

**Informations complémentaires:**

Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurich

Tél. 044 405 81 11  
Fax 044 405 82 35

## 1 étoile, 17 points et la «Découverte de l'année» pour Sven Wassmer, ambassadeur Electrolux

Zurich, le 7 octobre 2015

**Distinction suprême pour l'ambassadeur Electrolux: le Guide Michelin a décerné aujourd'hui une étoile à Sven Wassmer. Le GaultMillau lui a en outre octroyé 17 points et le titre de «Découverte de l'année». Jamais un cuisinier n'était entré au GaultMillau avec un nombre aussi élevé de points. Depuis début 2015, Sven Wassmer est ambassadeur d'Electrolux Suisse.**

Electrolux a découvert Sven Wassmer alors qu'il était finaliste du marmite youngster selection 2013, un concours destiné aux jeunes cuisiniers prometteurs. Son talent et sa détermination ont tout de suite sauté aux yeux de l'entreprise. Peter Barandun, CEO d'Electrolux Suisse, a déclaré: «Son gros potentiel a été évident pour nous, dès le départ. Nous le soutenons pour qu'il le déploie pleinement jusqu'à atteindre les sommets.» Aujourd'hui, les performances de Sven Wassmer sont reconnues par le Guide Michelin avec une étoile, et par le GaultMillau avec le titre de «Découverte de l'année» et l'attribution de 17 points. Cette distinction est un honneur pour Sven Wassmer: «Mon ambition, c'est que les convives repartent chez eux avec une multitude de goûts, qui seront autant de souvenirs culinaires.» Depuis décembre 2014, le chef étoilé de 29 ans est le chef cuisinier du «Silver Restaurant» de l'hôtel «7132» à Vals: «Les appareils Electrolux m'aident à faire ressortir le meilleur de mes créations.»

### **Conçu par les chefs étoilés pour les particuliers**

Depuis des décennies, Electrolux apporte son soutien aux meilleurs cuisiniers avec des appareils professionnels innovants. Un chef étoilé au Michelin sur deux en Europe utilise des appareils Electrolux. Les connaissances des professionnels permettent d'adapter aux particuliers les toutes dernières technologies, telles que le sous vide et la cuisson-vapeur, comme en témoigne la nouvelle gamme d'appareils Premium ProfiLine. Sven Wassmer apprécie le design de la nouvelle gamme d'appareils et grâce à leur convivialité, il peut aussi utiliser les toutes dernières technologies à titre privé. «La répartition homogène de la chaleur du Profi Steam simplifie la cuisson sous vide. Je l'utilise pour faire des conserves de baies et des confitures, ou encore pour les plats mijotés comme le gigot d'agneau.»

### **La cuisine du monde à la rencontre de la cuisine régionale**

Avant de prendre ses fonctions de chef cuisinier à Vals, Sven Wassmer a officié au restaurant Focus du Park Hotel Vitznau. Marcus G. Lindner et Andreas Caminada ont été ses maîtres d'apprentissage. Sven Wassmer a habité et travaillé à Londres. Ses recettes sont empreintes de notes régionales et de multiculturalisme. Il associe le poisson, le gibier et les herbes de la région à des ingrédients internationaux. Ses «Food Memories», Sven Wassmer les crée aussi bien avec des herbes et des baies de Vals, qu'avec du crabe royal d'Alaska.

Madeleine Ruckstuhl  
Responsable des Relations Publiques  
Tél. 044 405 82 06, fax 044 405 82 55  
E-mail [madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch](mailto:madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch)  
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-fr/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten, die das Unternehmen auf Basis seines umfassenden Konsumentenverständnisses und in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern entwickelt. Wir bieten innovative, durchdachte Lösungen für den privaten und gewerblichen Einsatz an, darunter Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlagen und Kleingeräte. Unter beliebten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft das Unternehmen jedes Jahr über 50 Millionen Produkte an Kunden in mehr als 150 Märkten. 2014 erzielte Electrolux mit 60.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 12,3 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe <http://group.electrolux.com>.