

Informations générales/images en ligne sur:  
[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)  
Media  
Login > mot de passe: swmb > [Identification](#)  
> [Media](#)

## **Cinq siècles d'histoire de la cuisine**

### **La collection unique de livres de recettes et de cartes de menus d'Anton Mosimann**

**21 novembre 2015 - 21 février 2016**

Il est l'un des meilleurs cuisiniers au monde: le Suisse Anton Mosimann. Il compte parmi ses hôtes des têtes couronnées, des hommes politiques, des hommes d'État et des personnages connus du show-business venus du monde entier. Il était derrière les fourneaux de cinq premiers ministres anglais de Thatcher à Cameron et de quatre générations de la maison royale anglaise. Le menu du mariage du prince William et de Catherine Middleton en 2011 est un exemple de son savoir-faire. Il est perfectionniste et ne laisse rien au hasard. Ces caractéristiques sont la pierre angulaire du succès du chef cuisinier au nœud papillon.

Ce que peu de personnes savent: Anton Mosimann possède une collection unique de livres de recettes. Les plus de 6000 exemplaires sont une source abondante de savoir sur l'histoire culinaire des cinq siècles derniers. Le *Platina* fait partie de cette collection, le premier texte gastronomique imprimé, existant en deux éditions de 1516 et 1530, écrit par le bibliothécaire du Vatican. Il en est de même de l'œuvre sur la fabrication des confitures de Nostradamus, astrologue et médecin particulier. Le premier livre de recettes imprimé en allemand *Küchenmeisterey* (maîtrise de cuisine) dans une édition de 1516 appartient à la collection, ainsi que l'œuvre d'Alessio Piemontese du 16<sup>e</sup> siècle, connu sous le titre du *Livre des secrets*. Cette œuvre a été traduite en allemand par le Bâlois Johann Jacob Wecker. Son épouse, Anna Wecker, fut la première femme à publier un livre de recettes.

Des cartes de menus historiques et royales, comme le menu du couronnement du roi Georges V en 1911, ainsi que des cartes contemporaines de vœux de Noël du *Mosimann's Club* de Londres illustrent et complètent cette exposition intéressante. Ces objets sont présentés au public pour la première fois. En plus des 120 objets de la collection Anton Mosimann, les visiteurs pourront aussi admirer plus de 25 livres de cuisine pour enfants, ainsi que des petites sculptures aux lignes plantureuses et des assiettes peintes en céramique de l'artiste suisse Kathryn Zellweger-Staehelin.

### **Le livre de recettes**

Le marché du livre de cuisine connaît aujourd'hui une croissance plus élevée que jamais. Les livres de cuisine envahissent le marché. Chaque librairie propose un assortiment varié de livres de cuisine. Chaque cuisine régionale possède son recueil de recettes orné des photographies décoratives obligatoires en couleur. Qu'il s'agisse d'entrées, de plats principaux ou de desserts, de type végétalien, végétarien ou moléculaire – chaque tendance possède sa littérature.

La variante électronique du livre de cuisine existe aussi naturellement pour la liseuse ou pour application d'appareil mobile. Des recettes de cuisine disponibles à tout moment et partout: des films sur Youtube nous présentent pas à pas des recettes à faire soi-même. Sans oublier les livres

de recettes en vogue des cuisiniers de la télévision. Chaque pays possède de nombreuses émissions de cuisine dont les cuisiniers sont de véritables vedettes.

Par définition, le livre de cuisine est une collection reliée de conseils de préparation. Il contient des recettes, donc une assistance pour la préparation de mets et de plats. Chaque foyer contient de nos jours en règle générale plusieurs livres de cuisine. Leur apparence diffère selon le destinataire. Les collections de recettes sobres et détaillées sont destinées aux cuisiniers professionnels. Ensuite, on trouve les livres destinés aux écoles de cuisine, les manuels comportant les classiques de la cuisine pour débutants, qui les initient en général aux techniques de la cuisine et présentent un aperçu de la matière. Pour finir, on trouve les livres pour les cuisiniers amateurs. Ces derniers sont généralement richement illustrés et présentent des anecdotes concernant les ingrédients et la culture culinaire.

