und Luzern./mm

0

0

Tellen

[Zurück zur Übersicht](#)



Bildquelle: zvg

#### Le Bouveret: Eine kulinarisch angehauchte Dauerausstellung

Ab nächstem Sommer stellt der Schweizer Chefkoch Anton Mosimann der Culinary Arts Academy in Le Bouveret seine Privatsammlung zur Verfügung.

07.12.2015, 16:04



Bildquelle: zvg

#### Nottwil/Saillon: Titel Querschnittgelähmter des Jahres vergeben

Sie haben Aussergewöhnliches geleistet: Alois Arnold aus dem Kanton Uri und Jean-Louis Page aus Saillon. Ihr Verdienst: Titel 'Querschnittgelähmter des Jahres'.

07.12.2015, 15:51



Bildquelle: rro (Archivbild)

#### Schweiz: Abbau ohne Konsequenz für das Wallis

Der Touring Club Schweiz zieht sich aus dem Helikoptergeschäft für Notensätze in der Schweiz zurück. Ohne Auswirkung für die hiesigen Rettungsflugunternehmen.

07.12.2015, 15:22



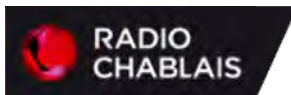
Bildquelle: zvg



Bildquelle: rro (Archivbild)



Bildquelle: zvg (Archivbild)



## Infos

lundi 7 décembre - 14:15

### Le célèbre chef Anton Mosimann signe un partenariat avec Swiss Education Group



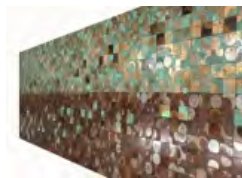
*The Mosimann Collection regroupe des milliers d'objets insolites liés à la passion culinaire et à la carrière professionnelle d'Anton Mosimann.*

*Swiss Education Group, le leader suisse de la formation hôtelière et culinaire, a annoncé la signature d'un partenariat avec Anton Mosimann. Anton Mosimann, chef suisse et Officier de L'Ordre de l'Empire Britannique, compte parmi ses hôtes des têtes couronnées, des hommes politiques et de nombreuses personnalités du show-business. Il s'est notamment vu confier le dîner de mariage du Prince William et de Kate Middleton.*

Ce partenariat établit en outre que la Culinary Arts Academy Switzerland située au Bouveret (VS) inaugurera en juin 2016 une aile de son campus pour conserver sur trois étages et exposer de manière permanente The Mosimann Collection.



lundi 7 décembre - 18:07



### Une oeuvre collective voit le jour au Collège de la Servanne à Bex

Une installation artistique originale a vu le jour au nouveau Collège de la Servanne à Bex. Il s'agit d'un panneau de 5 mètres de longueur, constitué de 884 plaquettes d'acier et de cuivre. Travaillées par...

lundi 7 décembre - 17:49



### Accréditations définitives pour deux polices intercommunales

Police Riviera et l'Association sécurité dans l'Ouest lausannois ont obtenu leur accréditation définitive. Regroupant respectivement dix et huit communes, elles remplissent les critères fixés et la procédure définie dans la loi sur l'organisation policière vaudoise. C'est...

[Imprimer](#)

[Twitter](#)

[Facebook](#)

[Gmail](#)

[Favoris](#)

[Google Bookmark](#)

[Pinterest](#)

[Plus d'options...](#)

[AddThis](#)

lundi 7 décembre - 17:19



**Dream Builder Portal**  
**Online-Gaming-News**

Google™ Recherche personnalisée



[Login](#) | [Erstelle einen kostenlosen Account](#)

- [Webseite Home](#)
- [Deutsch Startseite](#)

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>Online-Glücksspiele</b>      |
| <b>Online-Casino</b>            |
| <b>Online-Poker</b>             |
| <b>Deutsch Sport (1)</b>        |
| <b>Deutsch Sport (2)</b>        |
| <b>Schweizer Sport (1)</b>      |
| <b>Schweizer Sport (2)</b>      |
| <b>Österreich Sport (1)</b>     |
| <b>Österreich Sport (2)</b>     |
| <b>Online-Bingo</b>             |
| <b>Deutsch Bereich Lotterie</b> |

## [Neue Partnerschaft zwischen Anton Mosimann und der Swiss Education Group - htr.ch](#)

htr.chNeue Partnerschaft zwischen Anton Mosimann und der Swiss Education Grouphtr.chChefkoch Anton Mosimann und die Swiss Education Group schlossen am Montag eine exklusive Partnerschaft in Anwesenheit von Tennis-Profi Stanislas Wawrinka. In diesem Zusammenhang wird die Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret (VS) ...und weitere »...

(Monday, 7 December) - [Lesen Sie mehr ...](#)

[\[CH Tennis\]](#)

- [Die Alpen-Skigebiete im Preisvergleich - htr.ch](#) [CH Skifahren](#) (gestern) - htr.chDie Alpen-Skigebiete im Preisvergleichhtr.chDas Online-Reiseportal Ab-In-Den-Urlaub.de hat in einer Studie die Skipass-Preise der Wintersaison 2015/2016 in 100 Alpen-Skigebieten miteinander verglichen. Die günstigsten Angebote bietet Deutschland, während Frankreich mit einem top ...und...



# Des «Rösti à la Stan» au menu du chef étoilé

ÉVÈNEMENT

**Anton Mosimann, cuisinier suisse chouchou de la famille royale d'Angleterre, a créé un plat en l'honneur de Wawrinka. Dégustation.**

Par **Trinidad Barleycorn**. Mis à jour à 08h05 **1** [Commentaire](#)



VIDÉO



Des rösti de légumes fondants, accompagnés d'œufs brouillés cuits au bain-marie onctueux à souhait et déposés dans une coque de parmesan: ce sont les rösti à la Stan, le plat imaginé par le Soleurois Anton Mosimann, chef préféré d'Elizabeth II, pour marquer son partenariat avec Swiss Education Group (SEG), dont Stan Wawrinka est également ambassadeur. Samedi, le chantre de la cuisine naturelle a concocté ce plat pour «Le Matin», devant une classe de la Culinary Arts Academy Switzerland, au Bouveret. Avec un coup de pouce de Stanislas Wawrinka. Verdict: un régal!

«J'aime la nourriture, voyager, découvrir des aliments, explique le champion. Mais, quand on m'a demandé quel plat j'aimerais qu'Anton Mosimann revisite pour moi, j'ai tenu à prendre un plat suisse. J'aime les rösti, mais, en tant que sportif, je ne peux pas en manger souvent. Donc c'était sympa d'en faire quelque chose de plus light.» Défi relevé: «Ce sont des rösti, sans pommes de terre! dit en riant le cuisinier au nœud papillon. La julienne contient huit légumes, dont des carottes, du céleri, des courgettes. Avec un peu de parmesan et du quark. Stan m'avait dit qu'il aimait aussi le fromage et les œufs. Je suis parti de cela pour revisiter ce plat. Il figurera au menu du petit-déjeuner de mon restaurant à Londres.»

Galerie photo



Aux fourneaux, Wawrinka, qui caresse, entre autres, le rêve d'ouvrir un restaurant une fois retiré des courts, fait revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive. «Si j'avais un restaurant, je ne serais évidemment pas en cuisine! J'adore cuisiner, mais je reste un amateur. C'est fascinant de voir un grand chef travailler.» A-t-il un plat fétiche pour impressionner ses amis? «Je ne cherche pas à impressionner, rigole-t-il. Je miserais sur un barbecue alors, pour être sûr de ne pas rater le repas.»

**Anton Mosimann et ses rösti à la Stan**

En images

**Deux recettes d'Anton Mosimann**

**Rösti aux légumes « A la Stan »**

Pour 4 personnes

20 g de carotte (julienne)

20 g de carotte jaune (julienne)

20 g courgette (julienne)

20 g de pois mange tout (julienne)

20 g d'oignon (en tranches)

20 g de chou frisé (julienne)

20 g de céleri-rave (en petits morceaux)

20 g de pousses d'épinards (julienne)

20 g de Quark

10 ml huile d'olive extra vierge

10 g de Parmesan râpé

Sel/poivre fraîchement moulu/noix de muscade

Blanchir tous les légumes dans l'eau salée, très vite.

Égoutter. En petites poignées, presser dans un linge fin pour extraire l'eau.

Mélanger les légumes égouttés avec le quark.

Ajouter le parmesan râpé. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade.

Diviser les légumes en 4 portions. Sauter chaque portion dans l'huile d'olive (comme des Rösti)

jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**Paniers de parmesan, œufs brouillés et œufs de caille**

Pour 4 personnes

Paniers de parmesan

60 g de Parmigiano-Reggiano, vieilli, râpé avec une râpe microplane fine

Le fromage doit être fraîchement râpé et saupoudré ensuite de façon égale, en couche peu épaisse,

dans un cercle de 14 cm de diamètre, posé sur un essuie-tout imperméable à la graisse. Retirer le

cercle et cuire à pleine puissance au micro-onde pendant 30 secondes. Placer le parmesan

**Un musée Mosimann**

L'annonce, à travers cet événement et la soirée de gala qui a suivi, du partenariat entre Anton Mosimann et le SEG vient ponctuer trois ans de négociations. Car le groupe a investi 2,5 millions de francs dans le projet qui l'a motivée: une nouvelle aile de l'école du Bouveret abritera, dès juin 2016, la Mosimann Collection, collection privée du chef, contenant notamment des livres de cuisine, dont le plus ancien date de 1516. «Avoir mon musée est un rêve depuis trente ans!» L'année prochaine, il en réalisera un autre en publiant son autobiographie. De quoi se replonger dans l'incroyable aventure du Soleurois qui a cuisiné pour cinq premiers ministres britanniques, quatre générations de Windsor, dont Catherine et William, qui lui avaient confié la réalisation de leur repas de mariage en 2011, et les plus grandes stars du showbiz. Les rösti à la Stan connaîtront-ils le même succès auprès de ses célèbres clients que le risotto ai funghi, créé à l'époque spécialement pour Lady Diana, et devenu son plat signature? (Le Matin)

Créé: 08.12.2015, 08h03



encore

chaud sur un bol posé à l'envers et  
laisser refroidir.

Œufs brouillés

12 œufs entiers, sans coquille

5 g de beurre

10 g ciboulette hachée

Sel et poivre fraîchement moulu

Placer les œufs dans un large bol,  
mélanger. Ajouter le beurre et  
assaisonner bien avec sel et  
poivre.

Placer le bol sur une grande  
casserole d'eau bouillante au bain-  
marie et laisser cuire doucement

jusqu'à ce qu'ils soient fermes,  
léger et crémeux, en les remuant  
constamment avec une spatule.

Assaisonner et ajouter la ciboulette.

Remplir chaque panier de  
parmesan d'œufs brouillés.

Oeufs de caille pochés

2 œufs

Faire bouillir les œufs exactement 2  
minutes et 20 secondes. Refroidir  
immédiatement dans l'eau

glacée, mélangée à 100 ml de  
vinaigre blanc. Laisser reposer 10  
minutes. Peler les œufs.

