

ROAD TO SUCCESS

# The Mosimann's



Club exterior night time

“The history of food in Britain divides neatly into two periods — before Mosimann and after Mosimann.”  
*Loyd Grossman*

Mosimann’s Club, one of the most prestigious private clubs in the world, has members including wealthy and noble families, not only from the UK but from all over the world.

At Mosimann’s, cuisine takes centre stage. Our motto of “passion for excellence” has characterised Anton Mosimann’s revolutionary innovations in fine food since the earliest days, and remains superbly evident in every flavour that graces the palate in a Mosimann’s culinary experience.

In the past “good food” and “food that is good for you” were seen as mutually exclusive: food could be either one or the other but never both. The basic principles of good cooking and Anton Mosimann’s style of cooking have always been to use the freshest ingredients and prepare them in a way that brings out their flavour and goodness. We do not use oil, butter, cream or alcohol and have reduced the use of salt and sugar. These ingredients undoubtedly have their rightful place in good cooking but they can have deleterious effects as well. When possible, we use low fat equivalents of traditional ingredients — natural yoghurt, fromage blanc, tofu; and our sauces are based on pure stocks made from meat, fish or vegetables. As a result the visual effect of our dishes are lighter, clearer and the natural flavour is not overpowered.

**“Nothing comes solely by chance”**

The all-important qualities, Mosimann never ceases to point out, are planning, self discipline, energy, hard work and luck of course.

Anton was born in 1947, the only child of Swiss restaurateurs in the Jura mountains. Anton Mosimann spent his early years in Nidau, near Biel helping his parents run their own restaurant where he developed both a love for food and a desire to become a cook. The first taste he clearly remembers is that of Emmental cheese. “It was so tasty and so different from my previous food of vegetables and cereals.”

He started his apprenticeship at a local hotel at the age of fifteen, and at the age of twenty-five



Anton Mosimann

became one of the youngest Chefs to receive the coveted Chef de Cuisine Diploma.

At the age of 28, he was appointed Maitre Chef des Cuisines at the Dorchester Hotel in London — the youngest ever to hold this position. During his thirteen year tenure he was awarded two Michelin stars; the first time such accolade had been given to a hotel restaurant outside of France. In 1988 Anton acquired a Scottish Presbyterian church and set about creating Mosimann’s Club.

He also established a catering company, Mosimann’s Party Service, for which he has held the Royal Warrant of Appointment to HRH The Prince of Wales for Catering Services since 2000. In addition, he acquired a converted Victorian school in London’s Battersea and created The Mosimann Academy, with a demonstration kitchen featuring an enviable list of cookery courses and one of the world’s most extensive libraries of over 6,000 cookery books dating back to the 15th century.

“Food was the earliest influence on me as a child. I still remember the wonderful smell of apricots in season... it was fantastic... coming home from school to find my parents in the kitchen cooking, it all smelt so good. Theirs was basic cooking with seasonal produce. We have lost all that now, products are available all year round and I feel that’s a pity, as waiting makes it more worthwhile.”



Club Interior



Philipp and Mark, the sons of Anton Mosimann, joined Mosimann's in 2007 as joint Managing Directors of the firm.



Lalique Room at Mosimann's



Bentley Room at Mosimann's

# The Mosimann's

## Privat Dinnig Club

Это один из самых элитных клубов Лондона. Отобедать здесь — это значит принадлежать к избранному классу, представители которого стоят в первой двадцатке списка самых влиятельных людей планеты журнала Forbes. А чтобы здесь отужинать — надо как минимум быть либо одним из них, либо его очень близким другом, либо серьезным деловым партнером, либо просто представителем британской королевской семьи.

Для владельца клуба Антона Мосиманна изысканная кухня — это то, что стоит на первом месте. "Страсть к прекрасному" — так характеризует сам хозяин одно из самых престижных заведений в мире все революционные инновации и кулинарные эксперименты, связанные с приготовлением превосходнейших и изысканнейших блюд во всей британской столице.

Базовый принцип и стиль приготовления еды Антона Мосиманна — это использование только самых свежих ингредиентов, отказ от растительного и сливочного масла, алкоголя, ограниченное использование сахара и соли. По мнению известного повара, эти ингредиенты по праву заняли свое место в приготовлении еды хорошего качества, но их использование все-таки имеет и свою негативную сторону. "Если это возможно, мы охотно применяем натуральный йогурт, тофу, fromage blanc. Для приготовления соусов мы берем за основу соки от мяса, рыбы и овощей. И как результат — наши блюда "легче", тонченней на вкус и не перегружены ненужными калориями."

Свой успех Антон Мосиманн объясняет не только качеством и особыми рецептами его кухни, но и правильным планированием, самодисциплиной, энергией, постоянной работой и, конечно, удачей.

Хозяин клуба родился в 1947 году в Швейцарии в семье рестораторов. Еще ребенком он помогал своим родителям в ресторане, тогда же и он стал мечтать о собственном деле. В пятнадцать лет Антон начал обучаться в ресторанах при отелях и уже в двадцать пять получил долгожданный диплом Chef de Cuisine Diploma. Уже в 28 лет он занял должность Maitre Chef des Cuisines — в Dorchester Hotel в Лондоне, таким образом, он стал самым молодым шеф-поваром, когда-либо занимавшим этот почетный пост. Его великолепные блюда были вскоре отмечены двумя мишленовскими звездами.

В 1988 году Антон Мосиманн открыл свой частный клуб для избранных в английской столице. За короткое время его заведение приобрело репутацию одного из самых престижных клубов в мире с превосходнейшей кухней. Подтверждением этому стало внимание к клубу Mosimann's британской королевской семьи, которая доверила известному швейцарскому гастроному обслуживание приема, посвященного Бриллиантового юбилея правления Королевы Великобритании Елизаветы II, а также приема по случаю бракосочетания Кейт и принца Уильяма.