En observant les livres de cuisine sur une longue durée, on reconnaît leur rôle de témoins des changements d'habitudes culinaires. Les livres de cuisine permettent de reconnaître la mode en vigueur à une certaine époque, ainsi que les préférences et les aversions. C'est pour cette raison que les livres de cuisine présentent des différences capitales dans le choix des plats et de leurs ingrédients. L'exemple suivant présente l'évolution des habitudes culinaires. Cette recette issue du livre de Luise Rosenberg *Livre de recettes pratiques pour la cuisine quotidienne et les grandes occasions* (1887) n'est plus au goût du jour.

*Rôti de blaireau: un jeune blaireau très tendre et savoureux doit avoir la même consistance que le filet de porc. Le faire mariner deux ou trois jours dans du vinaigre avec des oignons, des carottes, de la sauge et un bouquet garni, des feuilles de laurier, du poivre, des clous de girofle et du sel. Le barder et le rôtir comme un jeune lapereau, brièvement du fait de la tendresse de sa chair.*

### **L'histoire du livre de recettes**

On ne connaît pas de manière exacte l'origine du premier livre de recettes. Les livres de recettes les plus anciens sont originaires d'Orient. Le premier livre de recettes connu est le *Vasavarajeyam* indien – il pourrait être vieux de 3500 ans. Les écrits chinois concernant l'étiquette à respecter durant les repas datent de l'an 500 à l'an 100 av. J.-C. Ils contiennent des descriptions extrêmement détaillées de menus et de plats, ainsi que des recettes que l'on retrouve en partie de nos jours sur les cartes des restaurants chinois.

La collection de recettes romaines la plus ancienne existant encore de nos jours, date du 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C. *L'art culinaire en dix volumes* (*De re coquinaria libri decem*) par Marcus Gavius Apicius était un classique de la littérature culinaire à son époque. Aucun livre de recettes datant des premiers siècles de notre ère ne sont parvenus jusqu'à nous, probablement parce que les recettes étaient transmises oralement. C'est à partir des 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup> siècles que l'on s'occupe de nouveau d'écrire et de présenter des instructions culinaires. On en fait remonter l'origine aux 12<sup>e</sup> et 13<sup>e</sup> siècles lorsqu'une culture culinaire accompagnée de bonnes manières à table se développa dans les cours. C'est ainsi que la fourchette fut utilisée à table vers 1450 à la cour des Medici à Florence. Des observances concernant le découpage selon les règles de l'art furent créées vers la fin du 16<sup>e</sup> siècle. Enfin se développa une sorte de théorie des règles de vie bourgeoise, fortement liées à l'art culinaire et aux arts de la table.

À la Renaissance et lors de la mise en place d'une bourgeoisie, les premiers plats simples bourgeois ont été conservés par écrit. Un recueil de Bâle datant environ de 1460 rassemble la collection de recettes de «Maître Hannsen, cuisinier des von Wirtenberg».

Un livre de recettes important datant de cette époque, présenté comme étant le premier livre de recettes imprimé, est *De honesta voluptate* datant de 1474. Il fut rédigé en Italie par l'administrateur de la bibliothèque papale, Bartolomeo Platina (alias Bartolomeo Sacchi). Platina n'était pas cuisinier et il s'inspira pour près de la moitié des recettes de son livre du recueil du premier cuisinier ayant atteint une certaine renommée, Martino di Como. Ce dernier naquit en 1430 à Torre, un village de l'actuel canton du Tessin. Il peut ainsi être considéré comme Suisse. L'écrit original est conservé à la Bibliothèque du Congrès à Washington. L'exposition présente la première édition parisienne en latin de ce livre de recettes, datant de 1530. Les livres de cuisine de cette époque n'ont que peu de ressemblance avec les recueils de recettes contemporains. Ils contenaient pourtant déjà des aspects prenant en compte la santé. Le livre de Platina contient une théorie développée du style de vie adapté, dont le but est d'augmenter le bien-être par une nourriture saine. Cette prise en compte de l'aspect santé disparut des livres de cuisine dès le 17<sup>e</sup> siècle. On fit prévaloir le plaisir de la consommation des mets, ainsi que le but de représentation sociale des repas de cour. C'est ainsi que les livres de cuisine de cette époque comportent des recettes accommodant l'ours, le paon, la corneille et l'aigle. De tels plats ont été reproduits à l'occasion de cette exposition. On retrouve, vers la fin du 17<sup>e</sup> siècle, une prise en compte croissante de la cuisine française moderne et de la cuisine italienne au sein de la littérature culinaire allemande. Les plats devinrent moins sophistiqués, le goût même du produit prit de l'importance et l'art des sauciers fit son apparition. De nombreux livres de recettes étaient encore destinés au 18<sup>e</sup> siècle aux hommes. Ceux-ci savaient lire, ils dirigeaient domaines et demeures, ainsi que leur épouse et les serviteurs.