Tomates rôties

4 x 3 tomates cherry sur grappe,  
rôties au four avec un peu d'huile  
d'olive et assaisonnées avec sel et

poivre

Sauces :

Purée persil et basilic :

25 g de basilic

25 g de persil

30 ml huile d'olive

2 g de mie de pain blanc

Blanchir le basilic et le persil dans  
l'eau bouillante durant 30 secondes  
jusqu'à ce qu'ils soient mous.

Puis vite rafraîchir dans un bol  
d'eau glacée. Sortir de l'eau et  
presser avec vos mains afin de  
retirer le

maximum d'eau. Passer au mixer  
avec l'huile d'olive et le pain jusqu'à  
obtention d'une sauce lisse.

Purée de poivron rouge :

50 g de poivron rouge, pelé et coupé en petit morceau

10 g d'oignon blanc

35 ml de bouillon de légumes

1 x branche de thym et 1 x de romarin

5 ml huile d'olive

Sel et poivre

Cuire le poivron et les oignons dans l'huile d'olive à feu doux. Recouvrir de bouillon. Ajouter les

herbes et assaisonner. Cuire à feu doux durant 40 minutes. Passer au mixer.

Hoisin et sauce aigre-douce

60 ml de sauce Sweet chili

125 ml de sauce Hoisin

Mixer et passer au chinois.

**Mots-clés**

**Stanislas Wawrinka**

**Partager & Commenter**

Annonce

 **Culinary Arts Academy**  
Your culinary career starts here! Learn more about our school.  
[culinaryartsswitzerland.com](http://culinaryartsswitzerland.com)



L'actualité people en vidéo : Demi Lovato est sexy et espiègle



Voir tous les commentaires



**MIAMI** Stan Wawrinka présente les rösti revisités par Anton Mosimann (à g.), à la Culinary Arts Academy, où le chef Urs Schneider (à dr.) enseigne. La veille, les élèves ont reproduit ce plat lors d'un concours.



# DES RÖSTI À LA STAN AU MENU DU CÉLÈBRE CHEF



**AUX FOURNEAUX** Stan, 4e joueur de tennis mondial, fait revenir les légumes servant à la préparation de son plat avec habileté. «Rien n'est tombé de la poêle!» rit-il.



**DRESSAGE** Sous l'œil expert du chef de 68 ans, le Vaudois de 30 ans dépose délicatement sur l'assiette le cercle contenant les légumes avant de démouler.



**RENCONTRE** Les deux stars suisses étaient ravies d'avoir fait connaissance. «Je ne suis jamais allé manger au Mosimann's de Londres, mais j'espère le faire dès que j'en aurai le temps», explique Stan Wawrinka.

## ANTON MOSIMANN ET STAN WAWRINKA

Le cuisinier suisse chouchou de la famille royale d'Angleterre a créé un plat en l'honneur du tennisman.

**D**es rösti de légumes fondants, accompagnés d'œufs brouillés cuits au bain-marie onctueux à souhait et déposés dans une coque de parmesan: ce sont les rösti à la Stan, le plat imaginé par le Soleurois Anton Mosimann, chef préféré d'Elizabeth II, pour marquer son partenariat avec Swiss Education Group (SEG), dont Stan Wawrinka est également ambassadeur. Samedi, le chantre de la cuisine naturelle a concocté ce plat pour «Le Matin», devant une classe de la Culinary Arts Academy

Switzerland, au Bouveret. Avec un coup de pouce de Stanislas Wawrinka. Verdict: un régal! «J'aime la nourriture, voyager, découvrir des aliments, explique le champion. Mais, quand on m'a demandé quel plat j'aimerais qu'Anton Mosimann revisite pour moi, j'ai tenu à prendre un plat suisse. J'aime les rösti, mais, en tant que sportif, je ne peux pas en manger souvent. Donc c'était sympa d'en faire quelque chose de plus light.» Défi relevé: «Ce sont des rösti, sans pommes de terre! dit en riant le cuisinier au nœud papillon. La julienne

contient huit légumes, dont des carottes, du céleri, des courgettes. Avec un peu de parmesan et du quark. Stan m'avait dit qu'il aimait aussi le fromage et les œufs. Je suis parti de cela pour revisiter ce plat. Il figurera au menu du petit-déjeuner de mon restaurant à Londres.» Aux fourneaux, Wawrinka, qui caresse, entre autres, le rêve d'ouvrir un restaurant une fois retiré des courts, fait revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive. «Si j'avais un restaurant, je ne serais évidemment pas en cuisine! J'adore cuisiner, mais je reste un

amateur. C'est fascinant de voir un grand chef travailler.» A-t-il un plat fétiche pour impressionner ses amis? «Je ne cherche pas à impressionner, rigole-t-il. Je miserais sur un barbecue alors, pour être sûr de ne pas rater le repas.»

**Un musée Mosimann**  
L'annonce, à travers cet événement et la soirée de gala qui a suivi, du partenariat entre Anton Mosimann et le SEG vient ponctuer trois ans de négociations. Car le groupe a investi 2,5 millions de francs dans le projet qui l'a motivée: une nouvelle aile de l'école du Bouveret abritera, dès juin 2016, la Mosimann Collection, collection privée du chef, contenant notamment des livres de cuisine, dont le plus ancien date de 1516. «Avoir mon musée est un rêve depuis trente ans!» L'année pro-

chaine, il en réalisera un autre en publiant son autobiographie. De quoi se replonger dans l'incroyable aventure du Soleurois qui a cuisiné pour cinq premiers ministres britanniques, quatre générations de Windsor, dont Catherine et William, qui lui avaient confié la réalisation de leur repas de mariage en 2011, et les plus grandes stars du showbiz. Les rösti à la Stan connaîtront-ils le même succès auprès de ses célèbres clients que le risotto ai funghi, créé à l'époque spécialement pour Lady Diana, et devenu son plat signature?

● TEXTE: TRINIDAD BARLEYCORN  
trinidad.barleycorn@lematin.ch  
● PHOTOS: DARRIN VANSELOW

➔ [WWW.LEMATIN.CH](http://WWW.LEMATIN.CH)  
Vidéos à découvrir [stan.lematin.ch](http://stan.lematin.ch)



**LE GALA**  
En soirée, Stan Wawrinka a participé au gala organisé en l'honneur du partenariat avec Anton Mosimann par le CEO de SEG, Florent Rondez (2e depuis la droite). Parmi les invités (à g. du chef): Mathieu Jaton, directeur du Montreux Jazz Festival, Jim Beach, manager de Queen.



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

Уголок гурмана  
СТАТЬИ ПО ТЕМЕ

## 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.»



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 - француз 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.



## Добавить комментарий

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

СТАТЬИ ПО ТЕМЕ

СТАТЬИ РУБРИКИ

---

- Global Travel Media - <http://www.eglobaltravelmedia.com.au> -

## World-renowned chef Anton Mosimann signs exclusive partnership with Swiss Education Group in the presence of Stanislas Wawrinka

Posted By *Chisa Boonmee* On December 8, 2015 @ 12:34 am In Dining | [No Comments](#)

---

Swiss Education Group, the leading Swiss provider of hotel management and culinary education, has announced the signing of an exclusive partnership with world-renowned Swiss Chef, Anton Mosimann OBE (Officer of the Order of the British Empire). As part of this partnership, the Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret, in the Swiss Canton of Valais, will open a three-storey wing of its campus in June 2016, dedicated to preserving and displaying *The Mosimann Collection* on a permanent basis. *"I feel deeply connected to this region, so I am particularly pleased to be able to place this important piece of Swiss heritage in a dedicated area belonging to one of the most prestigious culinary schools in the world. Swiss Education Group and I share the same values and requirements for excellence, so it is to my partner of choice that I am entrusting a large part of my collection, which I have built up over the course of my career,"* explained Anton Mosimann.

### A unique private collection

***The Mosimann Collection*** includes thousands of items related to the culinary passion and professional career of Anton Mosimann. This unique private collection will be made available to students and professionals in his country of origin next year.

Born in Solothurn, Switzerland, Chef **Anton Mosimann**, who often sports a bow tie, is able to look back on a brilliant career. His guests include members of royal families, politicians, heads of state and numerous personalities from the world of show business, hailing from all four corners of the globe. He has led the culinary teams serving five British Prime Ministers, from Margaret Thatcher to David Cameron, as well as four generations of the British Royal Family. In 2011, he was entrusted with providing the food for the evening reception following the wedding of Prince William, Duke of Cambridge, and Catherine Middleton. He also manages the prestigious Mosimann's dining club in London.

*"It is a great honour to be able to count on the collaboration of one of the best chefs in the world. We are constantly striving to achieve excellence in teaching, and through this partnership we are demonstrating our commitment to encouraging creativity amongst the young students at the Culinary Arts Academy Switzerland, while also providing them with*



*inspiration for their future careers,”* commented Florent Rondez, CEO of Swiss Education Group.

This partnership with Anton Mosimann is also involved in the future investments of the group, which will extend the campuses of the César Ritz Colleges Switzerland in Le Bouveret, Luzern and Brig, beginning in 2016 with an investment of over 40 million Swiss Francs in the next three years.

### **Culinary creativity at the top of its game**

This exclusive partnership was officially unveiled in the presence of world number 4 tennis player, **Stanislas Wawrinka**, who acts as an Ambassador for Swiss Education Group, and who chose this occasion to reveal his favourite dish: “Wawrinka-style” Rösti, a popular Anton Mosimann dish, which was reproduced by the students of the Culinary Arts Academy Switzerland as part of a competition. Equally passionate about cuisine, Stanislas Wawrinka enthused: *“I am truly honoured that such a personality in the culinary world has created my favourite dish, and I am extremely impressed by the magnificent way in which the recipe has been reinterpreted by the students at the Culinary Arts Academy Switzerland.”*

### **Share this:**

[Share on Facebook \(Opens in new window\)](#) <sup>[1]</sup>

[Click to share on Google+ \(Opens in new window\)](#) <sup>[2]</sup>

[Click to share on LinkedIn \(Opens in new window\)](#) <sup>[3]</sup>

[Click to share on Twitter \(Opens in new window\)](#) <sup>[4]</sup>

[Click to share on Pinterest \(Opens in new window\)](#) <sup>[5]</sup>

[Click to share on Reddit \(Opens in new window\)](#) <sup>[6]</sup>

[Click to share on Tumblr \(Opens in new window\)](#) <sup>[7]</sup>

[Click to share on Pocket \(Opens in new window\)](#) <sup>[8]</sup>

Article printed from Global Travel Media: <http://www.eglobaltravelmedia.com.au>

URL to article: <http://www.eglobaltravelmedia.com.au/world-renowned-chef-anton-mosimann-signs-exclusive-partnership-with-swiss-education-group-in-the-presence-of-stanislas-wawrinka/>

URLs in this post:

[1] Share on Facebook (Opens in new window):

<http://www.eglobaltravelmedia.com.au/world-renowned-chef-anton-mosimann-signs-exclusive-partnership-with-swiss-education-group-in-the-presence-of-stanislas-wawrinka/?share=facebook>

[2] Click to share on Google+ (Opens in new window):

<http://www.eglobaltravelmedia.com.au/world-renowned-chef-anton-mosimann->

[\[PRINT\]](#) [\[CLOSE\]](#)

## NEWSTRACK

By HBI Staff | Mumbai

# Chef Anton Mosimann signs exclusive partnership with Swiss Education Group

Wednesday, December 09, 2015, 14:30 Hrs [IST]

Swiss Education Group, the leading Swiss provider of hotel management and culinary education, has announced the signing of an exclusive partnership with world-renowned Swiss Chef, Anton Mosimann OBE (Officer of the Order of the British Empire), a release stated. As part of this partnership, the Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret, in the Swiss Canton of Valais, will open a three-storey wing of its campus in June 2016, dedicated to preserving and displaying The Mosimann Collection on a permanent basis.

