



Un écrin à Port-Valais pour des objets de grande valeur culinaire et historique.

© Nuno Acacio

UN JOUR, UNE IDÉE

L'héritage gastronomique du chef Anton Mosimann au Bouveret

Sur le campus valaisan du Swiss Education Group, un musée consacré au célèbre cuisinier suisse au nœud papillon rassemble les éléments clés de sa carrière royale et cinq siècles d'histoire du bien manger

3 minutes de lecture

◆ Un jour une idée ◆ Gastronomie ◆ Histoire ◆ Valais ◆ Grande-Bretagne

Emilie Veillon

Publié mercredi 3 avril 2019 à 12:56, modifié mercredi 3 avril 2019 à 14:06.

Un point culinaire commun entre les cinq premiers ministres anglais qui se sont relayés, de Margaret Thatcher à David Cameron, et quatre générations de Royals? Tous ont goûté à la cuisine du chef soleurois Anton Mosimann (photo ci-dessous), officier de l'Ordre de l'Empire britannique, alors à la tête des brigades de la Couronne. Proche de la haute société et des personnalités du show-business du Royaume-Uni depuis des décennies, ce grand collectionneur d'objets et souvenirs gastronomiques a même été chargé du dîner de mariage du prince William et de Kate Middleton en 2011.

En témoigne la collection privée du célèbre chef au nœud papillon inaugurée en 2016 au Bouveret (VS), sur le campus des César Ritz Colleges Switzerland, une des cinq écoles du Swiss Education Group, spécialisé dans la formation hôtelière et culinaire.

Déclinée sur quatre étages à l'ambiance feutrée, l'exposition constituée de milliers d'objets insolites, tels que des ustensiles de cuisines royales, des souvenirs personnels et des œuvres d'art, a été pensée comme un lieu de découverte et d'inspiration pour les étudiants et le grand public, toujours plus intéressé par l'art culinaire.

Passionné de recueils de recettes, Anton Mosimann a, au cours de sa carrière, rassemblé plus de 6000 ouvrages de valeur, comme le plus grand livre de cuisine au monde écrit à la main en 1733, le livre de confitures de Nostradamus, et une dizaine d'ouvrages d'Auguste Escoffier. Mais aussi des centaines de cartes de menus historiques comme le menu des fêtes du sacre et du couronnement du tsar de Russie en 1896 ou celui de l'hôtel Savoy de Londres, le 4 juin 1936.

Lire aussi: Les merveilles du cuisinier de Buckingham Palace à Genève

Jusqu'au 30 avril, on peut aussi y découvrir des œuvres du peintre vaudois Sébastien Pridmore, façonnées à partir de produits alimentaires, notamment de café. Et, annexée à la salle d'exposition principale se trouve **La Table de Claude (photo ci-dessous)**, en référence à Claude Nobs. Meilleur jeune cuisinier de Suisse, le fondateur du Montreux Jazz aimait séduire les artistes en improvisant pour eux des recettes dans sa cuisine ouverte du chalet Le Picotin. Fonctionnant comme une cuisine inspirée de celle de Claude avec une table d'hôtes, la pièce peut être louée pour accueillir 12 personnes à table et jusqu'à 120 pour un cocktail.

The Mosimann Collection, route Cantonale 51a, Port-Valais,
tél. 024 482 81 44, me 10h-17h ou lu-ma et je-ve sur demande.

Tous les articles de la rubrique «Un jour, une idée».

Emilie Veillon
@letemps

La dernière vidéo

[toutes les vidéos](#)