



*Didier de Courten
et son épouse: émotion
et satisfaction.*

Didier de Courten «Cuisinier de l'année 2006»

par Paul Vetter

Aux commandes du Terminus à Sierre depuis le printemps 2005, Didier de Courten monte en puissance. A la clé, le titre de Cuisinier de l'année décerné par le GaultMillau et une note de 19.

Le «Cuisinier de l'année 2006» est sierrois. A 37 ans, Didier de Courten obtient le prestigieux titre décerné chaque année par le GaultMillau suisse. Le jeune patron et chef du Terminus à Sierre a convaincu les gastronomes du célèbre guide qui lui ont rendu un double hommage. En plus du titre fort convoité, ils lui ont décerné la meilleure note, un brillant 19 points, qui rend hommage à son immense talent. Une note qui n'avait plus été attribuée depuis sept ans!

Travail récompensé

«Didier de Courten est un cuisinier doué. Mais cela ne suffit pas. C'est aussi un immense bosseur. Il fait l'ouverture de son établissement,

The "2006 Chef of the year" is from Sierre. At the age of 37, Didier de Courten has won the prestigious title that is awarded by the Swiss GaultMillau every year. The young chef in charge of the Terminus in Sierre managed to impress the famous guide's gourmets, who offered him a double token of their esteem. Not only did they give him the much sought after title, they also gave him the best mark, a brilliant 19 points, to honour his immense talent. A mark that had not been awarded for seven years!

A reward for hard work

"Didier de Courten is a talented chef. But that isn't enough. He's also an extremely hard worker. He is there when his establishment

à 6 h 30 le matin. C'est aussi lui qui, le soir, quitte en dernier sa cuisine. De surcroît, Didier de Courten accepte de payer ce qu'il faut pour avoir du personnel compétent en salle.»

Rédacteur en chef de GaultMillau, Urs Heller ne

tarit pas d'éloges sur le nouveau venu dans le très fermé «club des 19 points» qui compte désormais huit membres dont six en Suisse romande.

Lors de la cérémonie de remise des récompenses annuelles marquant la sortie de la nouvelle édition du guide, Didier de Courten était très ému et très heureux de cette promotion.

«J'admire les prestations des "19 points" helvétiques. Je suis donc d'autant plus flatté d'obtenir ce titre et très honoré de préparer un repas pour eux, même si cela me stresse un peu.» Perfectionnisme, rigueur dans la sélection des produits, créativité et audace sont autant de qualités relevées par les experts de GaultMillau pour justifier leur choix. «Les plus éblouissants de ses plats ne s'apparentent jamais à de simples fantaisies de cuisinier chimiste.

Ils reposent sur une solide connaissance de la cuisine française classique», relève encore Urs Heller.



opens at 6.30 a.m. In the evening he's also the one who leaves the kitchen last. What is more, Didier de Courten is willing to pay as much as it takes to have competent staff in the dining room." Urs Heller, editor-in-chief of the

GaultMillau, is full of praise for the new member of the very small "19 points club", which now has eight members, six of which are Swiss.

During the yearly reward presentation ceremony, which accompanies the coming out of the new edition of the guide, Didier de Courten was very moved and overjoyed by the promotion.

"I admire the performance of the Swiss "19 points". I am, therefore, particularly flattered to be awarded the title and honoured to have prepared a meal for them, even though it was quite stressful for me." Perfectionism, rigour in the selection of produce, creativity and audacity are amongst the qualities that the GaultMillau experts have noted in justifying their choice. "His most dazzling dishes have nothing in common with the simple chemical fantasy of a chef. They rely on a solid knowledge of the classical French cuisine", Urs Heller remarks.

**Ses plats
reposent sur une
solide connaissance
de la cuisine
française classique.**