“I feel deeply connected to this region, so I am particularly pleased to be able to place this important piece of Swiss heritage in a dedicated area belonging to one of the most prestigious culinary schools in the world. Swiss Education Group and I share the same values and requirements for excellence, so it is to my partner of choice that I am entrusting a large part of my collection, which I have built up over the course of my career,” explained Anton Mosimann.

The Mosimann Collection includes thousands of items related to the culinary passion and professional career of Anton Mosimann. This unique private collection will be made available to students and professionals in his country of origin next year. Born in Solothurn, Switzerland, Chef Anton Mosimann, he has led the culinary teams serving five British Prime Ministers, from Margaret Thatcher to David Cameron, as well as four generations of the British Royal Family.

In 2011, he was entrusted with providing the food for the evening reception following the wedding of Prince William, Duke of Cambridge, and Catherine Middleton. He also manages the prestigious Mosimann’s dining club in London. “It is a great honour to be able to count on the collaboration of one of the best chefs in the world. We are constantly striving to achieve excellence in teaching, and through this partnership we are demonstrating our commitment to encouraging creativity amongst the young students at the Culinary Arts Academy Switzerland, while also providing them with inspiration for their future careers,” commented Florent Rondez, CEO of Swiss Education Group.

This partnership with Anton Mosimann is also involved in the future investments of the group, which will extend the campuses of the César Ritz Colleges Switzerland in Le Bouveret, Luzern and Brig, beginning in 2016 with an investment of over 40 million Swiss Francs in the next three years.

This exclusive partnership was officially unveiled in the presence of world number 4 tennis player, Stanislas Wawrinka, who acts as an Ambassador for Swiss Education Group, and who chose this occasion to reveal his favourite dish: “Wawrinka-style” Rösti, a popular Anton Mosimann dish, which was reproduced by the students of the Culinary Arts Academy Switzerland as part of a competition.

Equally passionate about cuisine, Stanislas Wawrinka enthused: “I am truly honoured that such a personality in the culinary world has created my favourite dish, and I am extremely impressed by the magnificent way in which the recipe has been reinterpreted by the students at the Culinary Arts Academy Switzerland.”

[CLOSE](#)

## UNTERWALLIS

**Rücktritt wegen politischer Differenzen**

**COLLOMBEY-MURAZ** | Raymond Kamerzind ist aus dem Generalrat von Collombey-Muraz per sofort zurückgetreten. Gleichzeitig gab er auch das Präsidentenamt der SVP-Ortspartei von Collombey-Muraz ab und ist zudem aus der Ortspartei ausgetreten. Diesen Schritt vollzog er aufgrund grosser politischer Differenzen, die im Zusammenhang mit dem Gemeindebudget 2016 zu sehen seien, schreibt der «Nouvelliste». Dieses sieht einen Cashflow von rund drei Millionen Franken vor. Die Linksallianz und die Liberal-Radikalen wollen das Budget verweigern. Die SVP-Fraktion im Generalrat will es gemeinsam mit der CVP annehmen. Kamerzind stellte sich als Einziger der SVP gegen das Budget. Der Rücktritt aus der Ortspartei und dem Generalrat sei für ihn der einzig konsequente Schritt.

**Starkoch stellt aus**

**LE BOUVERET** | Ab kommenden Sommer stellt Starkoch Anton Mosimann der Culinary Arts Academy am Genfersee seine Privatsammlung zur Verfügung. Die Swiss Education Group unterzeichnete eine Exklusivpartnerschaft mit ihm. In diesem Zusammenhang wird die Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret im Juni 2016 einen Flügel ihres Campus einweihen, um darin auf drei Etagen die Dauerausstellung «The Mosimann Collection» zu beherbergen. «Ich bin dieser Region tief verbunden und daher besonders glücklich, der Schweiz dieses umfassende Erbe in einem der renommiertesten kulinarischen Ausbildungszentren weltweit überlassen zu können», lässt Anton Mosimann wissen. Die Kollektion umfasst Tausende von Einzelstücken, allesamt Zeichen einer kulinarischen Passion.

**Familien willkommen**

**CRANS-MONTANA** | Ab Januar 2016 darf die Destination Crans-Montana mit dem eigenössischen Tourismus-Label «Familien willkommen» werben. Damit ist die Station auf dem Hochplateau die erst zweite Tourismusgemeinde der Romandie, welche dieses Label erhalten hat. Die erste Gemeinde war Nendaz, die das Label 1997 erhalten hatte.

**Grosses Speck-Festival**

**MARTIGNY-BOURG** | Jedes Jahr am ersten Montag des Monats Dezember findet in Martigny-Bourg die «Foire du Lard» statt. Der Anlass genießt grosse Tradition und findet bereits seit 1801 statt. Im Zentrum des Festes stehen alle Produkte, die vom Schwein stammen, insbesondere, wie es der Name bereits sagt, der Speck. Tausende Einheimische und Besucher genossen einen schönen Tag in Gesellschaft.

**Verkehrssicherheit | Die Sanierung der Fussgängerstreifen verzögert sich aus finanziellen Gründen**

# Ein Drittel der Massnahmen ist realisiert

**SITTEN** | Der Kanton Wallis ist bei der Sanierung der Fussgängerstreifen auf den Walliser Kantonsstrassen in Verzug. Bisher wurde nur rund ein Drittel der Massnahmen realisiert.

Im Herbst 2013 wurde bekannt, dass mehr als die Hälfte der 1760 untersuchten Fussgängerstreifen mehr oder weniger gravierende Sicherheitsmängel aufweist. Die Fachleute machten daraufhin Vorschläge für die Neu- oder Umgestaltung von fast 900 Fussgängerübergängen. In vielen Fällen konnten die Sicherheitsmängel gemäss Fachleuten relativ einfach behoben werden. Andere Fussgängerstreifen würden als Teil von Strassenbauprojekten in den nächsten Jahren ohnehin neu gestaltet.

Sogar für Fussgängerstreifen gibt es Mindestfrequenzen. Als Minimalfrequenz gilt 50 Fussgänger in Spitzenstunden. Diese Regelung mag in städtischen Gebieten Sinn machen, aber in kleinen Dörfern oder Quartieren erreicht man diese Frequenzen natürlich nicht. Deshalb wurden in den letzten zwei Jahren viele Zebrastreifen einfach entfernt. Im September 2014 hat das Walliser Parla-

ment ein dringliches Postulat angenommen und drückte beim Abbau aufs Bremspedal. Für die Mehrheit im Parlament war nicht nachvollziehbar, dass Hunderte Fussgängerstreifen einfach gestrichen werden.

**Ein Drittel genügt den Normen nicht mehr**

Nun geht aus einer Antwort auf ein Postulat von Brigitte Wolf (Linksallianz) und Guido Walker (CVPO) hervor, dass man tatsächlich mit weniger Tempo vorgeht. Bei 660 Fussgängerstreifen stellte die Studie jedoch fest, dass sie nicht mehr den heute gültigen VSS-Normen genügen und dass sie versetzt, umgestaltet oder entfernt werden müssten.

Die Verkehrsexperten hielten auch fest, dass die Gefährlichkeit der bestehenden Übergänge zunehme, da infolge verdichteter Bauweise und zunehmender Häuserzahl in Siedlungsgebieten die Sichtweite von Fussgängern und Automobilisten zusehends begrenzt werde. «Der Kanton arbeitet mit den Gemeinden zusammen, die natürlich den Sorgen und Nöten der Einwohner am nächsten stehen», schreibt die Regierung in ihrer Antwort.

Die Schlussfolgerungen der Analysen wurden jeder Ge-



**Sanieren oder weg damit.** Bisher wurden bei rund einem Drittel der 900 mangelhaften Fussgängerstreifen im Wallis Massnahmen umgesetzt.

FOTO KEYSTONE

meinde und jeder zuständigen Dienststelle dargelegt: «Für jeden Übergang wird versucht, eine sichere Lösung und eine entsprechende Umsetzungsplanung zu erarbeiten. Es wurde eine Priorisierung der insbesondere von Schülern und Betagten bevorzugten Gehstrecken vorgenommen.»

**Sanierung wird noch Jahre dauern**

Das Vorgehen wurde mit den Gemeinden abgesprochen, welchen, mit Rücksicht auf ihre finanzielle Beteiligung, auch die Gelegenheit für Vorschläge

gegeben wurde, sowohl betreffend die Verlagerung von Gehstrecken als auch die technischen Massnahmen oder etwa die Planung. Bis heute wurde rund ein Drittel der Massnahmen realisiert. Der zur Erreichung der Sicherheitsziele im gesamten kantonalen Netz erforderliche Betrag wird auf zehn Millionen Franken geschätzt. Bisher konnten diese Mittel aus dem ordentlichen Staatshaushalt gedeckt werden.

Für Ende 2015 ist geplant, eine umfassende Bestandaufnahme des ganzen Kantonsge-

biets zu machen. Die Bestandaufnahme wird sich sowohl mit den ausgeführten Projekten und Bauarbeiten (deren Art und Umfang) als auch mit der Planung der noch ausstehenden Realisierungen befassen, unter Berücksichtigung der künftig bei Kanton und Gemeinden vorhandenen Haushaltsressourcen. Aus heutiger Perspektive ist angesichts der Finanzlage des Kantons leider davon auszugehen, dass sich die Aufgabe noch über mehrere Jahre hinziehen wird. Die Bestandaufnahme per Ende 2015 wird im Frühjahr 2016 publiziert. hbi

**Sicherheit | Laut Bundesrätin Widmer-Schlumpf bleibt die Grenz wacht in Gondo stationiert**

# «Das Grenz wachtkorps beabsichtigt nicht, den Standort Gondo aufzugeben»

**GONDO** | Nun hat auch Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf bestätigt, dass die Inbetriebnahme der Zollplattform in Brig keine Auswirkungen auf das Grenz wachtkorps in Gondo hat.

Auslöser der Unsicherheit waren Aussagen von Zollinspektor Christian Flück an der Medienkonferenz der Gemeinde Trasquera am letzten Montag. «Man hat die Äusserung des Zollinspektors an einer Medienkonferenz vielleicht nicht ganz richtig verstanden. Die Aussagen von Herrn Flück anlässlich der erwähnten Medienkonferenz sind missverständlich wiedergegeben worden», sagte Bundesrätin Widmer-Schlumpf am Montag auf eine Frage von

SVPO-Nationalrat Franz Ruppen. Aufgrund der angespannten Sicherheitslage in Europa und der Asylproblematik, so Ruppen in der Fragestunde, müsste es mehr und nicht weniger Kontrollen an den Landesgrenzen geben, natürlich auch in Gondo.

Flück habe sich zur Frage geäußert, ob die schweizerischen und die italienischen Zollverwaltungen eine gemeinsame Zollstelle in Betracht ziehen würden. Flück antwortete, dass eine solche zwar heute nicht geplant sei, hingegen eine künftige Zusammenarbeit mit dem italienischen Zoll in der Zollplattform Brig-Glis nicht auszuschliessen sei.