Les tirages des livres de recettes étaient déjà relativement élevés au 19<sup>e</sup> siècle et les femmes apparurent dans les rangs d'auteurs. Le premier «best-seller» dans l'histoire des livres de cuisine fut édité à cette époque. Sa rédactrice, originaire de Wengern, était Henriette Davidis. Elle collecta durant huit ans des recettes avant de les faire éditer sous le titre *Recettes fiables et testées de cuisine quotidienne et de cuisine fine*. Le livre de cuisine apparut dès 1847 sous le titre plus court de *Livre pratique de cuisine pour la cuisine bourgeoise et fine*. Il est prouvé qu'elle a elle-même testé, et en partie amélioré toutes les recettes présentées. La formule courante *On prend* que l'on retrouve encore de nos jours dans les livres de cuisine, fut propagée et rendue populaire par l'ouvrage. Ce recueil de recettes était le livre de cuisine de référence en Allemagne à la fin du 19<sup>e</sup> et au début du 20<sup>e</sup> siècle; 75 éditions furent tirées en tout entre 1845 et 1963. Un exemplaire datant de 1847 est présenté dans cette exposition.

Les livres de cuisine du 19<sup>e</sup> siècle tenaient aussi lieu de guide pratique contenant des conseils pour l'administration du foyer. Ils abordaient la science de la nutrition et étaient destinés à un nouveau groupe cible: il était nécessaire d'instruire les jeunes filles dans le domaine de la cuisine du fait de la séparation croissante entre le foyer et le lieu de travail. La tendance de la disparition des familles nombreuses au profit des cellules familiales restreintes fut aussi prise en compte.

*Le Guide Culinaire* d'Auguste Escoffier datant de 1903 appartient encore aujourd'hui aux ouvrages de référence de la cuisine européenne. Il est également présenté à l'occasion de cette exposition. À partir du 20<sup>e</sup> siècle, il était courant de trouver dans les livres de cuisine des informations exactes

sur les quantités et les températures de cuisson. Ils présentent souvent la préparation des plats décrits pas à pas à l'aide d'illustrations photographiques.

De l'aube du 20<sup>e</sup> siècle aux années 1960, les introductions des livres de cuisine soulignent souvent qu'il est important que la femme s'occupe exclusivement du foyer et de la famille.

De la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle à nos jours, il n'est plus possible de gérer la masse des livres de cuisine. Des illustrations plus nombreuses sont certainement leur caractéristique principale.

Certains ouvrages délaissent les textes au profit des illustrations, cela doit correspondre à l'esprit du temps.

### **La recette**

Le terme de recette désigne une instruction culinaire. Cela indique le lien entre la science médicale et la nutrition. L'industrie chimique utilise aussi le mot *composition* pour désigner la liste des excipients nécessaires à la préparation d'un nouveau médicament. De même, les médecins de la Grèce antique prescrivaient des médicaments sur ordonnances et des plats sur recette.

Lorsqu'on s'intéresse aux livres de cuisine anciens, il apparaît rapidement que la mise en pratique des recettes en cuisine pose des problèmes insurmontables aux profanes. Hormis la nature bizarre des ingrédients de base selon la perspective actuelle, on ne trouve aucune indication exacte concernant les quantités et les poids. Il apparaît ainsi que les livres d'autrefois étaient rédigés par des professionnels à destination de professionnels. Cela explique l'absence d'information sur les quantités. La connaissance technique et le savoir-faire étaient présumés.

