

Dix ans de saveurs thaï

par Nathalie Getz

Faire un voyage en Thaïlande au cœur de Crans, alors qu'il neige et que le froid pique le nez? Oui, c'est possible! Déco soignée, musique d'ambiance, service attentif et cuisine exquise aux délicates épices asiatiques, le restaurant Le Thaï invite à un véritable dépaysement. Depuis dix ans...

Lorsqu'ils se lancent en 2006, David Cottini et sa compagne Nitaya Faust ne se doutent pas qu'ils organiseraient un jour une grande fête pour marquer les 10 ans de leur établissement. « Dix ans, ah oui, c'est sûr, ça fait quelque chose! ». Ils se rappellent les premiers pas: leur rencontre à Sierre, dans le take away de Nitaya, originaire de Thaïlande, où David vient souvent s'approvisionner. Le désarroi de Nitaya face à la cuisine occidentale – mais comment diable peut-on manger un steak servi entier? –. Les restaurants asiatiques ne la convainquent pas vraiment. Ils décident alors de se lancer, persuadés qu'ils peuvent proposer mieux et ouvrent Le Thaï, première adresse thaïlandaise à Crans-Montana. Ici, chacun règne sur son domaine: Nitaya, en coulisses, gère la cuisine, aidée depuis 5 ans par Yen et Siam, deux précieux cuisiniers thaïlandais. David, en salle, amène sa touche personnelle pour offrir un bon moment à ses hôtes. « Il y a un peu de nous deux dans ce restaurant », résume-t-il. Et c'est probablement ça qui plaît tant.

Dès la première année, le succès est fulgurant. Et se poursuit au fil des années. Mais le couple reste prudent: « Chaque année, on se disait, ouah!!! Mais jusqu'à quand ça va durer? ». Et bien au moins 10 ans, durant lesquels le couple et son équipe réussissent à fidéliser une clientèle de locaux ou de touristes qui apprécient revenir à chacun de leurs passages dans la station.

Inspirations sur le terrain

Mais travailler ensemble ne signifie pas se voir souvent. Pour se ressourcer et s'inspirer des nouvelles tendances culinaires et



> David Cottini, Siam Tamawaricharoen et Nitaya Faust.

How about a trip to Thailand in the heart of Crans, even when it is snowing and your nose is feeling the cold? Refined decoration, background music, considerate service and an exquisite cuisine with delicate Asian spices, the Le Thaï restaurant has been an invitation into another world. And has been for the past ten years...

When they launched the restaurant in 2006, David Cottini and his partner Nitaya Faust had no idea that one day they would be organising a big party to celebrate the 10th anniversary of their establishment. “Ten years, oh yes, of course, that's really something!” They remember the first steps: their meeting

in Sierre, in Nitaya's take-away, she comes from Thailand, where David often came to get supplies. Nitaya's dismay when faced with western cooking – how on earth can you eat a steak that is served whole? – The Asian restaurants did not really convince her either. So, they decided to go for it, confident that they could offer something better, and they opened Le Thaï, the first Thai address in Crans-Montana. Here, they each reign over their own domain: Nitaya, in the wings, runs the kitchen, and has had the assistance of two precious Thai cooks, Yen and Siam, for the past 5 years. David, in the dining room, lends his personal touch to providing a pleasant mo-

décoratives, le couple part chaque année un mois en Thaïlande. Les meilleures recettes, c'est dans la rue qu'ils les dégottent où ils retrouvent des saveurs authentiques comme nulle part ailleurs. Ils partent aussi en quête de petits artisans pour la décoration qu'ils mettent un point d'honneur à changer tous les deux ans. « C'est important, sinon, les gens se fatiguent de voir toujours la même chose », insiste David.

Ne pas se reposer sur ses lauriers. S'engager pleinement. Soigner chaque client pour qu'il reparte avec le sourire. Si les ingrédients d'une bonne cuisine thaï sont essentiels pour révéler ses saveurs uniques, ceux du succès semblent ici avant tout liés à la manière dont le couple s'investit dans son établissement. Et s'ils affirment être très contents avec ce restaurant qui les a forgés au cours de ces dix dernières années, ils s'interrogent aujourd'hui sur la manière de poursuivre l'aventure. Afin que, quoi qu'il arrive, elle soit toujours menée avec le cœur et la passion. •

Le Thaï

Route du Rawyl
3963 Crans-Montana
027 481 82 82
www.le-thai.ch



ment for his guests. "There's a little of each of us in this restaurant", he sums up. This is probably what makes it so well appreciated.

From the first year, the success was phenomenal. And continued over the coming years. However, the couple remained cautious. "Each year, we said, wow!!! Just how long is this going to last?" Well, at least ten years, during which the couple and their team have managed to build up a faithful clientele of local people and tourists who appreciate coming back each time they are in the resort.

Inspiration in the field

However, working together does not always mean seeing a lot of each other. To refresh their ideas and seek inspiration about the latest cuisine and decoration trends, the couple go to Thailand for a month each year. It is in the streets that they unearth the best recipes and where they find authentic savours unequalled elsewhere. They also go in search of small artisans for the decoration that they make a point of honour of changing every two years. "It's important, otherwise people get tired of seeing the same thing all the time", David emphasises.

Not resting on your laurels. Being fully committed. Taking care of each client so that they leave with a smile. Although the ingredients of good Thai cuisine are essential for revealing the unique savours, here, the secret of success seems to be linked to the way in which the couple invest themselves in their establishment. Even if they claim to be very happy with this restaurant that has forged them over the past ten years, today they are wondering how the venture should continue. So that, whatever happens, it will always be undertaken from the heart and with passion. •

