

Les quatre atouts de Didier de Courten

par Paul Vetter

En passant de Corin à Sierre, le jeune et brillant chef Didier de Courten accroît une offre qui se décline désormais en quatre tableaux.

Du côté du restaurant gastronomique comme dans l'Atelier gourmand, Didier de Courten propose une cuisine inventive basée sur des produits de haute qualité.



dominiquederisbourg.com

Didier de Courten a quitté son restaurant de Corin. La région aurait pu être orpheline de sa meilleure table. Il n'en est rien puisque le talentueux chef – deux étoiles au Michelin – n'a parcouru que deux kilomètres pour rejoindre le cœur de Sierre. Il en a profité pour étoffer son offre. On trouvera désormais le Restaurant Didier de Courten, mais aussi une brasserie (L'Atelier gourmand), un bar à vin (L'Ampelos) et un secteur hôtelier (L'Hôtel Terminus).

Gourmandises pour tous les jours

En matière de haute gastronomie, rien ne devrait fondamentalement changer. Didier de Courten souhaite poursuivre dans la ligne qu'il s'est fixée à La Côte. Sa fidèle clientèle retrouvera donc avec plaisir sa cuisine inventive basée sur des produits de haute qualité. Deux tables de la terrasse sont réservées au restaurant gastronomique et la possibilité est offerte d'y prendre aussi l'apéritif. L'Atelier gourmand est sans doute l'élément qui

Didier de Courten has left his restaurant in Corin. The region might have been bereft of its best dining place. However, this is not the case as this talented chef – two stars in the Michelin guide – has only moved a couple of kilometres away into the heart of Sierre. He has taken advantage of the move to widen his offer. From now on you will not only find the Restaurant Didier de Courten, but also a brasserie (L'Atelier Gourmand), a wine bar (L'Ampelos) and a hotel sector (L'Hôtel Terminus).

Delicacies every day

As far as gastronomy is concerned, nothing should change fundamentally. Didier de Courten hopes to carry on in the same direction as that chosen for the La Côte Restaurant. His faithful clientele can look forward to enjoying his creative cuisine, based on high quality produce. Two tables on the terrace are reserved for the gastronomic restaurant and aperitifs can also be taken there. The Atelier Gourmand is undoubtedly the element

Vignoble valaisan à l'honneur

Avec L'Ampelos, le chef met bon nombre des trésors de sa cave à disposition des amateurs de grands crus. «On n'y sert que les vins valaisans. Chaque quinzaine, nous donnons aussi la possibilité à un vigneron d'être présent avec quatre de ses vins», précise le chef sierrois.

réjouit le plus la clientèle du lieu. L'offre sierroise en tables d'excellente qualité où l'on peut se restaurer à un prix abordable n'est pas pléthorique. Chaque jour, le chef et sa brigade préparent un menu à 45 francs constitué d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. Mais la possibilité existe de se contenter du plat principal au prix d'un beau menu du jour (24 francs). «*Ce sont des mets de création, confectionnés avec des produits de grande qualité. La présentation est soignée, mais simplifiée par rapport à celle du restaurant gastronomique*», explique Didier de Courten qui estime que le rapport qualité-prix est un autre des atouts de son Atelier gourmand. Les quarante-cinq places intérieures sont largement doublées si l'on tient compte de la grande terrasse. Un secteur hôtelier (19 chambres et cinq suites) complète désormais l'offre de Didier de Courten. Un élément important pour la clientèle qui vient parfois de très loin pour goûter aux joies que procure sa cuisine. Pour les autres, il faut rappeler que l'établissement se trouve à quelques dizaines de mètres de la gare CFF, à un gros hectomètre du funiculaire qui relie Montana à Sierre en moins d'un quart d'heure, et qu'il est entouré d'un nombre important de places de parc.

which will bring the most pleasure to the local clientele. Sierre is not endowed with a plethora of excellent dining places where you can get something to eat at a reasonable price. Each day, the chef and his brigade will prepare a Fr. 45 menu, which will consist of an hors d'oeuvre, main dish and a dessert. You can also take the option of just having the main dish of the superb menu of the day (Fr. 24). *"The food will be creative and made from very high quality produce. The presentation will be carefully carried out, but simplified in comparison with the gastronomic restaurant"*, explains Didier de Courten, who believes that the quality-price ratio of his Atelier Gourmand is yet another of its assets. The forty-five places inside can easily be doubled if the large terrace is taken into consideration.

A hotel sector (19 rooms and five suites) completes Didier de Courten's offer. An important element for clients who sometimes come a long way to enjoy the pleasures derived from his cuisine. For others, a little reminder that his establishment is only a few dozen metres from the railway station, a good hectometre from the funicular linking Montana to Sierre in less than a quarter of an hour, and that it is surrounded by a large number of parking spaces.



dominiquedesibourg.com

Valais vineyards in the place of honour

In L'Ampelos, the chef will be making many of the treasures from his cellar available to vintage wine connoisseurs. "Only Valais wines will be served there. Every fortnight, there will be the possibility for a wine grower to come with four of his wines", the chef specifies.