

Le chef étoilé Sven Wassmer est le nouveau « Friend of the Brand » de Porsche Suisse

27/01/2025 Sven Wassmer compte parmi les meilleurs chefs de Suisse. Dans son restaurant « Sven Wassmer Memories » du Grand Resort Bad Ragaz, il met tout en œuvre pour créer des expériences inoubliables. Cette volonté de singularité et de qualité irréprochable le rapproche de la marque Porsche.

À seulement 38 ans, Sven Wassmer s'est imposé comme l'un des chefs les plus talentueux de Suisse. Avec trois étoiles au « Guide Michelin » et une note de 18 points au « Gault&Millau », le natif du canton d'Argovie, qui officie au restaurant « Sven Wassmer Memories » du Grand Resort Bad Ragaz, fait partie de l'élite culinaire suisse. Et avec sa cuisine alpine minimaliste, il a développé un style inimitable. « J'ai toujours été motivé par l'envie d'exprimer ma propre vision », se souvient-il.

L'objectif de Sven Wassmer est de susciter des émotions avec des plats authentiques. « C'est le seul moyen de créer des souvenirs en cuisine », déclare-t-il en faisant référence au nom de son restaurant. C'est également un point qu'il a en commun avec la marque Porsche, « qui est toujours restée fidèle à

elle-même », comme il le rappelle. Holger Gerrmann, CEO de Porsche Schweiz AG, est sur la même longueur d'onde : « Sven Wassmer a réalisé son rêve personnel en restant étroitement lié à ses origines, ce qui correspond parfaitement à l'essence de notre marque. Nous nous réjouissons de pouvoir créer, avec Sven, des expériences inoubliables pour notre communauté suisse ».

Depuis 2019, Sven Wassmer est en charge du « Memories », à Bad Ragaz, où il cumule les fonctions de directeur général et de chef. Il s'est impliqué à toutes les étapes de la conception du restaurant. « L'ouverture était un critère important. Nous ne travaillons pas dans le secret. Au contraire, nous offrons à nos clients une transparence totale », affirme le chef. Mais la haute gastronomie ne se limite pas à ce qu'il y a dans l'assiette : le personnel, la décoration et encore l'accueil réservé aux clients sont également essentiels. « Par exemple, pour susciter une certaine impatience et offrir une expérience irréprochable, nous appelons chaque client une semaine avant sa visite. » Sur ce point également, le cuisinier établit un parallèle avec l'activité d'un constructeur automobile haut de gamme. « Ce qui me fascine chez Porsche, c'est cette perfection dans les moindres détails, ce niveau d'ingénierie toujours irréprochable : quel que soit le modèle que vous conduisez, vous ressentez toujours cette précision et le réglage impeccable », s'enthousiasme Sven Wassmer. Père de deux enfants, notre homme roule dans un coupé Cayenne E-Hybrid familial dont il apprécie le caractère spacieux, la sportivité et le côté relativement économique. « Grâce à l'autonomie électrique allant jusqu'à 74 kilomètres, je peux, par exemple, me rendre au travail sans utiliser le moteur thermique. »

L'univers culinaire de Sven Wassmer fait la part belle à sa région natale et à la nature. « Je me suis vite aperçu que le lien entre luxe et gastronomie ne datait pas d'hier. Mais ce lien doit aujourd'hui être réinventé, par exemple en réfléchissant à nos origines. Je suis influencé par l'endroit d'où je viens, par la nature, par les Alpes et cela se ressent dans ma cuisine », affirme le chef Wassmer. Parmi ses plats signature, citons l'entrecôte, grillée à la perfection, pour laquelle il utilise la viande d'animaux âgés de dix à douze ans élevés avec le plus grand soin. « Nous prenons le temps de rechercher des produits, d'établir des relations avec les fournisseurs, les producteurs et les éleveurs, car le temps est un véritable luxe », affirme Sven Wassmer. Il y a également de nombreux produits locaux exceptionnels qu'il est possible d'utiliser au restaurant. « Par exemple, les airelles de l'Engadine ou les champignons de la vallée du Rhin sont absolument incomparables », explique le chef.

Et même pour le caviar, Sven Wassmer a une solution locale. De son travail avec le producteur suisse Oona, basé à Frutigen, est né le produit « Oona x Sven Wassmer », d'une fraîcheur absolue. « Le caviar passe du poisson à l'assiette en seulement quatre jours. Cela permet une perception complètement différente de la fraîcheur et de la salinité, que l'on ne retrouve dans aucun autre produit », comme on peut le lire dans la description de ce mets extraordinaire dans son menu. Sven Wassmer explique qu'il a toujours été animé par le rêve d'un restaurant qu'il concevrait entièrement en mettant en pratique ses idées pour offrir un nouveau type de gastronomie. « Ma cuisine doit avoir du sens pour moi, mais elle doit également être fondamentalement pertinente pour rester d'actualité dans cinq ou dix ans », conclut-il.

MEDIA ENQUIRIES



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Cayenne S E-Hybrid Coupé (WLTP)*: Consommation pondérée (gamme E-Hybrid): 4.5 – 4.0 l/100 km; Consommation électrique combinée et pondérée (gamme): 20.0 – 19.1 kWh/100 km; Emissions de CO_2 (pondérées) combinées (gamme): 103 – 90 g/km; Statut [StandHeute]

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/fr_CH/2025/company/porsche-friend-of-the-brand-sven-wassmer-suisse-38476.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/366bbaef-d992-42d8-8c51-85afb32e0ac8.zip