

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2003 - N° 7

L'invité :

Didier de Courten



L'invité

Didier de Courten



Didier de Courten.

Bref portrait

Didier de Courten est né à Sierre en 1968. Par la suite, sa famille a déménagé à Venthône où il a fréquenté l'école primaire, puis les classes secondaires à Sierre. Au cours de son apprentissage à l'hôtel Terminus, aux côtés de M. Oggier, il a véritablement été saisi par le virus de la gastronomie.

Lorsqu'on lui demande comment il en est venu à la cuisine, il nous parle de ses souvenirs de famille, des préparations faites avec sa maman, de son plaisir de retrouver des goûts familiers tout petit déjà, puis des initiatives qu'elle lui laisse prendre, en dépit de ces risques qui parfois rebutent une grande partie des mères.

«Maman m'a ouvert sa cuisine. Mon grand-père était vigneron, un homme au contact de la terre. J'ai toujours ressenti quelque chose pour ce domaine. Plus tard, un déclic s'est produit vis-à-vis de la gastronomie et peu à peu j'ai découvert que j'avais toujours eu envie de fouiller, de faire des choses différentes. J'ai pris l'initiative de me former dans différents restaurants, notamment au Pont-de-Brent. Finalement j'ai pu réaliser mon rêve de reprendre un établissement, le restaurant de La Côte en 1994».



Didier lors de sa promotion à l'Ecole d'officier, en compagnie de ses parents.

Promotion

«Un de mes traits de caractère est que j'aime aller au bout de mes rêves. Cela s'est vérifié également à l'occasion de mon service militaire. Impressionné et attiré par la masse et la force imposante des nouveaux chars de combat Léopard II, j'ai décidé d'entrer à l'école de recrues comme pilote de char. Comme ce service s'est effectué sur des anciens chars (char suisse 69), j'ai poursuivi une école de sous-officier afin de conduire le char Léopard. J'ai eu envie ensuite de commander une section de chars, puis une compagnie de chars. Ayant pris la décision de reprendre le restaurant de La Côte, j'ai choisi de renoncer à mon grade de capitaine, car il ne m'était dès lors plus possible de concilier les exigences de mon métier avec celles de l'armée.

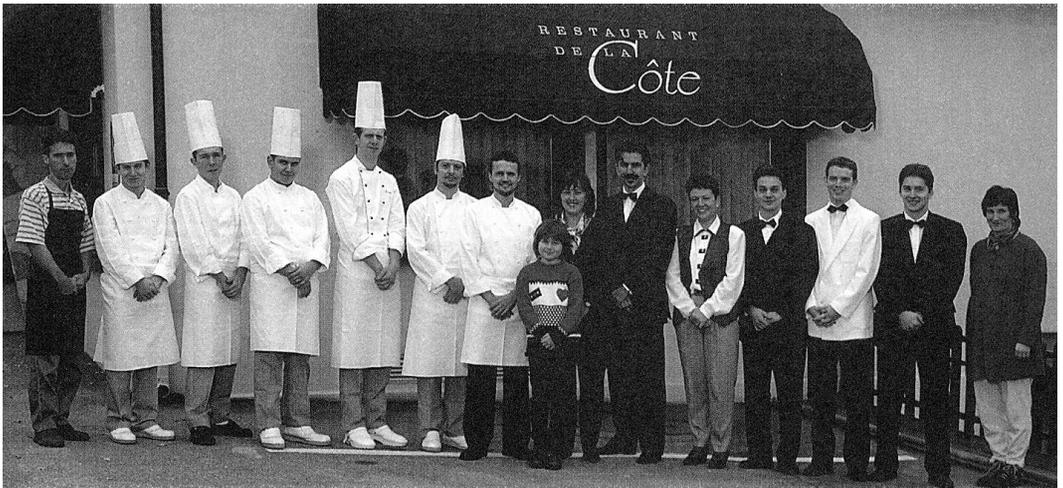
»Ce métier passionnant ne me laisse que peu l'occasion de créer des relations d'amitié fortes. Toutefois, une grande



complicité s'est installée avec Laurent, le responsable de la salle, avec qui je partage le même désir de perfection dans l'art de la table et de l'accueil. Au fil des ans, Laurent s'est parfaitement intégré dans notre famille».

L'entreprise «de Courten»

Il s'agit d'une véritable PME qui compte au total dix-huit collaborateurs. Par rapport aux restaurants de Crans-Montana, elle présente la particularité de n'engager que du personnel fixe, à l'année. On y recense onze cuisiniers, patronnés par le chef de Courten en personne, assisté par son second, qui a également pour tâche de diriger la cuisine en son absence. Les cuisiniers sont répartis en quatre groupes, gérés par des «chefs de partie», selon les catégories suivantes: les viandes, les volailles et les poissons, l'entre-mets (accompagnements et légumes), le garde-manger (préparations froides et conditionnements) et la pâtisserie.