À partir du 15<sup>e</sup> et du 16<sup>e</sup> siècle, les livres de cuisine n'étaient pas destinés au simple peuple, mais à des cuisiniers au service d'un seigneur ou d'une personne fortunée. La tâche du cuisinier était perçue comme créative et expérimentale. Il ne devait pas s'en tenir à des recettes rigides.

C'est à partir du 19<sup>e</sup> que l'on trouve couramment des indications de mesures dans les recettes. Les livres de recettes rédigés par les femmes deviennent aussi plus nombreux.

### **Livres de recettes pour enfants et pour la dinette**

Les premiers livres de cuisine pour enfants trouvèrent leur origine dans les livres de recettes destinés à la dinette. Les dinettes firent leur apparition au 17<sup>e</sup> siècle, en tant qu'objets décoratifs pour adultes. Les premières dinettes pour enfants furent construites seulement à la fin du 18<sup>e</sup> siècle et faisaient partie à l'origine de la maison de poupées alors populaire. Comme la cuisine offrait de nombreuses possibilités de jeu, elle fut bientôt fabriquée en tant que jouet autonome.

Les petites cuisines fonctionnaient et les petites filles pouvaient cuisiner et faire des gâteaux. La cuisinière faisait au début partie de la cuisine de dinette, avant d'être conçu en jouet autonome à de moindres frais et qui nécessitait une surface plus restreinte. La grande époque des cuisinières de dinette fut de 1870 à 1940. Les cuisines et les cuisinières de dinette étaient des jouets idéals, comportant aussi un côté éducatif: les petites filles des couches privilégiées devaient être préparées de manière ludique à leur rôle de femmes au foyer s'occupant de la cuisine. Il existait des livres de cuisine destinés à la dinette. Le livre *L'école de cuisine des jeunes filles de bonne famille* indiquait: «Ce qui est pour toi un jeu divertissant, sera plus tard une activité aimée.» Dans un *Livret pour la dinette* datant de 1880 de Lovica von Pröpper, on trouve: «... *acquérir de manière ludique des connaissances intéressantes dans l'art noble de la cuisine et peut-être même en*

*conserver l'amour...»* Les activités domestiques furent considérées au cours du 19<sup>e</sup> siècle de manière croissante comme un métier présupposant une formation ou une éducation spécialisée. Tous les livres de cuisine pour dinettes possèdent la caractéristique commune de mettre en avant l'élément ludique. Grâce aux petites quantités, adaptées à la taille réduite de la cuisinière, il était possible de préparer des menus complets. Jusqu'aux années 1960, les cuisinières étaient pour la plupart en état de fonctionnement et il était réellement possible de les utiliser pour cuisiner. De nos jours, les enfants jouent avec des reproductions en bois ou en matière plastique, avec lesquelles il est seulement possible de jouer.

Les livres de cuisine pour enfants exposés contiennent des recettes réalistes, qui se trouvent aussi dans des livres de recettes normaux, légèrement adaptées. Le livre de cuisine pour enfants le plus ancien date de l'époque de 1870.

En 1856 apparut un livre de cuisine pour enfants à succès ayant pour titre *Anna, la cuisinière des poupées*. Son auteure Henriette Davidis avait aussi rédigé le *Manuel pratique de recettes pour la cuisine bourgeoise et fine*. Le livre de recettes pour enfants connut un grand succès équivalant au *Manuel pratique* et il fut tiré régulièrement en neuf éditions jusqu'en 1898. *Anna, la cuisinière des poupées* se rapproche évidemment par sa forme du *Manuel pratique*. On trouve des chapitres pour les soupes, puis pour les légumes et les pommes de terre, les plats de riz, etc. Comme son modèle, il numérote les recettes de chaque chapitre. La plupart de recettes concernent les plats sucrés, composés en grande partie de lait, de semoule, de riz, d'œufs et de pommes. La plupart des recettes sont simples, dépourvues de difficultés et peuvent être réalisées sur la cuisinière de dinette. Contrairement au livre de recettes pour adultes, la liste des ingrédients se trouve au début de chaque plat. La recette qui suit est issue du livre de cuisine pour enfants *Anna, la cuisinière des poupées* adaptée à la cuisinière de poupées.

