



E c k a r t W i t z i g m a n n

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

21/11/2011

Prix international Eckart Witzigmann :

Eckart Witzigmann rend hommage à des performances hors du commun réalisées dans le domaine culinaire et de la culture du style de vie.

Remise de prix solennelle le 21 novembre 2011 à Munich

Munich – Lors de la remise du Prix international Eckart Witzigmann, Eckart Witzigmann rend hommage en personne, le lundi 21 novembre 2011 à Munich, à des personnalités ayant réalisé des performances hors du commun dans le domaine culinaire et ayant fait preuve d'un engagement remarquable dans le domaine très diversifié de la culture et du style de vie. Les lauréats de cette année sont : Nadia et Antonio Santini (Italie), Daniel Boulud (USA), Claus Peter Lumpp (Baiersbronn, Allemagne), Tohru Nakamura (Pays-Bas), Johann Willsberger (Suisse), Heinz Winkler (Aschau, Allemagne) ainsi que Manfred Friedel, Fritz Eichbauer et Hans Haas (Munich). Le Prix international Eckart Witzigmann est décerné en collaboration avec la Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD).

Les lauréats de l'année 2011 s'inscrivent dans la lignée des lauréats éminents des huit dernières années, comme Ferran Adria, Marc Haeberlin, Thomas Keller, Frédéric Girardet, Harald Wohlfahrt, Dieter Müller, Anne-Sophie Pic, Hiroyuki Hiramatsu, Alice Waters, Juan Mari et Elena Arzak, Vincent Klink ainsi que S. A. R. le prince Charles de Galles, Carlo Petrini, Günter Grass, Dieter Kosslick et les artistes Daniel Spoerri, Tomi Ungerer et Dieter Krieg.

Eckart Witzigmann souligne que tous les lauréats du Prix international Eckart Witzigmann ont une chose en commun : leur œuvre dépasse de loin le cadre de l'artisanat en soi, d'autre part, maîtrisant leur art à la perfection, et se concentrant sur certains aspects, ils ont contribué de manière remarquable à enrichir la culture du style de vie des manières les plus diverses. « Chacun des lauréats a contribué dans son domaine à transformer un besoin élémentaire d'alimentation en une forme de culture, de la communication et de la convivialité », a déclaré Eckart Witzigmann. Les laudateurs Dr. Peter Peter et Carlo Petrini, Marc Haeberlin, Ephorus Tobias Küenzlen, Anselm Bilgri, Hans Stefan Steinheuer et Heiner Finkbeiner rendront hommage à l'œuvre des lauréats.

Eckart Witzigmann a insisté sur le fait que les lauréats ont tous fait passer le même message essentiel : « Les joies du palais sont un des fondements décisifs de la joie de vivre. Que les parents transmettent aux enfants et aux adolescents cette culture du style de vie et qu'ils comprennent l'importance essentielle d'une alimentation saine et qualitative, est un de nos vœux les plus chers, à nous tous ici présents. »

Eckart Witzigmann : « Et je suis donc heureux que beaucoup de mes collègues soutiennent à leurs fourneaux les villes et les communes dans leurs efforts pour assurer autant que possible à chaque enfant, chaque jour, un repas de midi bon au goût, bon pour la santé et aussi bon marché. » À cette occasion, Eckart Witzigmann a mentionné son livre « Gartenland in Kinderhand ! » qui vient de sortir et qui a pour but de « faire découvrir à nos enfants les merveilles de la nature. » Ce livre de cuisine et de jardinage pour les enfants donne des conseils d'aménagement et d'entretien de jardins potagers dans les jardins d'enfants. Eckart Witzigmann, ainsi que les grands chefs de cuisine, souhaitent que les parents reviennent à partager la culture de la table avec leurs enfants. Leurs recettes expliquent comment obtenir avec les produits du jardin une alimentation savoureuse et saine à consommer ensemble en famille, au jardin d'enfants ou à l'école.

Le Prix international Eckart Witzigmann 2011 sera remis dans le cadre d'une cérémonie qui aura lieu le lundi 21 novembre 2011 dans la salle Gobelin du musée Lenbachhaus à Munich. Eckart Witzigmann invite ensuite à passer à table. Le dîner de fête en l'honneur des lauréats, qui sera servi dans le restaurant de l'hôtel Königshof, a été coordonné par le chef de cuisine Martin Fauster et sera préparé par : Harald Wohlfahrt et Jörg Sackmann de Baiersbronn, Alfred Klink de Freiburg (Colombi) et Günter Seeger de New York.

