

«Un plat se construit à partir d'une ou deux saveurs, des produits du moment et de proximité, autour desquels s'articulent l'émotion, l'esthétique, le respect de la nature»



PROFIL

1986 Naissance dans le Fricktal (AG), le 25 décembre.

2016 Mariage avec Amanda Bulgin, «master of wine».

2018 Naissance de son premier fils, puis du deuxième quatre ans plus tard.

2022 Troisième étoile Michelin et étoile verte, synonyme de durabilité.

Des larmes de bonheur, comme le Michelin n'en avait plus fait couler en Suisse depuis longtemps... Celles de Sven Wassmer, la voix nouée par l'émotion à l'heure de recevoir sa troisième étoile des mains de Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin. C'était le 17 octobre dernier, à l'Ecole hôtelière de Lausanne et lorsqu'on le retrouve chez lui à Bad Ragaz (SG), quelques jours plus tard, il est encore sur un petit nuage.

«On m'avait parlé de coups de fil mystérieux pour vous prévenir, mais rien de tel n'est arrivé, et ma surprise sur scène était bien réelle: toutes les conditions pour cette récompense étaient réunies, me semble-t-il, mais c'était un rêve tellement fou que je réalise difficilement ce qui vient de m'arriver.»

Sven est un trentenaire barbu, l'œil qui frise, l'allure souple et vaguement pataude d'un félin gourmand; il règne aujourd'hui sur un palace discret, de marbre et d'eau, dans son écrin de verdure. En 2018, à l'heure de rénover entièrement le complexe hôtelier historique bâti autour des anciens thermes de Bad Ragaz, «le directeur, Marco Zanolari, est venu me chercher à Vals, convaincu qu'il fallait jouer la carte de l'originalité, de la différence et nous avons ouvert en 2019, ce qui n'était pas le moment rêvé...»

«Unique en Europe»

Avec le luxueux et triplement étoilé Memories, 30 couverts à peine, et le plus décontracté Verve by Sven, le chef a carte blanche pour deux des sept restaurants, dans un site qui est désormais le plus étoilé d'Europe. «J'ai eu le privilège de créer quelque chose de neuf, ajouter ma touche au décor, au concept, à la cuisine, que j'ai voulue entièrement ouverte sur la salle. La chance aussi de faire du Grand Resort Bad Ragaz une destination gastronomique unique en Europe.»

Natif du Fricktal, Sven est entré naturellement dans les métiers de bouche, pour avoir «grandi dans un petit paradis, entre forêt

et potager, avec une maman cordon-bleu qui fait les meilleures lasagnes du monde». Porté très tôt par une grande ambition, il passe par quelques-unes des meilleures adresses du pays, à commencer par le château de Schauenstein d'Andreas Caminada, dont il est toujours très proche, ou le Park Hotel de Vitznau à l'époque féconde et ultra-locavore de Nenad Mlinarevic.

Mais c'est hors des frontières qu'est véritablement née sa philosophie: «A Londres, j'ai pris conscience de l'Arc alpin en tant qu'entité patrimoniale, culturelle et culinaire, de la richesse de ce terroir qui recouvre sept pays. Et que j'ai voulu le traduire dans ma cuisine.» Sven Wassmer parle ainsi de nouvelle cuisine alpine pour définir sa vision. Une inspiration locavore, lacustre et végétale qui n'est pas sans rappeler celle de Laurent Petit, à Annecy, mais aussi Pascal Steffen, Silvio Germann et la nouvelle génération de talents émergés

La touche de l'Arc alpin

SVEN WASSMER

Le trentenaire rejoint le club fermé des chefs triplement étoilés. Chez lui, à Bad Ragaz, l'assiette et le décor s'effacent derrière la nature, pour un récit mêlant sous-bois, lacs de montagne et cueillette sauvage

VÉRONIQUE ZBINDEN

autour de Caminada et Mlinarevic, entre Zurich et Saint-Moritz.

Très peu de viande, tout au plus celle des vaches mères du paysan voisin, voire quelques volailles de Bresse, beaucoup de cueillette sauvage, des techniques d'un peu partout, nordiques, japonaises, alpines: «Un plat se construit à partir d'une ou deux saveurs, des produits du moment et de proximité, autour desquels s'articulent l'émotion, l'esthétique, le respect de la nature.»