#### *10. Soupe à la bière*

*Une tasse de bière, un œuf, des biscottes et autant de sucre que maman met dans la soupe. Faire cuire la bière avec une tasse d'eau et le sucre. Pendant ce temps, battre un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau dans votre bol, verser la bière cuite lentement sur celui-ci en continuant de mélanger, ajouter les biscottes. Vous avez une bonne soupe de bière avec des croustons de biscotte.*

Le même livre de cuisine contient une seconde partie consacrée à la cuisine des fleurs ou plats pour les poupées. Elle est basée sur les plantes et les herbes communes de jardin, que chaque enfant pouvait se procurer autrefois sans problème. Il s'agit ici de l'activité ludique créative, par comparaison sans but utile – une approche inhabituelle et révolutionnaire pour cette époque. L'offre de livres de cuisine pour enfants diminue remarquablement à partir des années 1930 et, à partir des années 1950, la cuisine sur les cuisinières pour adultes s'impose. Les nouveaux livres de cuisine pour enfants s'adaptent à cette évolution, les recettes et les quantités se conforment aux cuisinières pour adultes. Les garçons deviennent un groupe cible à partir des années 1960. Le plus important pour un livre de cuisine actuel est certainement la réussite des recettes présentées. Cette règle est valable pour les livres de cuisine normaux, comme pour les livres de cuisine pour enfants. Il est ouvertement important pour certaines maisons d'édition de développer et de tester les recettes en compagnie d'enfants.

## **La collection de livres de recettes d'Anton Mosimann et son origine**

La base de la collection extraordinaire et de grande qualité de livres de recettes d'Anton Mosimann est constituée par l'acquisition de la collection d'Adelrich Furrer, un célèbre expert en gastronomie des années 1960. Il travaillait pour le groupe hôtelier Hilton et il était à cette époque responsable de toutes les inaugurations d'hôtels. Il se distinguait par des sculptures ouvragées en beurre, pièces centrales de tous les buffets froids.

Anton Mosimann fut personnellement reçu jadis par Adelrich Furrer à son domicile de Zurich. À cette occasion, Furrer lui présenta sa collection de livres de recettes et dit à son épouse que le jeune Mosimann devrait à son décès recevoir en priorité l'offre d'acquérir sa collection complète. Adelrich Furrer décéda neuf mois après cette rencontre, et Anton Mosimann eut effectivement la possibilité d'acquérir la collection de 800 livres. Seule l'aide de l'employée très coopérative d'un institut bancaire qui accepta sa demande de crédit lui permit d'atteindre son but. Cela ne serait plus possible de cette manière de nos jours.

Anton Mosimann a continuellement agrandi sa collection – elle contient dorénavant quelque 6000 livres. La collection raconte l'histoire culinaire des cinq siècles derniers et contient des raretés telles que le *Platina* et la *Küchenmeisterey*.

La collection comporte deux parties, la collection d'amateurs de raretés et la bibliothèque professionnelle. Cette dernière appartient à l'Académie d'art culinaire d'Anton Mosimann située dans le quartier londonien de Battersea et est utilisée régulièrement entre autres par des chefs de cuisine ou des passionnés de gastronomie.

Cette collection de grande envergure est accompagnée d'un ouvrage d'informations, mis en place en collaboration avec Hans Weiss, un antiquaire suisse qui s'est spécialisé dans le domaine de la gastronomie. Cet ouvrage présente de manière détaillée environ 350 livres, les plus importants de l'histoire de l'art culinaire, issus de la collection d'Anton Mosimann. En feuilletant cet ouvrage, on apprend par exemple que l'astrologue et médecin du roi Nostradamus (1503-1566) a rassemblé un certain nombre de recettes pour la fabrication de confitures. Un Bâlois est aussi représenté: le médecin et professeur Johann Jacob Wecker (1528-1586) écrivit un livre sur le vin, la distillation, les huiles, etc. Son épouse Anna Wecker était l'auteure du premier livre de cuisine écrit par une femme (Amberg, 1597). On trouve dans cette collection évidemment aussi des livres de cuisine célèbres, par exemple ceux d'Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) ou d'Auguste Escoffier (1847-1935). Ils furent essentiels au développement de l'histoire de l'art culinaire jusqu'à nos jours. Tous ces livres se trouvent dans l'exposition.

