

## **PORTRAIT**

---

### **ECKART WITZIGMANN - CUISINIER DU SIÈCLE**

---

En 1994 la distinction de « Cuisinier du siècle », décernée par le Gault et Millau hisse Eckart Witzigmann au Panthéon du très fermé club des légendes vivantes de la cuisine. À ce jour, seuls trois cuisiniers ont reçu ce prix : Paul Bocuse, Joël Robuchon et Fredy Girardet. Depuis 1994, cette distinction, la plus importante de la profession n'a plus été décernée à aucun cuisinier autre que français. Elle souligne l'énorme considération et la position unique d'Eckart Witzigmann.

Eckart Witzigmann, né en Autriche à Badgastein en 1941 a été formé par les meilleurs maîtres de la profession dans le monde : Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergé, les frères Troisgros et particulièrement Paul Haerberlin ont très vite reconnu ce talent d'exception et l'ont soutenu sur le chemin d'une carrière unique.

Parallèlement à ses séjours en France, EW a enrichi ses connaissances grâce à de nombreuses expériences dans les meilleurs établissements à l'étranger, parmi lesquels : l'Operakällaren à Stockholm, le Café Royal à Londres, la Villa Lorraine à Bruxelles et le Jockey Club à Washington D.C.

Au total, EW a passé treize ans à l'étranger, avant de révolutionner la cuisine allemande. Aujourd'hui encore, on parle de « l'Avant et de l'Après Witzigmann ». 1978 vit l'ouverture de « l'AUBERGINE » son légendaire restaurant, berceau de la nouvelle cuisine allemande. Artistes, têtes couronnées et gourmets du monde entier venaient en pèlerinage à Munich pour déguster la cuisine novatrice d'Eckart Witzigmann.

Trois étoiles MICHELIN ☆☆☆ couronnèrent l'AUBERGINE en 1978, distinction attribuée pour la première fois à un restaurant étranger (hors de France). Eckart Witzigmann conservera ses trois étoiles jusqu'à la fermeture de son restaurant en 1993. Au sommet de sa renommée, Eckart Witzigmann décide de fermer l'Aubergine. « Je me rends compte, que je ne fais plus de progrès », at-il confessé à l'époque.

Witzigmann « La Mère de tous les cuisiniers », surnom attribué avec respect et affection par ses disciples, est un des auteurs culinaires les plus talentueux des vingt dernières années. Cette époque marque aussi le début d'une carrière internationale de conseiller culinaire sans précédent.

Deux ans à peine, après l'ouverture d'un restaurant et la création d'une école de cuisine à Majorque, ces derniers faisant partie des meilleurs de l'île. Il construit à Tokyo un restaurant pour le groupe japonais Juchheim. En coopération avec le producteur de boissons « Red Bull » il met au point un concept inédit à ce jour et crée le restaurant « IKARUS-Hangar 7 » à Salzburg. Un des meilleurs restaurants d'Autriche voit le jour dans un hangar d'aviation.

À partir de 2002, avec un nouveau projet de restauration, Eckart Witzigmann attire annuellement 150.000 clients enthousiastes. Près de 450 clients prennent place sous d'anciens chapiteaux « Palais de Glaces » fin de siècle, pour s'émerveiller quatre heures durant d'un spectacle avec les meilleurs artistes du monde tout en dégustant un menu d'exception À Munich, Hambourg, Cologne et Düsseldorf « Le Palazzo de Witzigmann » a pratiquement toujours joué à guichets fermés.

Le succès d'Eckart Witzigmann est le fait d'une dualité sans pareil, réussir ce tour de force : un même enchantement qu'il s'agisse de satisfaire 150.000 clients sous un chapiteau ou d'une cuisine d'exception destinée « Aux Grands » de ce monde. Ce n'est pas un hasard si le « New York Times » l'a appelé « le Cuisinier des rois et des dieux »... la liste des personnalités et des dignitaires est longue...

Par sa cuisine il a su comblé la reine Elisabeth II d'Angleterre et le Prince Phillip, le roi Hassan du Maroc, le roi Harald de Norvège, la Maison Royale de Belgique, le Maharadjah de Jaipur, le roi Carl Gustav et la reine Sylvia de Suède. Le roi de Suède fut tellement séduit par la cuisine d'Eckart Witzigmann qu'il tint à se rendre dans les cuisines pour féliciter lui-même le « Cuisinier des rois ».

La liste des têtes non couronnées, elle aussi, est infinie. Elle va de l'ancien président de Russie M. Gorbatschow, au président américain G.W. Bush, en passant par l'ancien chef d'état français Valéry Giscard d'Estaing. Lors des visites officielles, les chanceliers et les présidents allemands n'ont pas ménagé la confiance accordée au savoir faire et au goût d'Eckart Witzigmann. Il en est de même pour « l'Empereur » du football allemand Franz Beckenbauer et pour Nicki Lauda, une des légendes de la Formule 1.

Partout il a fait l'unanimité: il est impossible de manger mieux.

---

For more information: [www.eckart-witzigmann.com](http://www.eckart-witzigmann.com)

---