In diesem Zusammenhang wies Flück darauf hin, dass der zivile Zoll beabsichtigt,

die Handelswarenveranlagung von Gondo ab 2017 in die Zollplattform Brig-Glis zu verlegen. «Die Abfertigungsverlagerung des zivilen Zolls hat aber keinen Einfluss auf die Anwesenheit und Arbeitsweise des Grenz wachtkorps in Gondo, werden doch auch weiterhin Verkehrskontrollen im gleichen Rahmen wie heute durchgeführt», bestätigte die Bundesrätin: «Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass das Grenz wachtkorps nicht beabsichtigt, den Standort Gondo aufzugeben. Gondo ist ein neuralgisch wichtiger Punkt für die Überwachung der Simplon-Achse. Dieser Sachverhalt sei auch gegenüber dem betroffenen Gemeindepräsidenten, Roland Squaratti, schriftlich wie auch mündlich erläutert worden. hbi



**Bleibt besetzt.** Die Verlagerung des Handelszolls nach Brig hat auf die Arbeitsweise der Grenz wacht keinen Einfluss.

FOTO WB

Heute auf **1815.ch**

**1815.ch/Walliser Bote als Smartphone-App**

Die beliebte 1815.ch-App steht sowohl iPhone- als auch den Android-Nutzern kostenlos zur Verfügung. Rund um die Uhr sind Sie mit den neuesten Informationen aus dem Wallis, der Schweiz und der ganzen Welt versorgt.

[www.1815.ch](http://www.1815.ch)

**Walliser im Ausland: Berichte und Erfahrungen**

Für unsere Rubrik «Walliser im Ausland» sind wir regelmässig auf der Suche nach Wallisern, die fernab der Heimat leben. Gehören Sie auch dazu oder kennen Sie jemanden? Dann freuen wir uns auf Ihre Nachricht an [info@1815.ch](mailto:info@1815.ch).

[www.1815.ch](http://www.1815.ch)





## Anton Mosimann, signs exclusive partnership with Swiss Education Group

DECEMBER 10, 2015



**World-renowned chef, Anton Mosimann, signs exclusive partnership with Swiss Education Group in the presence of Stanislas Wawrinka Montreux.**

Swiss Education Group, the leading Swiss provider of hotel management and culinary education, has announced the signing of an exclusive partnership with the world-renowned Swiss Chef, Anton Mosimann OBE (Officer of the Order of the British Empire). As part of this partnership, the Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret, in the Swiss Canton of Valais, will open a three-storey wing of its campus in June 2016, dedicated to preserving and displaying The Mosimann Collection on a permanent basis.

"I feel deeply connected to this region, so I am particularly pleased to be able to place this important piece of Swiss heritage in a dedicated area belonging to one of the most prestigious culinary schools in the world. Swiss Education Group and I share the same values and requirements for excellence, so it is to my partner of choice that I am entrusting a large part of my collection, which I have built up over the course of my career," explained Anton Mosimann.

### A unique private collection

The Mosimann Collection includes thousands of items related to the culinary passion and professional career of Anton Mosimann. This unique private collection will be made available to students and professionals in his country of origin next year.

Born in Solothurn, Switzerland, Chef Anton Mosimann, who often sports a bow tie, is able to look back on a brilliant career. His guests include members of royal families, politicians, heads of state and numerous personalities from the world of show business, hailing from all four corners of the globe. He has led the culinary teams serving five British Prime Ministers, from Margaret Thatcher to David Cameron, as well as four generations of the British Royal Family. In 2011, he was entrusted with providing the food for the evening reception following the wedding of Prince William, Duke of Cambridge, and Catherine Middleton. He also manages the prestigious Mosimann's dining club in London.

"It is a great honour to be able to count on the collaboration of one of the best chefs in the world. We are constantly striving to achieve excellence in teaching, and through this partnership we are demonstrating our commitment to encouraging creativity amongst the young students at the Culinary Arts Academy Switzerland, while also providing them with inspiration for their future careers," commented Florent Rondez, CEO of Swiss Education Group.

This partnership with Anton Mosimann is also involved in the future investments of the group, which will extend the campuses of the César Ritz Colleges Switzerland in Le Bouveret, Luzern and Brig, beginning in 2016 with an investment of over 40 million Swiss Francs in the next three years. Culinary creativity at the top of its game

Search



### HIGHLIGHTS



### POPULAR TAGS

- Amman
- Android
- Apple
- Apps
- business
- cars
- companies
- competition
- design
- development
- Dubai
- Economy
- education
- Employment
- energy
- Entrepreneurs
- Entrepreneurship
- Funding
- GCC
- Government
- Growth
- infrastructure
- innovation
- Internet
- Investment
- Iraq
- Jordan
- luxury
- MENA
- Middle East



This exclusive partnership was officially unveiled in the presence of world number 4 tennis player, Stanislas Wawrinka, who acts as an Ambassador for Swiss Education Group, and who chose this occasion to reveal his favourite dish: "Wawrinka-style" Rösti, a popular Anton Mosimann dish, which was reproduced by the students of the Culinary Arts Academy Switzerland as part of a competition.

Equally passionate about cuisine, Stanislas Wawrinka enthused: "I am truly honoured that such a personality in the culinary world has created my favourite dish, and I am extremely impressed by the magnificent way in which the recipe has been reinterpreted by the students at the Culinary Arts Academy Switzerland."

Established in 2006 as part of César Ritz Colleges Switzerland and member of Swiss Education Group since 2012, the Culinary Arts Academy Switzerland is an internationally renowned institute for culinary education based on the quality and excellence of Swiss hospitality traditions. Its programmes focus on the skills required in both operations and management, and seek to foster teamwork and creativity. The programmes furnish students with a blend of skills and knowledge in gastronomy and the culinary arts and prepare them thoroughly to lead restaurant or kitchen teams, while also offering a specialisation in pastry and chocolate arts. Partnerships with world-leading academic institutions as well as with the hotel industry, such as The Ritz Paris and The Ritz Escoffier School, ensure that students' qualifications are internationally transferable.

The Culinary Arts Academy Switzerland is located within the campuses of the world-renowned César Ritz Colleges Switzerland in Lucerne and Le Bouveret, in both German- and French-speaking Switzerland, offering students a unique exchange with hospitality management students.

Press Box

Anton Mosimann chef culinary arts partnership Swedish Education Group

**About Venture Staff**  
View all posts by Venture Staff →



**Jordan's Top Businesswomen: Shermine Dajani**  
MARCH 3, 2015



**Italy Offers Eco Expertise**  
JANUARY 19, 2015



**Refugee Relief: Business on Board**  
OCTOBER 28, 2014

Oil | private sector | Refugees

Samsung | Saudi Arabia | smartphone

Smartphones | Social media | Startups

Syria | Technology | Tourism | UAE

Unemployment | United States

FIND US ON FACEBOOK

Be the first of your friends to like this

**Venture Magazine**  
2 hrs

The Saudi Women Blazing a Trail

Venture features two Saudi women entrepreneurs that have demonstrated remarkable success in growing businesses that, despite the difficult environment, have reached local, regional, and global economies, and set an example for other women in the region.

FIND US ON TWITTER

**Tweets** Follow

**Venture Magazine** @VentureJO 1h  
World Food Programme launched app to feed refugee children @WFP #refugees #refugeecrisis  
venturemagazine.me/2015/12/wfp-la...  
pic.twitter.com/KRbH0F3TUC

**RoyalFilmCommission** @FilmJordan 5h  
Bringing them Back: Boosting Jordan's Ailing Visitor Numbers  
venturemagazine.me/2015/12/bringi...  
Retweeted by Venture Magazine  
Expand

**Venture Magazine** @VentureJO 5h  
The insurance sector in Jordan: dealing with disarray الاردن #JO #insurance #consolidation  
venturemagazine.me/2015/12/the-in-...  
تدبير التأمين في الأردن

Tweet to @VentureJO

# Le Régional



## A. MOSIMANN AU BOUVERET

### Un Chef royal

Star de la gastronomie et cuisinier favori de la famille royale anglaise, Anton Mosimann enseignera son art à la Culinary Arts Academy.

Riviera, page 13

## DENSIFICATION ET VILLAS

### Chexbres s'oppose au Canton

L'Etat demande à la commune de déclasser des zones villas qu'il considère comme surdimensionnées. En réponse, la Municipalité gèle la révision de ses plan directeur et plan général d'affectation.

Lavaux-Oron, page 10

## HERBORISTE PIONNIER À VEVEY

### Le pouvoir des plantes

Associé au concept santé d'un restaurateur local, l'herboriste Christophe Perret-Gentil explique que les plantes ne travaillent pas sur les maladies, mais sur les rééquilibres qui s'opèrent grâce à la nature.

Riviera, page 17



Vanessa Cardoso

# Ces privés qui accueillent des migrants

Pages 2 et 3

PUB

|  |   |  |  |  |                        |
|--|---|--|--|--|------------------------|
|  | <p><b>Lancôme</b><br/>femme<br/>EdP vapo<br/>50 ml</p> <p><b>59.90</b><br/><small>Comparaison avec la concurrence</small><br/>121.-</p> | <p><b>Giorgio Armani</b><br/>femme<br/>EdP vapo<br/>50 ml</p> <p><b>64.90</b><br/><small>Comparaison avec la concurrence</small><br/>125.-</p> | <p><b>Hugo Boss</b><br/>homme<br/>EdT vapo<br/>100 ml</p> <p><b>49.90</b><br/><small>Comparaison avec la concurrence</small><br/>105.-</p> | <p><b>Versace</b><br/>homme<br/>EdT vapo<br/>100 ml</p> <p><b>42.90</b><br/><small>Comparaison avec la concurrence</small><br/>110.-</p> | <p><b>ottos.ch</b></p> |
|--|---|--|--|--|------------------------|



## Région Riviera



# Le cuisinier de la Reine pose ses souvenirs



## MONTREUX

**On le compare à Escoffier et à César Ritz, des noms qui restent dans l'histoire. Star mondiale de la gastronomie, Anton Mosimann est aussi le chef favori de la famille royale anglaise et celui des J.O. Swiss Education group (SEG) lui ouvre une aile pour y loger ses souvenirs.**

Nina Brissot

Auguste Escoffier et César Ritz ont créé l'hôtellerie de grand luxe fréquentée par l'aristocratie européenne et les plus célèbres artistes des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Anton Mosimann a créé l'art culinaire qui plaît à cette même aristocratie. D'ailleurs, c'est lui qui est aux fourneaux pour tous les grands événements de sa Gracieuse Majesté d'Angleterre, le dernier en date

étant le repas de noces de Kate et William. Mais aussi tous les anniversaires du Prince Charles. La reine l'a d'ailleurs distingué OBE, Officier de l'Ordre de l'Empire britannique. A Londres, son club très privé est une alliance sacrée entre luxe, bonne chère et vins d'exception. Rien d'étonnant à cela puisqu'il est installé au cœur d'une ancienne église

**Le groupe a engagé 40 millions en 2016 pour l'extension des campus de César Ritz Collèges Switzerland au Bouveret, à Lucerne et à Brigue.**

dans le très chic quartier de Belgravia. Salle à manger dans la nef, une librairie et on arrive là où se trouvait l'orgue et qui est aujourd'hui une cave à vins dont certains ont un âge respectable. Sur trois niveaux, entre tables et bars, partout des photos de toutes les têtes couronnées et présidentielles, toutes les stars et célé-

«J'adore enseigner», lance Anton Mosimann, en noeud papillon, dans les cuisines du Bouveret, avec le chef local et sa brigade. R. Fux

brités passées par le Mosimann's Club de Londres. N'oublions pas non plus que ce sont ses brigades qui, depuis des années, servent les milliers de repas aux athlètes et aux VIP des jeux olympiques à travers le monde. Mais Anton Mosimann, tout comme César Ritz, est Suisse. Originaire de Soleure, son domicile d'adoption est Montreux. Où, chaque fois que le temps lui accorde un peu de loisirs, il vient se poser avec son épouse, laissant à leurs deux garçons, le soin de gérer les affaires familiales.