Eckart Witzigmann, qui a prêté son nom au Prix international Eckart Witzigmann, a célébré son 70^e anniversaire en juillet de cette année. Élève de Paul Bocuse et de Paul Haeberlin, il a introduit la révolution culinaire en Allemagne dès ses débuts au restaurant « Tantris », en 1974. En 1978, Eckart Witzigmann a ouvert à Munich son propre restaurant, le légendaire « Aubergine », qui fut la cellule de base du miracle culinaire allemand et qui fut décoré dès la même année de trois étoiles Michelin. Il a reçu par la suite, et jusqu'à aujourd'hui, d'innombrables prix et distinctions. Depuis 2007, Eckart Witzigmann est docteur h.c. et professeur h.c. de l'université d'Örebro en Suède.

Contact presse :
Internationaler Eckart Witzigmann-Preis Gesellschaft
Rainer Knubben
Verlag für Kunst und Lebenskultur
Blumenstraße 9 - 73630 Remshalden
+49(0)7151 9948530 / rainer.knubben@rainerknubben.com
Photos : rainerkwiotek, fotografie [mail@rainerkwiotek.de]

Les lauréats :

Nadia et Antonio Santini ont fait de leur restaurant familial « Dal Pescatore » en Lombardie une institution européenne. Ce restaurant fin de campagne est réputé pour sa cuisine du terroir de très haut niveau. Les mets généreux préparés par Nadia et l'hospitalité grand style d'Antonio sont légendaires.

Daniel Boulud, né à Lyon, rend gloire depuis plus de 30 ans dans son restaurant de Manhattan à une haute cuisine aux accents saisonniers. Estimé comme l'un des meilleurs cuisiniers du monde, il a reçu les distinctions les plus hautes. Les années n'ont en rien atténué sa curiosité et sa créativité dans l'exercice de son art.

Claus Peter Lumpp, chef de cuisine de l'hôtel Bareiss à Baiersbronn, a développé un style de haute cuisine qui unie de manière exemplaire l'identité locale et l'envergure internationale. Profondément convaincu de la supériorité des produits régionaux et saisonniers, il a fondé sa réussite sur une activité écologique et durable de derrière les fourneaux. Claus Peter Lumpp est ainsi devenu un ambassadeur représentatif de la culture du style de vie.

Tohru Nakamura a commencé sa formation tout de suite après avoir passé son bac à Munich et l'a clôturée en tant que meilleur jeune cuisinier d'Allemagne. Aujourd'hui âgé de 27 ans, il travaille aux Pays-Bas dans le restaurant trois étoiles de Sergio Herman « Oud Sluis ». Eckart Witzigmann lui décerne le prix des jeunes talents.

Johann Willsberger a marqué et documenté toute une époque culinaire avec son magazine « Gourmet ». Son esthétique inimitable fait preuve du plus haut niveau et lui a valu le rang qui lui revient dans le milieu des arts culinaires et de l'art tout court.

Manfred Friedel, un homme du monde, qui accueillait les grands de ce monde à l'hôtel Königshof de Munich. Manfred Friedel a mis sa vie au service de l'hospitalité. Peu d'hommes ont su comme lui porter à son plus haut point la culture de la convivialité !

Fritz Eichbauer a construit le « Tantris » il y a exactement 40 ans. Munich et le reste du monde lui sont reconnaissants d'avoir fondé ce temple du grand art de la cuisine.

Heinz Winkler n'a pas seulement tiré profit d'une formation internationale, il a également travaillé sans relâche dans des écoles de cuisine renommées en Espagne, en Italie, aux USA, au Japon ou en Thaïlande. Heinz Winkler a largement contribué à l'excellente réputation internationale de la haute cuisine en Allemagne.

Hans Haas, successeur d'Eckart Witzigmann et Heinz Winkler, est chef de cuisine depuis 20 ans au « Tantris », pépinière de talents pour cuisiniers de pointe. Il n'y a pas que dans sa cuisine que Hans Haas est artiste, il est également peintre et sculpteur. Il réalise ainsi de manière visible la relation : cuisine - art - culture.