

PRIX & DISTINCTIONS

CUISINIER DU SIÈCLE | PROFESSEUR DE CUISINE

- 1975 | « Poivrier d'Or » le prix le plus éminent de la critique gastronomique de l'époque, décerné par Klaus Besser au restaurant Tantris à Munich
membre d'honneur du très élitaire cercle des cuisiniers de „Tradition et Qualité“, les grandes tables du monde
- 1979 | Trois étoiles MICHELIN, „l'Aubergine“, Munich
- 1986 | Avec 19,5 points sur 20,4 toques, la note la plus élevée est décernée par le Gault & Millau. l'Aubergine“ fait ainsi partie des meilleurs restaurants.
- 1986 et 1987 | Sur recommandation du Gault & Millau, Casino Austria, décerne la Boule d'Or de la Roulette à „ l'Aubergine“ restaurant phare d'Allemagne, pour son goût inimitable et sa cuisine d'une très grande simplicité.
- 1986 | Président fondateur de „Eurotoques“, association internationale de cuisiniers „
- 1988 | Remise du „Trophée gourmet '91, À la Carte“, par le chancelier d'Autriche, Franz Vranitzky
Timbale d'honneur de la Province de Salzburg
„Hibou d'argent“ par la revue „Ullsteins Gourmet Journal „
- 1991 | „Chevalier des Arts et des Lettres „ - distinction de la République française remise par Jacques Lang, ministre de la Culture.
- 1991 | „Munich resplendit – Aux Amis de Munich“ - distinction de la ville de Munich.
- 1992 | „Prix Culinaire des Regions Européen,s“ - France
„l'Aubergine“ fut récompensée avec la distinction „L'Art de Vivre“
- 1993 | „Prix de L'Art de la Cuisine“ - Académie Internationale de la Gastronomie - France

- 1994 | „Cuisinier du Siècle“, Gault-Millau - France
- 1995 | Distinction pour services rendus à l'Art culinaire allemand, attribuée par la revue allemande „Gourmet“ (Feinschmecker) remise par le docteur Walter Scheel, ancien Président de la République allemande.
- 1997 | Membre d'honneur du Club des cuisiniers allemands
- 1998 | Grand prix d'honneur pour services rendus à la gastronomie et la restauration allemande décerné par l'hebdomadaire „Bunte“
- 1999 | Admission au « Temple International de la Renommée des Grands Chefs » „International Hall of fame des Grands Chefs“
- 2001 | Récompensé par le „Five Star Diamond Award“ (diamant aux cinq Étoiles) de l' „American Academy of Hospitality Sciences“, (Académie américaine des Sciences conviviales), en tant qu'un des meilleurs chefs au monde
- 2002 | „Prix Artusi“, Médaille d'argent de la République italienne pour l'excellence de sa gastronomie, remis par Carlo Ciampi, ministre président
- Citoyen d'honneur de la ville de Bad Gastein en Autriche
Membre d'honneur et prix d'honneur des „Amis de L'Art de Vivre“
- 2003 | 23. Juni 2003 - Delbard, éleveur de roses, crée la rose Eckart Witzigmann
Tout sur la Rose Eckart Witzigmann
- 2004 | Désigné „Le cuisinier des étoiles“, par l'Association Gusta Fabriano Le Bade-Wurtemberg et „l'Académie Allemande des Arts Culinaires“ crée le „Prix Eckart Witzigmann“ pour récompenser d'excellentes performances en matière de gastronomie
- Membre actif de Slow Food