### Menu du 15<sup>e</sup> siècle

Outre sa passion pour la cuisine, Anton Mosimann est un grand collectionneur devant l'éternel. Plus de 6'000 livres de cuisine - lui-même en a écrit 13 - le plus ancien datant du 15<sup>e</sup> siècle. 50 médailles reçues, plus de 150 diplômes décrochés, des milliers de menus parfois très anciens, d'autres fois très spéciaux. Or, la Culinary Arts Academy Switzerland, au cœur de Swiss education group (SEG),

basé à Montreux, vient de signer un partenariat avec le chef qui régulièrement se rendra dans cette prestigieuse école culinaire. En contrepartie, l'école hébergera la collection privée unique d'Anton Mosimann sur trois étages dans la nouvelle aile en construction qui sera inaugurée le 4 juin prochain. En plein essor, le groupe prévoit l'extension des campus de César Ritz Collèges Switzerland au Bouveret, à Lucerne et à Brigue dès l'an prochain. 40 millions sont engagés sur ces projets.

### Faux bond de Wawrinka

Ambassadeur du groupe, Stanislas Wawrinka devait rejoindre SEG pour l'annonce de cette alliance. En son honneur, Anton Mosimann lui confectionnait son plat préféré, des roestis, revus et corrigés, sans pommes de terre! Las, la star a fait faux bond en dernière minute, sans que cela ne gêne en rien le calme du chef. Il a mis son tablier, son bonnet et s'est dirigé vers les cuisines où les étudiants étaient ravis de l'accueillir.

PUB



B. Vilaysane, F. Pilet, O. Gloor, S. Hayoz, C. Chevrier, D. Pilet, C. Pascale

**Journée portes ouvertes**  
4 Ipads à gagner!



Le mardi 15 décembre 2015, de 8h30 à 16h30, nous vous invitons à la journée portes ouvertes! Venez visiter nos nouveaux locaux à la rue du Théâtre 8 à Vevey.

fair banking  
**banque coop**

# Le Régional

## Le cuisinier de la Reine pose ses souvenirs

montreux On le compare à Escoffier et à César Ritz, des noms qui restent dans l'histoire. Star mondiale de la gastronomie, Anton Mosimann est aussi le chef favori de la famille royale anglaise et celui des J.O. Swiss Education group (SEG) lui ouvre une aile pour y loger ses souvenirs.



Nina Brissot

Auguste Escoffier et César Ritz ont créé l'hôtellerie de grand luxe fréquentée par l'aristocratie européenne et les plus célèbres artistes des 18e et 19e siècles. Anton Mosimann a créé l'art culinaire qui plaît à cette même aristocratie. D'ailleurs, c'est lui qui est aux fourneaux pour tous les grands événements de sa Gracieuse Majesté d'Angleterre, le dernier en date étant le repas de noces de Kate et William. Mais aussi tous les anniversaires du Prince Charles. La reine l'a d'ailleurs distingué OBE, Officier de l'Ordre de l'Empire britannique. A Londres, son club très privé est une alliance sacrée entre luxe, bonne chère et vins d'exception. Rien d'étonnant à cela puisqu'il est installé au cour d'une ancienne église dans le très chic quartier de Belgravia. Salle à manger dans la nef, une librairie et on arrive là où se trouvait l'orgue et qui est aujourd'hui une cave à vins dont certains ont un âge respectable. Sur trois niveaux, entre tables et bars, partout des photos de toutes les têtes couronnées et présidentielles, toutes les stars et célébrités passées par le Mosimann's Club de Londres. N'oublions pas non plus que ce sont ses brigades qui, depuis des années, servent les milliers de repas aux athlètes et aux VIP des jeux olympiques à travers le monde. Mais Anton Mosimann, tout comme César Ritz, est Suisse. Originaire de Soleure, son domicile d'adoption est Montreux. Où, chaque fois que le temps lui accorde un peu de loisirs, il vient se poser avec son épouse, laissant à leurs deux garçons, le soin de gérer les affaires familiales.

### Menu du 15e siècle

Outre sa passion pour la cuisine, Anton Mosimann est un grand collectionneur devant l'éternel. Plus de 6'000 livres de cuisine - lui-même en a écrit 13 - le plus ancien datant du 15e siècle. 50 médailles reçues, plus de 150 diplômes décrochés, des milliers de menus parfois très anciens, d'autres fois très spéciaux. Or, la Culinary Arts Academy Switzerland, au cour de Swiss education group (SEG), basé à Montreux, vient de signer un partenariat avec le chef qui régulièrement se rendra dans cette prestigieuse école culinaire. En contrepartie, l'école hébergera la collection privée unique d'Anton Mosimann sur trois étages dans la nouvelle aile en construction qui sera inaugurée le 4 juin prochain. En plein essor, le groupe prévoit l'extension des campus de César Ritz Collèges Switzerland au Bouveret, à Lucerne et à Brigue dès l'an prochain. 40 millions sont engagés sur ces projets.

### Faux bond de Wawrinka

Ambassadeur du groupe, Stanislas Wawrinka devait rejoindre SEG pour l'annonce de cette alliance. En son honneur, Anton Mosimann lui confectionnait son plat préféré, des roestis, revus et corrigés, sans pommes de terre! Las, la star a fait faux bond en dernière minute, sans que cela ne gêne en rien le calme du chef. Il a mis son tablier, son bonnet et s'est dirigé vers les cuisines où les étudiants étaient ravis de l'accueillir.

Date: 10.12.2015 Parution: 783

### Agenda

Tous | Insérer



Musique  
Chants grégoriens pour Noël  
Eglise du Cloître  
Du 23.01.2016 au

### Petites annonces

Toutes | Insérer



Enseignement  
PIANO PRANGINS  
denens

### Bonnes adresses

Toutes



Habitat  
Menuiserie du Tonchet SA  
1091 Grandvaux  
021 799 24 83



## Télévision

# Le chef Benjamin Luzuy atterrit à Vevey

**Le créatif cuisinier de «Descente en cuisine», sur la RTS, revisite ce soir la désossée de perches. Avant-goût**

Caroline Rieder

Réinterpréter les plats du terroir avec une grosse pincée d'imagination et un zeste de folie, tel est le défi de Benjamin Luzuy dans l'émission de la RTS *Descente en cuisine*. Pour cette deuxième saison, le chef est parachuté, au sens propre, dans huit nouvelles villes. Après Bulle, il descend ce soir sur Vevey pour revisiter la désossée de perches. Le jeune Franco-Suisse formé à l'Ecole hôtelière de Lausanne a affûté son art durant un an chez Philippe Chevrier avant de créer à Genève son restaurant, un service traiteur et deux bars. L'hyperactif prévoit même d'en ouvrir un d'ici à 2017 à Lausanne. Interview.

**Quelle est la difficulté de revisiter un plat comme la désossée de perches?**

C'était un très gros défi, car on connaît surtout la perche baignée dans du beurre, recouverte de sauces souvent très aromatiques et associée à des frites. Or, avec une cuisson plus douce et apprêtée de manière plus sobre, elle révèle sa chair très fine.

**Votre proposition de garder l'arête centrale du poisson pour la manger a surpris...**

Oui. Desséchée, l'arête peut se consommer car la perche est un petit poisson. Ce sont des techniques que j'ai déjà travaillées, et la «désossée réossée», ça m'amusa.

**A la télé, on vous voit atterrir en parachute, découvrir la recette originale et la revisiter dans la foulée. Dans la réalité, est-ce aussi rapide?**

Le tournage dure en fait cinq jours, mais ça reste très spontané. Car, avant d'arriver, je connais le thème, mais pas les détails. La désossée, par exemple, je l'ai vrai-



Benjamin Luzuy a réalisé sa «désossée réossée» dans la cuisine du Restaurant Les 3 Sifflets, à Vevey. DR

## Des perches au brochet

● Atterrir en terre vaudoise semble périlleux pour le cuisinier parachutiste. Benjamin Luzuy s'était foulé une cheville l'an passé à Lausanne, et la descente sur la région veveysanne, chahutée par le vent, a été un des sauts les plus difficiles de cette saison. Mais cet optimiste n'appréhende jamais de se lancer. Et, une fois au sol, il se délecte des rencontres avec les artisans locaux du goût. A Vevey, son périple le mènera au Café de la Valsainte et aux 3 Sifflets. Il croisera aussi les

filets du pêcheur Henri-Daniel Champier et les excellents crus de Jérôme Aké Béda. Dans les épisodes suivants, il mettra son grain de sel dans la truite meunière de Porrentruy, le Berner Platte spécial Noël, le Tsarkotet de Sierre, les cardons genevois, les escargots de La Chaux-de-Fonds et le brochet de Bienne. Un livre réunissant les recettes des deux saisons va paraître la semaine prochaine aux Editions Favre.

RTS Un, ce soir, 20 h 10

ment découverte sur place, tout comme les invités de l'émission ne sont pas des connaissances préalables. Ensuite, j'ai deux jours pour affiner mes idées, ce qui est court. Ce n'est pas comme si j'étais venu goûter les plats deux mois à l'avance.

**Le terroir, vous le découvrez donc en même temps que les téléspectateurs?**

J'ai ce syndrome du Genevois, et du Suisse en général, de sauter dans un train ou un avion dès que je peux. Je me suis donc vraiment retrouvé à découvrir des villes suisses que je connaissais très peu. De Vevey, j'avais des souvenirs de sorties de classe, enfant, mais guère plus.

**Travailler dans la cuisine d'un autre, ça ne doit pas être évident?**

Non, c'est certainement le plus gros challenge de cette émission. Il faut trouver ses marques en l'absence du maître des lieux et parfois c'est compliqué, mais il ne m'est jamais arrivé de ne pas pouvoir réaliser une recette à cause de l'état de la cuisine.

**Dans cette deuxième saison, vous faites moins de sport et plus de rencontres...**

Oui. Même si, l'an passé, mes amis sportifs riaient beaucoup de me voir me balader en Segway ou faire du kitesurf, on s'est aperçu que les spectateurs s'intéressaient plus au volet humain et culinaire. J'en suis très content, ça me permet de pouvoir m'asseoir à table avec les invités, et je suis toujours très touché de leur réaction, de faire naître des sourires. Il y a un vrai partage qui se crée.