## **Le chef Anton Mosimann et sa carrière extraordinaire**

La carrière culinaire d'Anton Mosimann débuta à l'âge de 15 ans avec un apprentissage à l'Ours de Douanne (Suisse). Déjà à l'époque, il aimait développer ses propres plats. Il ne se contentait pas de reproduire les recettes déjà existantes issues des livres de cuisine. Après avoir réussi son examen final, il rejoignit le Grand-Hôtel cinq étoiles de Villars. Le chef y était un perfectionniste absolu et Anton réussissait toujours à le satisfaire complètement par son travail. Déjà jadis l'ambitieux Anton Mosimann avait pour but de se hisser à la pointe de l'art culinaire et de ne travailler qu'à des endroits où il serait mis à l'épreuve et où il pourrait ainsi apprendre davantage. Après quelques années au sein de grands hôtels de Suisse, Anton Mosimann partit pour un an à Rome, afin de mieux se familiariser avec la cuisine italienne. Il a travaillé après cette période au

sein d'un grand hôtel au Canada, pour se rendre ensuite au Japon, où il put connaître la cuisine locale en tant que chef de cuisine. Elle est légère, honnête, artistique, tout simplement fantastique – et elle l'a influencé et inspiré jusqu'à nos jours. De retour en Suisse, Anton Mosimann travailla dans les cuisines de cinq palaces.

Une étape supplémentaire est constituée par le premier restaurant trois étoiles en dehors de la France, la *Villa Lorraine* en Belgique. Quatre restaurants trois étoiles suivirent en France. En 1975, Anton Mosimann devint – âgé de seulement 28 ans – chef des cuisines au Dorchester Hotel à Londres, célèbre dans le monde entier. Il avait gagné peu de temps auparavant une médaille d'or de cuisine à Lucerne. Des reportages dans les médias firent connaître le jeune cuisinier au célèbre expert suisse en gastronomie Adelrich Furrer. Ce dernier prit contact avec lui. Peu de temps après, Adelrich Furrer apprit du chef des cuisines de l'époque au Dorchester, Eugène Käufeler, qu'il pensait cesser son activité. Ce dernier lui demanda s'il connaissait quelqu'un qui pourrait le remplacer dans cette position. Adelrich Furrer lui recommanda le jeune Anton Mosimann. La cuisine de la maison avait été jusqu'alors très classique, lourde et assez démodée. Grâce aux nombreuses expériences qu'Anton Mosimann avait déjà pu rassembler durant ses jeunes années, il lui apparut tout de suite nécessaire de faire souffler un vent nouveau dans cette cuisine. Cette simplicité était en tout état de cause complexe à atteindre. Il fallut diriger et motiver plus de cent employés au niveau des cuisines. La tâche fut rendue plus difficile par la présence de nombreux chefs de cuisine employés depuis des années au Dorchester et qui ne comprenaient pas que ce jeune homme avait pu obtenir le poste de chef des cuisines. Grâce à son talent, à son ambition et à son endurance, Anton Mosimann réussit à obtenir deux étoiles Michelin pour le Dorchester. C'était la première fois qu'un hôtel-restaurant situé en dehors de la France obtenait deux étoiles. Ces distinctions ouvrirent des portes au nouveau cuisinier vedette dans le monde entier. Il obtint des offres venues de Tokyo, Hawaii, Hongkong ou New York. Anton Mosimann décida pourtant de demeurer à Londres et de s'y mettre à son compte.

### **Le club privé Mosimann's de Londres: une histoire de succès**

Après treize ans en tant que chef des cuisines du Dorchester – il connut cinq propriétaires, dix directeurs et sa cuisine rapporta deux étoiles Michelin – Anton Mosimann, la quarantaine, décida d'oser passer à l'étape suivante. Le Chef au nœud papillon acquit en 1998 une ancienne église presbytérienne à Belgravia, un quartier élégant du cœur de Londres. Il la transforma en un club restaurant exclusif appelé tout simplement Mosimann's. Le but primordial était d'offrir une cuisine absolument haut de gamme. Anton Mosimann innova aussi en matière de marketing et de relations publiques. Il fut le premier à travailler avec des sponsors. Des entreprises renommées avaient la possibilité de louer un salon et de le décorer selon leurs désirs. En contrepartie, ils acquéraient le droit d'utiliser leur nom et leurs produits au sein du club à des fins publicitaires.