- 2007 | 29 Janvier - Attribution du Mérite d'Or de la Province de Vienne en Autriche
- 11 Février - Nomination comme „Professeur de Cuisine“
par l'université de Örebro en Suède
26. Mars - élu Président de l'Académie allemande pour la gastronomie depuis 2010
21. Avril - Attribution du Kurier Romy prix des médias pour la meilleure documentation du „Voyage culinaire autour du monde“ avec le professeur Rudolf Klingohr
Prix d'honneur Steinfeder pour la promotion du vin de Wachau
- Certificate for creative excellence, for excellence in communications in int. Competition „Chefs Around The World: Eckart Witzigmann présente les meilleurs chefs au monde au „Hangar 7“
- 2008 | 9 Février - Titre de Docteur honoris causa, décerné par l'université de Örebro en Suède
- 25 Février - remise de la médaille d'Or de Staufen
par le ministre président du Bade Wurtemberg, Günther Oettinger
- 14 Juin - Récompense pour l'ensemble de son oeuvre avec le Seven Stars & Stripes Award, Budapest
- Sommelier d'honneur pour l'Associazione Italiana Sommelier
- 2009 | 6. Février - l'ensemble de son oeuvre est récompensé par le Pot-au-feu d'Or , décerné par le quotidien Wiener Kurier
6. Mars - la Cloche d'Or, récompense décernée par l'Association des cuisiniers autrichiens à Vienne
18. Mai - remise de la médaille d'honneur par l'office du tourisme du Bade Wurtemberg pour la valorisation exceptionnelle du tourisme en Bade Wurtemberg
29. Mai - Mérite d'Or de la province de Salzbourg. lors d'une cérémonie donnée au Hangar-7 , remise de la récompense par Gabi Burgstaller, gouverneur de la province von der Landeshauptfrau Gabi Burgstaller überreicht.
- 2010 | Mars – l'ensemble de son oeuvre est récomposé par le quotidien Leader of the Award , décerné par le quotidien Rolling Pin en Autriche.
- Avril - „Lifetime Achievement Award“ de San Pellegrino World's 50 Best Restaurants
- Août - „Goldene Schlemmer-Ente“ für die Förderung der Ess- und Trinkkultur
- 2011 | Janvier - Internationalen Kulinarischen GenussBotschafter 2011der Genuss Region Österreich
- Janvier- Ehrenpräsident der GAD (Gastronomische Akademie Deutschland e.V.)

PRIX & DISTINCTIONS

DISTINCTIONS POUR DE NOMBREUX OUVRAGES

- 1980 | Médaille d'or de l'Académie Culinaire Allemande (ACA)
pour „la Cuisine du Tantris“
- 1994 | Médaille d'or de l'Académie culinaire allemande pour le
livre „Fines herbes et ail“, aux éditions Teubner
- 1994 | Médaille d'argent de l'Académie culinaire allemande
pour „le boeuf du steak au pot-au-feu“, aux éditions Teubner
- 1995 | Médaille d'argent de l'Académie culinaire allemande
pour „Entremets, biscuits, desserts“, aux éditions Teubner
- 1996 | Médaille d'or de l'Académie culinaire allemande pour
„le grand livre du chocolat“, aux éditions Teubner
- 1998 | Médaille d'argent de l'Académie culinaire allemande
pour „Courges et courgettes“, aux éditions Teubner
- 1999 | Plume d'or de l'Académie culinaire allemande pour „Le grand livre du riz“,
aux éditions Teubner
- 2000 | Médaille d'argent de l'Académie culinaire allemande
pour „Coquillages et huîtres“, aux éditions Teubner
Médaille d'or de l'Académie culinaire allemande pour „Curry“,
aux éditions Teubner
Médaille d'argent de l'Académie culinaire allemande
pour „Le grand livre de la viande“, aux éditions Teubner
- 2002 | Meilleur livre de cuisine étrangère en allemand, „La cuisine européenne“
„Turbot“ prix des livres allemands pour Eckart Witzigmann et Alfred Biolek:
alternative végétarienne au poisson et à la viande, numéro 1 des ventes
- 2009 | GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS | pour „Plaschutta,
l'École de Cuisine de Witzigmann“aux Éditions Christian Brandstätter
- 2010 | SCHWEIZER SILBERLORBEEREN MEDAILLE
pour „Salzburger Weihnachtsbuch“

For more information: www.eckart-witzigmann.com