**Certaines des recettes créées pour l'émission vous inspirent-elles au quotidien?**

Oui, bien sûr. Il y a même des recettes qu'on me redemande et que je propose parfois avec mon service traiteur, comme la fondue revisitée dans une pomme de terre soufflée que j'avais fait l'an passé à Fribourg, ou le petit club sandwich de cuchaule et jambon fumé de la Borne réalisé à Bulle, dans l'émission de la semaine dernière.



C'est avec son calme légendaire qu'Anton Mosimann s'est adressé aux élèves de la Culinary Arts Academy. DR

## Anton Mosimann pose son nœud pap'au Bouveret

**Le chef suisse, chouchou de la famille royale d'Angleterre, s'associe au Swiss Education Group qui ouvrira une aile de son école en son honneur**

Le Soleurois est reconnaissable de loin à sa joyeuse moustache blanche qui frétille au-dessus de son nœud papillon perpétuel, mais toujours différent. Souple, le chef passe sa vie à faire le grand écart entre la Suisse - il possède toujours un appartement à Montreux - et l'Angleterre où il cuisine pour les têtes couronnées et les premiers ministres successifs de 10 Downing Street.

Après avoir été surmédiatisé pour avoir concocté le repas de mariage de William et de Kate - «le pays est entre de bonnes mains avec des souverains comme eux» - Anton Mosimann (68 ans) continue à assurer un service recher-

ché dans son club privé de Belgravia, un quartier huppé de Londres, et à partager son savoir-faire avec les générations futures. Cette transmission est au cœur de la future activité du célèbre chef à la Culinary Arts Academy au Bouveret. La semaine dernière, il a signé un partenariat avec le Swiss Education Group, qui va lui consacrer une aile de son campus. En juin prochain, The Mosimann Collection occupera trois étages du bâtiment. «Profondément attaché à la région, je suis particulièrement heureux de pouvoir laisser cet important héritage à la Suisse dans l'une des plus prestigieuses écoles culinaires du monde.»

Cette collection de milliers d'objets insolites liés à la passion culinaire du Soleurois sera mise à la disposition des élèves - «Je veux qu'ils puissent les voir de près, les toucher» -, puis de groupes extérieurs, sur réservation.

Thérèse Courvoisier

## La nourriture est aussi le lien culturel des migrants

**En Croatie, une association utilise les recettes pour se rapprocher des réfugiés**

Okus Doma (un petit goût de chez soi) est un groupe qui aide les migrants à se refaire une vie en Croatie en cuisinant et en échangeant des recettes. Depuis sa création, en 2006, ce groupe veut aider les réfugiés à préserver leurs coutumes. Ses membres, dont des vo-

lontaires croates, échangent leurs recettes et anecdotes dans les cuisines de Zagreb en participant à des ateliers et des festivals. Ils préparent aussi de la nourriture sur demande. Les chefs qui œuvrent au sein d'Okus Doma s'appliquent à collecter des fonds pour développer leur entreprise, publier des livres de recettes et, à terme, ouvrir le restaurant dont ils rêvent, avec des spécialités afghanes, kurdes, algériennes... AFP

## Le coup de fourchette

### A la Cézille, on fait une jolie fête aux produits du terroir

Il fut un temps, pas si lointain, où l'on se pressait à la Cézille pour déguster jambon à l'os, botato (variante dodue du saucisson vaudois) et gratin de pommes de terre. Pierre Cornaz, puis son fils Marc, y tenaient alors à la fois la boucherie et le restaurant. Ont suivi quelques années de gérance et dix-huit mois de fermeture.

Retour à la famille depuis cet automne et la réouverture. Aux commandes de la boucherie, l'on retrouve Vincent Cornaz, fils de Marc, et au restaurant, rebaptisé le Virolet, Oriane Métroz, fille d'un vigneron de Begnins et petite-fille de Pierre Cornaz, la jeune femme compte bien redonner ses lettres de noblesse à l'adresse qui l'a vue grandir. En revenant, dans

un premier temps, aux fondamentaux (une courte carte saisonnière s'y ajoutera bientôt).

Belle affluence ce mardi midi. Le menu du jour à 19 francs semble séduire. A raison! Le rôti de dinde est (chichement, malheureusement) accompagné d'une agréable sauce aux épices et précédé d'une très réussie tarte aux poireaux. Simple et bon. Quant aux spécialités, elles sont meilleures encore. Servi tiède en entrée, le botato (11 fr.) est aussi juteux que goûteux. Si bien qu'ajouter de la moutarde serait presque criminel. Le jambon à l'os «de la famille» (26 fr.) arrive fondant et délicatement caramélisé, nappé d'une très bonne sauce aux champignons (4 fr. de supplément). Si



Oriane Métroz à l'œuvre dans son charmant restaurant de la Cézille, entre Begnins et Bassins. VANESSA CARDOSO


le cœur du plat est donc très réussi, ce n'est malheureusement pas tout à fait le cas des accompagnements, trop aillés pour les légumes et trop cuits pour les frites.


Côté desserts, la tarte au vin blanc (7 francs) est délicieuse et aurait mérité d'être servie tempérée plutôt que réfrigérée. Les glaces artisanales (3 fr. 70 la boule) sont également très agréables. La cave, enfin, est plutôt maligne. On retrouve évidemment plusieurs vins de la famille (Jean-Paul et Christophe Métroz, à Begnins) mais aussi d'autres crus bien choisis, tous de villages voisins.

Gommant ses inévitables maladresses de jeunesse, restant fidèle à son terroir, le Virolet retrouvera son lustre d'autrefois.

### L'adresse

**Le Virolet**  
Rue de la Cézille 3  
1269 Bassins  
022 369 02 12  
Fermé mardi soir, mercredi et jeudi midi

 Courte carte du terroir

 De 60 à 90 francs par personne, avec les boissons

 Joli et petit choix de vins des villages alentour

Nos adresses sur le guide et sur mobile: [www.24heures.ch/cdf](http://www.24heures.ch/cdf)



Date: 11.12.2015

# 24 heures



Régions

24 Heures  
1001 Lausanne  
021 349 44 44  
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 34'084  
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 375.036  
N° d'abonnement: 1084511  
Page: 1  
Surface: 3'925 mm<sup>2</sup>





## Le célèbre Chef Anton Mosimann signe un partenariat inédit avec Swiss Education Group en présence de Stanislas Wawrinka (Suisse)

Catégorie : [Recrutement, emploi, formation](#)  
Communiqué de presse publié le 10-12-2015



Swiss Education Group, leader suisse de la formation hôtelière et culinaire, annonce la signature d'un partenariat exclusif avec Anton Mosimann, illustre chef suisse et Officier de L'Ordre de L'Empire Britannique.



Il établit que la Culinary Arts Academy Switzerland située au Bouveret (VS) inaugurera en **juin 2016** une aile de son campus pour conserver sur trois étages et exposer de manière permanente **The Mosimann Collection**.

« Profondément attaché à la région, je suis particulièrement heureux de pouvoir laisser cet important héritage à la Suisse dans l'une des plus prestigieuses écoles culinaires au monde. Je partage avec Swiss Education Group les mêmes valeurs et exigences d'excellence et c'est un partenaire de choix à qui confier une grande partie de ma collection constituée au cours de ma carrière », explique **Anton Mosimann**.

Une collection privée unique

The Mosimann Collection regroupe des milliers d'objets insolites liés à la passion culinaire et à la carrière professionnelle d'Anton Mosimann. Cette collection privée unique sera accessible aux étudiants et aux professionnels dès l'année prochaine.

Né à Soleure, Anton Mosimann, le Chef au nœud papillon témoigne d'une brillante carrière. Il compte parmi ses hôtes des têtes couronnées, des hommes politiques et de nombreuses personnalités du show-business.

[Visualiser l'article](#)

Il a dirigé les brigades de cinq Premiers ministres anglais - **de Margaret Thatcher à David Cameron** - et de quatre générations de la Maison Royale d'Angleterre. En 2011, il s'est vu confier le dîner de mariage du Prince William et de Catherine Middleton. Il est également directeur du prestigieux club Mosimann's à Londres.

« C'est un grand honneur de pouvoir compter sur la collaboration d'un des meilleurs cuisiniers au monde. Toujours soucieux d'offrir un enseignement d'excellence, nous entendons à travers ce partenariat encourager les jeunes étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland dans leur créativité et les inspirer dans leur future carrière », relève **Florent Rondez**, CEO de **Swiss Education Group**.

Ce partenariat s'inscrit également dans les prochains investissements du groupe qui prévoit l'extension des campus de **César Ritz Colleges Switzerland** au Bouveret, à Lucerne et à Brigue dès 2016, représentant un investissement de plus de **CHF 40 millions** sur les trois prochaines années.

La créativité au sommet

Ce partenariat inédit a été annoncé officiellement en présence de **Stanislas Wawrinka**, Ambassadeur de Swiss Education Group, qui a dévoilé à cette occasion son plat préféré : les Röstis « à la mode Wawrinka », une recette populaire d'Anton Mosimann et reproduite par les étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland dans le cadre d'un concours.

Egalement passionné de cuisine, le 4e joueur mondial de tennis s'est réjoui : « Je suis très honoré qu'une si grande personnalité de la gastronomie crée mon plat préféré et très impressionné par le magnifique travail de réinterprétation de cette recette par les étudiants de la **Culinary Arts Academy Switzerland**. »

A propos de Culinary Arts Academy Switzerland

Membre de Swiss Education Group depuis 2012, la Culinary Arts Academy Switzerland a été créée en 2006 au sein du César Ritz Colleges Switzerland. Cet institut de renommée internationale propose une formation culinaire fondée sur la tradition de qualité et d'excellence de l'hôtellerie suisse. Ses programmes, axés autant sur la pratique que la gestion, visent à encourager le travail d'équipe et la créativité. Ils offrent aux étudiants un éventail d'aptitudes et de connaissances dans les domaines de la gastronomie et des arts culinaires qui les préparent à diriger un restaurant ou une brigade. Une spécialisation en pâtisserie et arts chocolatiers est également proposée. Des partenariats avec des institutions académiques et des établissements hôteliers d'envergure mondiale, tels que le Ritz Paris et la Ritz Escoffier School, garantissent l'applicabilité internationale des qualifications des étudiants. La Culinary Arts Academy Switzerland met à disposition des étudiants des infrastructures exceptionnelles au sein des campus César Ritz Colleges Switzerland à Lucerne et au Bouveret, offrant ainsi l'opportunité de multiples échanges avec les étudiants en gestion hôtelière.