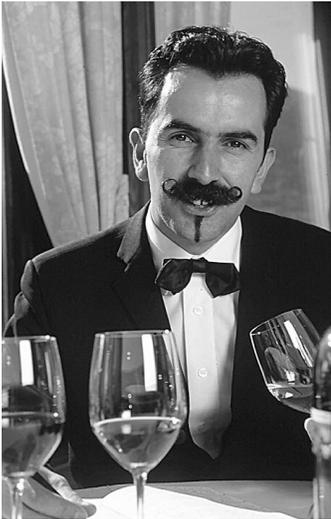
1995: le personnel de cuisine et du service compte 14 personnes au total.

L'organisation de la cuisine

Le métier de cuisinier débute par la fonction de commis s'adressant à des jeunes qui ont terminé leur formation de base. Leur motivation, leur «bon vouloir» et la manière dont ils s'intègrent à l'équipe constituent les éléments essentiels des critères d'engagement. Par la suite, le chef leur confiera



les tâches dans lesquelles ils excellent. Ainsi ils pourront passer au rang de cuisinier, puis de chef de partie. Au fil du temps et en fonction de leur capacité, ils pourront transmettre aux nouveaux arrivants l'esprit et la ligne de la Maison.



Laurent Gofre.

L'organisation de la salle

La salle à manger est placée sous la responsabilité de Laurent Gofre, directeur de salle et maître d'hôtel. Le personnel compte deux demi-chefs de rang et un chef de rang, un chef sommelier et un commis.

L'engagement du personnel

A leur engagement, les nouveaux collaborateurs, de nationalité française ou suisse romande en majorité, sont âgés de dix-neuf ou vingt ans. Généralement, les contrats portent sur une durée de dix-huit mois à deux ans. Lorsqu'ils quittent leur emploi, les jeunes ajoutent une nouvelle référence de qualité à leurs certificats de travail. Ceci leur permettra d'offrir leurs services auprès d'autres grandes tables et de parfaire ainsi peu à peu leur formation pour accéder à un rang toujours plus élevé dans la haute cuisine ou le service.

Les métiers de la haute restauration: l'exercice d'une passion

Les qualités requises pour pratiquer un tel métier sont avant tout la capacité de développer une passion, d'avoir de la sensibilité, de l'ouverture d'esprit et de savoir se remettre constamment en question. Comme l'affirme Didier de Courten, en arrivant à La Côte, on oublie tout ce que l'on a appris pour s'imprégner de la « ligne » de la Maison, ligne que tout le monde s'emploie à partager, appliquer et développer avec le plus de doigté possible. C'est ainsi que naîtra la caractéristique de la cuisine et du service de la Maison.

Finalement, tant pour Didier de Courten que pour Laurent Gofre, tout est une question de compétences, d'harmonie, d'humilité et de *feeling*.

Le déroulement d'une journée « classique » de Didier de Courten

Après s'être levé vers six heures, Didier de Courten prend le petit-déjeuner en famille puis gagne la cuisine du restaurant en accompagnant Elodie, sa fille de quatorze ans, sur le



chemin de l'école, alors que son épouse Carmelina s'occupe de leur fils de quatre ans Philippe, qui vient de démarrer son parcours scolaire.

Didier apprécie beaucoup de pouvoir débiter la journée, seul dans sa cuisine ou dans la salle du restaurant. Il en profite pour y ressentir l'atmosphère du jour naissant, pour vérifier les éventuels fax de ses fournisseurs relatifs aux commandes de la veille, pour contrôler ses listes de produits et l'organisation des achats.



Didier de Courten en cuisine avec son second.

Il entreprend ensuite la préparation des recettes de base qui requièrent une parfaite disponibilité et une grande rigueur d'appréciation en matière de saveurs ou de parfums. Vers huit heures arrive son second en cuisine. Il faut relever que chacun des cuisiniers se prépare volontiers quelques minutes avant l'heure de début de la journée, ce qui permet à Didier de s'entretenir avec eux de certains aspects particuliers des préparations de la matinée ou des quelques imprévus qui peuvent survenir.

Une fois lancée, la matinée va s'ordonner en deux phases: la mise en place et le service.

La mise en place

Dès huit heures trente et jusqu'à onze heures, il s'agit de réceptionner les produits et de procéder à leur préparation: plumer, vider, flamber une volaille; écailler, mettre en filets le poisson; désosser, trancher une pièce de viande.... Pour cela, la brigade de cuisine est vêtue de tabliers de couleur bleue, adaptés à ces travaux.

Durant cette partie, le rôle du chef est de donner le rythme de travail, de responsabiliser les collaborateurs. Aidé par son second, il organise le déroulement des préparations; il « met la bonne pression » afin que l'équipe ne se trouve pas en retard: à onze heures, tout doit être terminé!

S'il part en achats sur Sierre ou sur Venthône, c'est uniquement après s'être assuré que tout se passe bien. Il confie l'organisation du travail à son second qui prend les choses en mains et fera en sorte qu'au retour du chef tout soit dans le bon rythme.

Le repas de la brigade

La pause-déjeuner de onze heures permet au personnel de se restaurer et d'enfiler la tenue de service: tablier blanc, toque, tour de cou, torchon, afin d'être prêt pour la deuxième phase, le service.



