



L'empreinte du goût et de l'émotion

à table 89

par Nathalie Getz

BIEN PLUS QU'UNE NOUVELLE PARUTION DANS LA LIGNÉE DES LIVRES DE RECETTES DES GRANDS CHEFS, C'EST UN MAGNIFIQUE OUVRAGE PLEIN D'ÉMOTIONS QUE NOUS OFFRE DIDIER DE COURTEN. ÉCRIT PAR FRANCE MASSY, LE LIVRE DÉVOILE LES SECRETS DE SON ART ET REND HOMMAGE AUX HOMMES ET AUX FEMMES DU TERROIR, ARTISANS DU GOÛT ET COMPLICES DE SON QUOTIDIEN.

Deux ans et demi: c'est le temps qu'il a fallu à Didier de Courten pour concocter son premier livre de cuisine. Parce que, comme pour tout ce qu'il fait, lorsqu'il se lance dans un projet, c'est en se donnant entièrement, avec le souci et la volonté de se dépasser, d'aller toujours plus loin, avec une entêtée quête de perfection. C'est probablement cette qualité qui lui a permis d'arriver là où il est aujourd'hui, maniant son art du goût avec talent depuis 2005 à l'hôtel Terminus de Sierre: un art qui lui a valu d'être désigné cuisinier de l'année 2006, d'obtenir 2 étoiles au Michelin et 19 au Gault&Millau.

«Il ne faut pas décevoir les attentes»

Mais le succès n'est pas de nature à rassurer le chef. Son front marque souvent un pli soucieux: «*Les gens ont des attentes. Il ne faut pas les décevoir*», explique-t-il. Que ce soit lorsqu'il élabore une nouvelle carte au

Two and a half years: this is the amount of time it has taken Didier de Courten to concoct his first cookery book. Because, as with everything he undertakes, when he embarks on a project, he devotes himself to it entirely, anxious and willing to surpass himself, to go still further, in a determined search for perfection. It is probably this quality that has enabled him to get where he is today, managing his culinary art with a rare talent since 2005 at the Terminus Hotel in Sierre: an art which brought him the distinction of being designated 2006 cook of the year, of obtaining 2 Michelin stars and 19 at Gault&Millau.

“You have to come up to people's expectations”

However, this success does not do anything to reassure the chef. There is often a worried frown on his forehead: “*People have expectations. You shouldn't disappoint*

restaurant ou dans l'écriture de ses recettes pour son livre, il pense toujours à ceux qui vont découvrir ses créations: «*Je me demande comment ils vont comprendre et interpréter mes recettes. C'est normal. C'est comme lorsqu'une mère amène à table le repas qu'elle a préparé: elle va guetter la réaction des autres*». En toute logique donc, le grand chef de Sierre n'a pas choisi la voie de la simplicité: «*Je ne voulais pas faire un livre en sortant de vieilles recettes de mes tiroirs: tous les plats présentés sont de nouvelles créations. Je voulais faire partager le travail que nous faisons ici au quotidien et donner les astuces pour que ce soit réalisable pour tout le monde*». Véritable défi que de mettre sur papier cet art éphémère. En tout, 400 recettes inédites sont regroupées dans cet ouvrage qui fait saliver. Et qui en met aussi plein les yeux car Didier de Courten est également une sorte d'architecte du goût. Il aime jouer avec les matières et les volumes. Pour mettre mieux encore en valeur ses créations, il a demandé à trois céramistes de Lausanne de créer des supports spéciaux pour chacun de ses plats.



them”, he explains. Whether it is while he is working out a new menu in the restaurant or writing the recipes for his book, he always has in mind those who will discover his creations. “*I wonder how they’ll understand and interpret my recipes. It’s quite normal. It’s like when a mother brings a meal she’s prepared to the table: she’ll be watching out for the others’ reactions*”. So, logically, the great chef from Sierre has not chosen the easiest path: “*I didn’t want to write a book by getting old recipes out of my drawer: all the dishes I’ve presented are new creations. I wanted to share the work that we do every day and give some tips so that anyone could do it*”. Quite a challenge to put this ephemeral art on paper. All in all, gathered together in the book, there are 400 previously unpublished recipes that will bring water to your mouth. And it will be a feast for your eyes too, because Didier de Courten is also a kind of taste architect. He likes playing with matters and volumes. In order to enhance his creations, he asked three ceramic artists from Lausanne to create special supports for each of his dishes.

Invitation à l’aventure gourmande

Richement illustré par les photos de Dominique Derisbourg, le livre présente tous les plats en images, mais aussi de nombreux portraits d’hommes et de femmes du terroir complices du travail de Didier de Courten et à qui il tenait à rendre hommage. «*J’ai été frappée par la générosité de cet homme*», raconte France Massy qui s’est occupée de la rédaction des textes. «*Généreux de son savoir. S’il fait quelque chose, il veut que ce soit parfait, il s’engage à 100% dedans. Il est comme ça!*».

An invitation to a gourmet adventure

Richly illustrated by Dominique Derisbourg’s photos, the book not only presents all the dishes with a picture, but there are also numerous portraits of the rural men and women who add their contribution to Didier de Courten’s work and to whom he wanted to pay tribute. “*I was amazed by his generosity*”, says France Massy, who took care of the writing of the texts. “*He’s so generous with his knowledge. If he does something he wants it to be perfect, he is 100% committed. That’s the way he is!*”

www.hotel-terminus.ch

Tartare de dorade royale sauvage, figues sèches et mangues-citrons, saint-jacques mi-cuites à la fleur de sel noir et de brocolis.