A propos de Swiss Education Group

Avec quelque 7'000 étudiants par année répartis sur sept campus, Swiss Education Group est leader de la formation hôtelière en Suisse. Depuis la fondation de sa première école en 1992, le groupe s'inscrit dans la tradition et l'excellence d'un enseignement orienté sur la pratique de la gestion hôtelière et dispensé en anglais, répondant ainsi aux besoins du marché. Les écoles proposent un large éventail de formations de niveaux diplômes, bachelors ou masters. Des partenariats ont par ailleurs été développés avec l'University of Derby (UK), la Northwood University (USA) et la Washington State University (USA) afin de garantir la reconnaissance des diplômes sur le plan international. Ambassadeur mondial des meilleures pratiques suisses, Swiss Education Group est largement reconnu par les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie. Localement, le groupe est un acteur économique apprécié : les écoles attirent un nombre important d'étudiants et de visiteurs internationaux dans les régions où elles sont actives. De même, Swiss Education Group emploie plus de 700 personnes. Le groupe est membre de l'ASEH, Association Suisse des Ecoles Hôtelières, satisfaisant aux critères de qualité requis.



www.journaldespalaces.com

Pays : France

Dynamisme : 10



[Visualiser l'article](#)



[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse]



## Le célèbre Chef Anton Mosimann signe un partenariat inédit avec Swiss Education Group en présence de Stanislas Wawrinka

**Swiss Education Group, leader suisse de la formation hôtelière et culinaire, annonce la signature d'un partenariat exclusif avec Anton Mosimann, illustre chef suisse et Officier de L'Ordre de l'Empire Britannique. Il établit que la Culinary Arts Academy Switzerland située au Bouveret (VS) inaugurera en juin 2016 une aile de son campus pour conserver sur trois étages et exposer de manière permanente The Mosimann Collection.**

*« Profondément attaché à la région, je suis particulièrement heureux de pouvoir laisser cet important héritage à la Suisse dans l'une des plus prestigieuses écoles culinaires au monde. Je partage avec Swiss Education Group les mêmes valeurs et exigences d'excellence et c'est un partenaire de choix à qui confier une grande partie de ma collection constituée au cours de ma carrière », explique Anton Mosimann.*

Une collection privée unique

The Mosimann Collection regroupe des milliers d'objets insolites liés à la passion culinaire et à la carrière professionnelle d'Anton Mosimann.

Cette collection privée unique sera accessible aux étudiants et aux professionnels dès l'année prochaine.



// © SEG Swiss Education Group

Né à Soleure, **Anton Mosimann**, le Chef au noeud papillon témoigne d'une brillante carrière. Il compte parmi ses hôtes des têtes couronnées, des hommes politiques et de nombreuses personnalités du show-business.

Il a dirigé les brigades de cinq Premiers ministres anglais - de Margaret Thatcher à David Cameron et de quatre générations de la Maison Royale d'Angleterre. **En 2011, il s'est vu confier le dîner de mariage**

[Visualiser l'article](#)

**du Prince William et de Catherine Middleton.** Il est également directeur du prestigieux club Mosimann's à Londres.

« C'est un grand honneur de pouvoir compter sur la collaboration d'un des meilleurs cuisiniers au monde. Toujours soucieux d'offrir un enseignement d'excellence, nous entendons à travers ce partenariat encourager les jeunes étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland dans leur créativité et les inspirer dans leur future carrière », relève **Florent Rondez, CEO de Swiss Education Group.**

**Ce partenariat s'inscrit également dans les prochains investissements du groupe** qui prévoit l'extension des campus de **César Ritz Colleges Switzerland** au Bouveret, à Lucerne et à Brigue dès 2016, représentant un investissement de plus de CHF 40 millions sur les trois prochaines années.

La créativité au sommet



// © SEG

**Ce partenariat inédit a été annoncé officiellement en présence de Stanislas Wawrinka, Ambassadeur de Swiss Education Group,** qui a dévoilé à cette occasion son plat préféré : **les Röstis « à la mode Wawrinka »**, une recette populaire d'Anton Mosimann et reproduite par les étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland dans le cadre d'un concours.

**Egalement passionné de cuisine, le 4e joueur mondial de tennis s'est réjoui :** « Je suis très honoré qu'une si grande personnalité de la gastronomie crée mon plat préféré et très impressionné par le magnifique travail de réinterprétation de cette recette par les étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland. »



# Stan Wawrinka, du sport à la gastronomie

13 Décembre 2015

PAR [CHANTAL MATHEZ DE SENGER \(/AUTHOR-IMPORT/CHANTAL-MATHEZ-DE-SENGER\)](#)

**Ambassadeur de Swiss Education Group qui rassemble des écoles hôtelières et culinaires au Bouveret, à Montreux, Neuchâtel, Leysin et Lucerne, le champion de tennis, tout juste élu "Sportif suisse de l'année 2015", répond aux questions gourmandes de Bilan.**



---

## **GASTRONOMIE**

### **Stan, êtes-vous un cordon bleu ?**

Il faut poser cette question à ceux qui ont testé mes plats (rires). En tout cas, je pense pas mal me débrouiller car j'aime cuisiner et prendre le temps de tester des recettes. Mais cela reste rare dû à mes nombreux voyages.

### **Quel est votre plat favori ?**

J'ai la chance de tout aimer. D'ailleurs, mon problème, c'est que j'aime trop manger (rires). Mais surtout j'apprécie goûter tous les types de nourritures lorsque je voyage.

**Vous avez demandé au chef suisse Anton Mosimann de vous préparer un plat composé de röstis revisités à la mode Wawrinka. En quoi est-ce que cela consistait ?**

J'adore les röestis, mais c'est très lourd et je n'ai pas le droit d'en manger souvent par rapport à mon sport. L'objectif était donc que les étudiants de la Culinary Arts Academy Switzerland réinterprètent ce plat de façon plus légère et digeste.

### **Que mangez-vous avant une compétition ?**

Toujours la même chose. Des plats assez simples et ennuyeux : du poulet, des pâtes, du saumon ou du riz.

### **Un plat que vous n'aimez vraiment pas ?**

Les fromages forts, je ne suis pas fan. Par contre, j'adore la fondue et la raclette, mais j'en mange une fois par année, pas plus.

### **Est-ce que vous allez-vous lâcher pendant les fêtes de Noël ?**

Non, pas trop, car je pars quelques jours après pour une compétition. Je vais me faire plaisir mais en faisant attention.

### **Un petit verre de temps en temps ?**

Oui, j'apprécie le vin. Mais boire du vin avant les compétitions n'est pas trop conseillé (rires).

### **Une bonne adresse près de vous ?**

Il y en a beaucoup. Mais la meilleure, c'est chez moi (rires). Vu que j'aime bien cuisiner, il y a toujours des bonnes choses à manger et des bons vins.

### **Une recette fétiche ?**

En fait, j'aime changer et tester des nouvelles recettes quand je cuisine.

### **Un plat qui vous rappelle votre enfance?**

Les lasagnes à mon anniversaire et le gâteau aux carottes.

### **Etes-vous un bec à miel ?**

Oui, j'adore les desserts et plus précisément le tiramisu.

### **En quoi consiste exactement votre engagement au sein de Swiss Education Group ?**

Je voyage beaucoup, je suis tout le temps dans les hôtels, donc c'est un métier qui m'intéresse. Et il y a pas mal de similitudes entre le métier de cuisinier et de sportif : les voyages, la rigueur. Je suis donc très content d'être l'ambassadeur de cette école suisse.

---





# La Cave Vevey-Montreux

- Accueil
- Nos Vins
- Présentation
- Agenda
- Votre Commande
- Contacts
- Liens & Gastronomie

Présentation

Le Vignoble

Photos / Film

- Présentation du 23 mai 2015
- Montreux Volley Masters
- Fête des Narcisses 2015
- Marché Folklorique Vevey
- Marché de Noël
- Tournage du DVD

Le Conseil d'administration

Nos Collaborateurs

L'espace dégustation-vente (nos horaires)

Il était une fois ...

## La Cave en images

### Le Rösti à la Stan (Wawrinka)



Le Rösti à la Stan par Anton Mosimann



Les 4 et 5 décembre 2015, dans le cadre du César Ritz Colleges au Bouveret & de la Culinary Arts Academy Switzerland, le Grand Chef **Anton Mosimann** « Officer of the Order of the British Empire » a conçu une recette avec **Stanislas Wawrinka** : « **le Rösti à la Stan** », une version saine et sportive du plat traditionnel suisse, l'un des préférés du champion. Pour accompagner ce met, le vin choisi fut le **Chasselas « Clos de Plan-Chailly » de La Cave Vevey-Montreux**. Les origines vaudoises du No 4 à l'ATP auront permis cette incursion exceptionnelle d'un Grand Cru vaudois en terres valaisannes !



× UN POUR TOUS, TOUS POUR UN ×

# HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie Gastronomie  
Édition

Hôtellerie Gastronomie  
Hebdo

VUE D'ENSEMBLE | ATRIUM | ACTUEL | À LA UNE | ÉCLAIRAGE | MOSAÏQUE | TENDANCES | EVENTS | AUTRE



Prépare ses «rösti à la mode Wawrinka».

## Anton Mosimann au Bouveret

17.12.2015

**Swiss Education Group signe un partenariat avec le chef soleurois dont la formidable collection sera rapatriée en Suisse en 2016.**

«Ni un musée, ni une bibliothèque». C'est en ces termes que Florent Rondez, CEO de Swiss Education Group, décrit le projet initié il y a quelques mois avec Anton Mosimann, et dont l'aboutissement sera l'inauguration en juin 2016 d'une forme d'exposition permanente baptisée The Mosimann Collection. Hébergée au Bouveret (VS) sur trois étages dans une aile du campus accueillant la Culinary Arts Academy, la «collection» comprendra quelque 6000 livres rares acquis par le Londonien d'adoption au fil des ans, mais aussi une foule d'objets insolites liés à sa passion pour la gastronomie et à sa carrière, dont 150 diplômes, plus de 50 médailles d'or et de nombreux menus en provenance des quatre coins du monde.

### Un corpus impressionnant

Le rapatriement en Suisse de ce corpus impressionnant est un événement en soi. En raison d'une part de la personnalité hors norme d'Anton Mosimann – il a cuisiné pour cinq Premiers ministres anglais et quatre générations de la Maison royale d'Angleterre –, et, d'autre part, de la valeur inestimable des pièces dont recèle la collection. «L'un de mes ouvrages préférés est de Bartholomeo Scappi, célèbre chef de la Renaissance qui a été au service de Pie IV et Pie V, et dont je possède la première édition du livre paru en 1570», explique l'Officier de l'Ordre de l'Empire britannique.

A ses yeux, l'installation prochaine de sa collection à quelques encablures de son domicile helvétique revêt aussi une valeur symbolique. Anton Mosimann rêvait depuis quelque temps déjà de lui trouver une «maison» en Suisse, non pas seulement pour pérenniser son héritage, mais aussi permettre aux étudiants de la consulter. «A travers ces livres, menus et photos qui racontent plusieurs siècles de la gastronomie, j'aimerais qu'ils trouvent l'inspiration et l'envie de se dépasser comme je l'ai fait», résume celui qui est devenu collectionneur à l'âge de 26 ans. «Après ma première médaille d'or en 1973, j'ai sympathisé avec le chef garde-manger qui ouvrait tous les Hilton d'Europe. Il a demandé à son épouse de me laisser la priorité pour acquérir ses 700 livres une fois qu'il serait décédé, et, le moment venu, j'ai sollicité un crédit auprès de ma banquière qui me l'a accordé!»

### Un plat pour Stan Wawrinka

Véritable coqueluche du Who's Who britannique qui se presse depuis plus de 25 ans dans son club, où il travaille depuis 2007 avec ses fils Philipp et Mark, Anton Mosimann est aussi le chantre d'une cuisine naturelle faisant l'impasse sur le beurre et la crème. Pas étonnant dès lors que Swiss Education Group lui ait demandé de concocter un plat pour son ambassadeur Stan Wawrinka, dont le penchant naturel pour les mets au fromage est réfréné par sa carrière de tennisman. Sa création? Des rösti de légumes (avec un peu de pomme de terre) accompagnés d'œufs brouillés au fromage à la crème.