Derrière chaque assiette, un récit, un lieu, des parfums d'enfance, la quintessence d'un terroir évoquée grâce à une écriture très personnelle. Les souvenirs qu'on réveille ou ceux qui surgiront demain. Parmi les plats signatures de Sven, un omlé du val Lumnezia aux parfums de bourgeons de sapin, légèrement fumé et cuit à basse température, souligné par une réduction extrême de crème de montagne, caramélisée. Magnifique. La recette traditionnelle et très *comfort food* des knöpfli

revisitée à la truffe. Des *Swiss dim sum* évoquant les *Brienzer Ravioli*, à base de pommes de terre de Malans (GR), haricots secs et oignons, aux notes puissantes d'umami. Un dessert incroyable autour de bourgeons de sapin infusés et d'oxalis. Et le minimalisme, toujours. *Less is more*: «Plus je cuisine et plus je retranche», explique-t-il.

Sven Wassmer se dit marqué par de fortes personnalités telles que Daniel Humm, Rene Redzepi, Björn Frantzen, tous portés par une vision très personnelle et capables de se réinventer en permanence, que l'on songe aux versions successives du Noma, à Copenhague ou à la réinvention végane d'Eleven Madison Park, à New York. «Opérer de tels changements, parler haut quand on a une telle notoriété demande beaucoup de courage. Quand on explore de nouveaux territoires, par exemple en renonçant aux produits de la mer, il faut s'attendre à des critiques et ne pas dévier de sa vision.»

«Sans Amanda»...

Ce n'est pas tout: Sven forme avec la Britannique Amanda Wassmer-Bulgin, *master of wine* et directrice de la sommellerie au Memories, un couple étonnant à la ville comme à la scène. «Je m'identifie à la cuisine de Sven et ma philosophie est de concevoir des accords mets-boissons comme autant d'expériences», confiait-elle lors du dernier congrès ChefAlps, à Zurich. Tous deux s'entendent sur le fait que la cuisine, les *pairings* doivent «exposer une opinion, susciter des émotions». Ne pas hésiter à bousculer, marier les contraires. «Sans Amanda, je ne serais pas le même aujourd'hui», dit Sven.

Y a-t-il une vie sinon, en dehors de la haute gastronomie? «Quand mes fils sont nés, j'ai ressenti pour la première fois depuis longtemps que quelque chose de plus important allait m'absorber. En quittant Vals, nous avons mis la famille au premier plan, nous nous sommes réorganisés pour revenir à une vie plus urbaine et praticable avec des enfants.» ■

Un jour, une idée

Une nouvelle vie pour les bijoux dormants



ÉMILIE VEILLON

Des parures des années 1960. Des bagues serties de pierres précieuses. Des bracelets en forme de panthère... Sur My Tribe, le bijou se porte et se passe, traverse les décennies, dotant chaque personne qui le hérite d'un peu de son éclat éternel. Lancée en septembre 2022 par Anne-Marie Kortmoeller et Melissa Tamisier, cette entreprise promeut l'économie circulaire afin d'inciter les adeptes de belles pièces à privilégier les ressources existantes avec style.

«L'idée nous est venue en cherchant un moyen de participer à la transformation de cette nouvelle ère empreinte de durabilité et de consommation consciente. Nous avons choisi le bijou comme allié dans cette aventure parce qu'il est chic, glamour

et précieux, parce qu'il peut avoir plusieurs vies», expliquent les cofondatrices.

Les vendeuses et vendeurs potentiels sont invités à envoyer un descriptif et des photos par le biais du site de l'entreprise ou par WhatsApp. Si le bijou est sélectionné, la plateforme prend en charge l'ensemble du processus de vente. Répartie par catégorie sur la vitrine virtuelle, la collection propose actuellement une soixantaine de pièces à tous les prix. Certaines sont récentes, d'autres ont été portées sur plusieurs générations. Le duo privilégie les belles matières, les marques iconiques ou émergentes, les pièces de créateurs ou vintage. L'onglet magazine du site relaie d'ailleurs certaines sagas de bijoux. Comme celle d'une parure en or gris sertie de rubis, qu'un certain Gehri aurait achetée chez son ami bijoutier en Allemagne dans les années 1960

pour son épouse. Transmise par la suite à sa fille Christiane, octogénaire, elle vient d'être confiée à la plateforme en quête d'une troisième vie. Pour assurer la qualité des pièces et estimer le prix juste, les deux fondatrices s'entourent d'Axel Respingger, gemmologue certifié, courtier en pierres précieuses et bijoux anciens et enseignant à Genève.

My Tribe intègre la durabilité dans la stratégie globale de l'entreprise et a par exemple choisi de reverser 3% de son chiffre d'affaires à des associations. En ce moment: le Centre Otium à Genève, un lieu dédié aux personnes touchées par le cancer où elles peuvent trouver de la méditation, du yoga, de l'acupuncture, de l'accompagnement esthétique ou du soutien psychologique. ■

My Tribe, tél. 079 459 30 50, www.my-tribe.ch