Les membres du club apprécient par-dessus tout la cuisine excellente, et Anton Mosimann adore cuisiner pour des connaisseurs en matière de gastronomie, sachant apprécier la qualité présentée. Anton Mosimann a développé un style de cuisine personnel qu'il appelle cuisine naturelle. Il renonce à des ingrédients tels que la crème, le beurre et l'alcool. Il se concentre sur le goût propre de chaque ingrédient. Les produits subissent une cuisson courte. La présentation des mets est d'une importance primordiale. La cuisine d'Anton Mosimann a pour but de mettre en scène les mets de telle manière que déjà le regard que l'on pose sur ces derniers aiguise l'appétit.

Le premier commandement de Mosimann est discrétion et qualité. Son club regroupe dorénavant quelque 2500 membres. C'est un nombre important, dont Mosimann et son équipe sont fiers. Afin de satisfaire les hautes exigences de ces clients, dont de nombreuses personnalités connues dans le monde entier, il est nécessaire d'être innovant et de posséder des capacités de communication. Anton Mosimann reçoit sa clientèle personnellement, lorsque cela lui est possible – la plupart du temps en habit de cuisine et toujours avec un nœud papillon. Il possède plus de 300 de ces cravates courtes, qui sont devenues son image de marque.

Les clients désirent être conseillés et ils doivent se sentir réellement bienvenus. Ils veulent être sûrs de ne se voir proposer rien de moins que l'excellence. Il est également important de se présenter avec une certaine modestie face au client. Au premier plan se trouve toujours le produit. Anton Mosimann a fait sienne cette philosophie, bien qu'il cuisine aussi pour la reine Élisabeth II, laquelle lui a octroyé en 2004 l'ordre de l'Empire britannique. Anton Mosimann connaît à maintes reprises l'honneur de cuisiner pour la famille royale lors de grandes occasions, par exemple en 2011 lors du mariage du prince William avec Catherine Middleton.

Il cuisine aussi pour Downing Street, le siège du Premier ministre de Grande-Bretagne. Il cuisine régulièrement pour des chefs d'État étrangers. Jimmy Carter, le 39<sup>e</sup> président des États-Unis, était tellement ravi des talents culinaires d'Anton Mosimann qu'il demanda à pouvoir emporter ses restes. Kofi Annan, Adolf Ogi, Jassir Arafat, la reine Rania de Jordanie, Elton John, Bob Geldof, Kate Moss et Mick Jagger font également partie de sa clientèle. Ce sont les quelques exemples d'une liste sans fin. Anton Mosimann a toutes les raisons d'être fier d'avoir fait la connaissance de ces personnalités et d'avoir cuisiné pour elles – il a travaillé durement dans ce but durant des dizaines d'années. Ses deux fils ont entre-temps rejoint l'entreprise de leur père après la fin de leurs études à la Haute école d'hôtellerie de Lausanne.

### **Informations pratiques**

Heures d'ouverture.

Musée, boutique et restaurant, tous les jours de 10h à 18h

Le Jouet Mondes Musée Bâle accepte le Passeport Musées Suisses et le Museums-PASS-Musées.

Entrée.

CHF 7.- /5.-

L'entrée est gratuite pour les enfants de moins de 16 ans accompagnés d'un adulte.

Aucun supplément pour l'exposition temporaire.

Le bâtiment est entièrement accessible aux personnes en fauteuil roulant.

### **Contact média**

Vous obtiendrez de plus amples informations auprès de:

**Laura Sinanovitch**

**Directrice/Conservateur du musée**

**Jouet Mondes Musée Bâle**

Spielzeug Welten Museum Basel

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Bâle

Téléphone +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Informations générales/images en ligne sur:

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Media

Login > mot de passe: swmb > [Identification](#)

> [Media](#)