Une surprise qui a ravi le principal intéressé, lui qui évite les aliments trop lourds à digérer quand il est en compétition. «Je me lâche pendant les vacances et en général je prends quelques kilos. Là, je suis en période de préparation, alors mieux vaut manger léger», confie Stan Wawrinka, avant de préciser que le tennis est un sport qui offre une certaine liberté au niveau de l'alimentation. «On est suivis par des nutritionnistes mais on a une marge de manœuvre. La seule chose à proscrire est l'alcool.»

Texte: Patrick Claudet

Davantage d'informations:  
[www.swisseducation.com](http://www.swisseducation.com)  
[www.mosimann.com](http://www.mosimann.com)

## Världsberömda Chef Anton Mosimann går in i exklusivt samarbete med Swiss Education Group.

Swiss Education Group går in i ett exklusivt samarbete med den världsberömda Schweiziska kocken, Anton Mosimann OBE (Officer of the Order of the British Empire). Som en del av samarbetet kommer Chef Mosimann ställa ut delar av *The Mosimann Collection* på Culinary Arts Academy Schweiz campus i Le Bouveret i juni 2016.

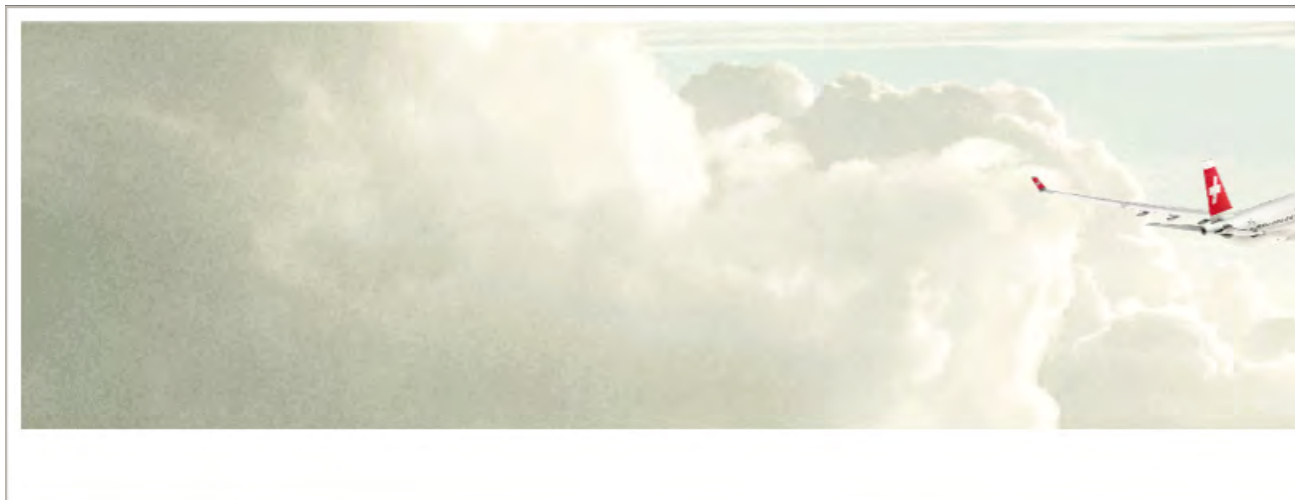
*The Mosimann Collection* innehåller historiska kulinariska böcker, bilder, medaljer, originella recept och en genomarbetad samling av menyer från hela världen, alla föremål relaterade till Chef Anton Mosimanns professionella karriär och passion för den kulinariska världen. Samlingen kommer att visas på César Ritz Colleges Schweiz i Le Bouveret och öppnar i juni 2016 både för allmänheten och Swiss Education Groups studenter att ta del av.

*"Jag känner mig djupt kopplad till Le Bouveret, därför är jag särskilt glad över att kunna placera detta Schweiziska arv på en speciell plats, som dessutom är en av de mest prestigefyllda kulinariska skolorna i världen, förklarar Anton Mosimann.*

Anton Mosimann är född i Solothurn, Schweiz. Hans gäster består bland annat av medlemmar i kungliga familjer, politiker, statsöverhuvuden samt många personligheter från nöjesbranschen. Han har lett det kulinariska teamet som betjänar fem brittiska premiärministrar, från Margaret Thatcher till David Cameron. År 2011 fick han det prestigefyllda uppdraget att skapa en kulinarisk middagsupplevelse under Prins Williams och Catherine Middleton bröllop. Chef Mosimann driver också den prestigefyllda Mosimann dining club i London.

*"Det är en stor ära att få möjlighet att samarbeta med en av de bästa kockarna i världen. Vi strävar ständigt efter att uppnå högsta kvalitet i undervisning, genom detta samarbete demonstrerar vi dessutom vårt åtagande att uppmuntra kreativitet bland våra unga studenter vid Culinary Arts Academy Schweiz, och samtidigt ge dem inspiration för deras framtida karriär, säger Mr. Florent Rondez, VD Swiss Education Group.*

Partnerskapet med Chef Anton Mosimann är också en del av Swiss Education Groups framtida investeringar. Man satsar inför år 2016 stora resurser på att utvidga skolans campus av César Ritz Colleges Schweiz i Le Bouveret, Luzern och Brig med start 2016. Investeringen kommer uppgå i över 40 miljoner Schweiziska Franc under de närmsta tre åren.



## Anton Mosimann, le chef suisse des têtes couronnées

17 Décembre 2015

PAR [CHANTAL MATHEZ DE SENGER \(/CHANTAL-MATHEZ-DE-SENGER\)](#)

**Ami de la famille royale d'Angleterre, le Soleurois Anton Mosimann s'est vu confier les plus grandes réceptions officielles. Encore peu connu en Suisse romande, il est considéré comme l'un des meilleurs cuisiniers du monde.**



---

**GASTRONOMIE** C'est le Federer de la cuisine. Ou plutôt le Stan Wawrinka, lui qui est également partenaire de [Swiss Education Group](http://www.swisseducation.com/) (<http://www.swisseducation.com/>), un groupe d'écoles hôtelières et culinaires en Suisse. Pourtant, le chef au nœud de papillon (il en possède pas moins de 350) n'a pas la même notoriété en Suisse que son pendant sportif, alors même que le Soleurois d'origine est une star de la cuisine dans le monde. Et plus particulièrement en Angleterre où il a été décoré en 2004 par la reine Elizabeth II Officier de l'Ordre de l'Empire Britannique pour sa contribution à la gastronomie nationale.

Ami personnel de la famille royale, proche de feu Diana et de Camilla, il s'est vu confier le dîner des 50 ans du Prince Charles ou encore celui du mariage du Prince William et de Kate Middleton en 2011. Il est également connu pour être celui à qui la famille royale d'Angleterre confie ses buffets et réceptions officiels.



## **"Bon mais incroyablement cher"**

Double Etoilé lorsqu'il officiait au

[Dorchester de Londres](https://www.dorchestercollection.com/en/london/the-dorchester/)

[\(https://www.dorchestercollection.com/en/london/the-dorchester/\)](https://www.dorchestercollection.com/en/london/the-dorchester/), Anton Mosimann a

dirigé les brigades de cinq premiers ministres anglais, de Margaret Thatcher à David Cameron, et de leurs célèbres invités : des têtes couronnées, des hommes politiques et chefs d'Etat (de Mitterrand à Sarkozy, en passant par Clinton et Arafat) et de nombreuses personnalités du show-business. Les goûts et les exigences de chacun restent protégés par une clause de confidentialité.

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Il se permet juste une anecdote sur la Dame de fer : «Elle est venue me féliciter, lorsque j'ai cuisiné pour Mitterrand en me disant : "c'était bon mais incroyablement cher".»

Le chef, qui fut également cuisinier officiel pour les Jeux Olympiques de Londres, est

également le directeur du prestigieux club Mosimann's, situé dans le quartier de Westminster, qui regroupe tout le gratin de la haute société anglaise et internationale. Le restaurant, installé dans une ancienne église presbytérienne, comprend plusieurs « private rooms » sponsorisées par des entreprises telles que Lalique, Davidoff ou Jaeger-Lecoultré, que l'on peut réserver pour des dîners privés. Le Suisse dirige également un service traiteur, une académie de cuisine et est l'auteur d'une quinzaine de livres.

Tout a commencé pour le Soleurois lorsqu'il fut invité à diriger à 28 ans – après de nombreuses expériences autour du monde - les cuisines de l'Hôtel Dorchester à Londres. « Je me suis retrouvé à la tête d'une brigade de 130 personnes. » Nommé « Maître Chef de Cuisine », le restaurant devient rapidement le gastro incontournable couru de la haute société londonienne. En 1985, il obtient une seconde étoile Michelin. C'est la première fois de l'histoire que le guide octroie une telle récompense à un restaurant d'hôtel situé hors de France. Il est alors admiré par ses pairs dans le monde entier.

## **Un musée Mosimann**

Le chef soleurois vient de signer un partenariat avec Swiss Education Group qui regroupe cinq écoles en Suisse dans la formation hôtelière et culinaire. La

[Culinary Arts Academy Switzerland](http://www.culinaryartsswitzerland.com/fr/micro/arts-culinaires-patisserie-et-arts-chocolatiers-1928)

[\(\[http://www.culinaryartsswitzerland.com/fr/micro/arts-culinaires-patisserie-et-arts-chocolatiers-\]\(http://www.culinaryartsswitzerland.com/fr/micro/arts-culinaires-patisserie-et-arts-chocolatiers-1928\)](http://www.culinaryartsswitzerland.com/fr/micro/arts-culinaires-patisserie-et-arts-chocolatiers-1928)

[1928](http://www.culinaryartsswitzerland.com/fr/micro/arts-culinaires-patisserie-et-arts-chocolatiers-1928)) située au Bouveret inaugurera en juin 2016 une aile de son campus pour conserver sur trois étages et exposer de manière permanente "The Mosimann Collection" qui regroupe plus de 6000 ouvrages sur la cuisine, dont le premier livre sur la gastronomie publié en 1516 pour la librairie du Vatican.

On pourra y découvrir également des recettes, des photographies, des diplômes ou encore près de 150 médailles et récompenses reçues au cours de sa brillante carrière. Seront également intégrés des tableaux de sa collection personnelle ainsi que des objets de feu Claude Nobs, un ami fidèle, à l'origine lui aussi cuisinier. En attendant, sa collection est exposée jusqu'au 14 février au musée des jouets à Bâle.

Cette toque de prestige, connue pour sa cuisine naturelle, sans beurre, ni crème, vit aujourd'hui entre Londres et Montreux. A 68 ans, celui qui apprécie particulièrement la cuisine asiatique



continue d'œuvrer lors de dîners de gala à travers le monde. Ses deux fils, Mark et Philip, formés à [l'Ecole Hôtelière de Lausanne \(http://www.ehl.edu/fr\)](http://www.ehl.edu/fr), suivent sa trace et prendront bientôt la relève de leur illustre père.

Alors, pourquoi pas un jour ouvrir un établissement dans son pays d'origine pour que les Suisses découvrent enfin cette star de la gastronomie ? « Rien n'est exclu » conclut Anton Mosimann.

---