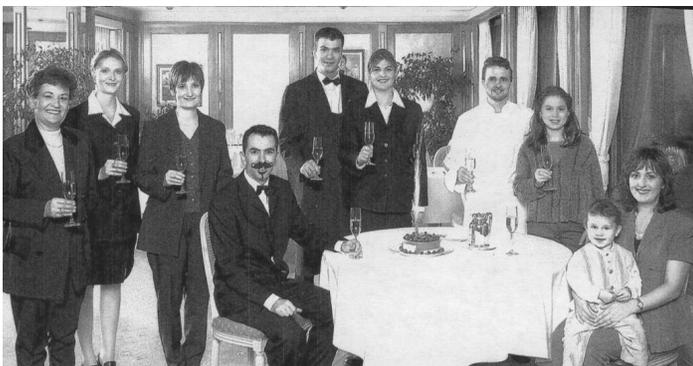
Travail en cuisine lors d'un « coup de feu ».

Le service et l'envoi en salle

Au restaurant de La Côte, le service s'effectue dans une ambiance de travail fort différente. En cuisine règnent maintenant un ordre impeccable, le silence et la concentration. Place à la rigueur et au respect de la ligne « de Courten »: respect absolu du temps de cuisson pour laisser s'exprimer le maximum de saveurs. Le chef et son second sont aux fourneaux. Ce sont eux qui maintiennent le rythme et supervisent les équipes pour dresser ensemble les plats de chaque table: « *Six amuse-bouches pour la table numéro six, le saumon sauvage à suivre, puis les morilles farcies* ». Avant l'envoi en salle, tout est minutieusement vérifié d'un bref coup d'œil du chef: texture, température, couleurs, disposition dans l'assiette doivent être absolument conformes à

la recette. Il faut que le repas se déroule dans une séquence parfaite pour chaque convive. C'est ici que se joue la symbiose entre le travail en cuisine et le service dans la salle avec comme maître mot une parfaite communication entre le chef de cuisine et le directeur de salle.

Le service de midi prend fin progressivement à partir de quatorze heures jusqu'à quinze heures trente. Suit un moment de calme, puis les premiers cuisiniers recommencent une nouvelle phase de mise en place de dix-sept à dix-neuf heures. Le travail de préparation est plus court que celui du matin car il ne comprend que les tâches qui doivent s'effectuer une deuxième fois dans la journée (préparer les chocolats, les pains, les mignardises, turbiner les glaces, cuire les légumes à cuisson longue (ex.: cardon, trente minutes).



2003: la brigade de cuisine et le personnel de service compte 18 personnes.

A la suite d'un bref repas et d'un moment de liberté, la phase de service reprend à l'arrivée des premiers clients après dix-huit heures.

A la cuisine, l'équipe responsable « du froid » termine avant celle responsable « du chaud ». Cependant, tout le monde quitte le travail en même temps, après le nettoyage de la chambre froide, des plans de travail et des casseroles. Il n'est pas rare de voir Didier de Courten y participer au milieu de sa brigade, « à quatre pattes » dans la chambre froide ou à la plonge. Cela lui permet de créer un esprit de solidarité, puis de redonner une certaine pression à ses gens pour ne pas terminer trop tard. Une

petite discussion sur les événements particuliers de la journée s'établit alors. Didier de Courten compare aisément cette partie de son activité à celle de l'entraîneur d'une équipe de sport.

Pour les trois pâtisseries, et pour l'équipe de la salle patronnée par Laurent, l'horaire de travail prend fin bien plus tardivement encore. Le samedi se termine souvent le dimanche matin !

L'on pourrait imaginer que Didier de Courten termine sa journée de travail par une petite collation avec son équipe. Il n'en est rien ! Didier de Courten explique que quand un cuisinier travaille, il doit avoir faim car il devrait avoir envie de manger tout ce qu'il prépare: « *S'il en reste un bout, j'en aimerais bien* ». Ainsi, à la fin de son travail, il est nourri par tout ce qu'il a goûté, senti, préparé.

Le restaurant est ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Tous les dimanches après-midi, à la fin du service, avant le départ en congé, Didier de Courten a pris l'habitude de réunir toute son équipe pour une petite dégustation. C'est



Mousseline de panais aux truffes noires, ris de veau glacés et bouillon moussoux.

également l'occasion de terminer la semaine autour d'une petite discussion de manière à resserrer les liens et de régler parfois les inévitables petits problèmes survenus durant la semaine entre les membres de la brigade.

La prise et l'exécution des commandes

C'est un véritable ballet qui se déroule entre la salle et la cuisine. Chaque composante d'un menu fait l'objet d'un

billet de commande de couleur différente. Didier insiste sur l'importance des réservations. Il peut ainsi mieux se familiariser avec les affinités et préférences de ses clients: quels sont les mets qu'il faut éviter pour Madame dans le menu «gourmand»; quelle est la préparation qui rencontre le plus grand succès auprès des invités de Monsieur. Il peut plus aisément prendre le temps de régler l'accord des vins avec le sommelier chef. Pour chaque plat envoyé en salle, il sait exactement à qui il est destiné et quel vin a été choisi en accompagnement.

La gestion des produits

L'un des éléments les plus importants d'une grande table est la gestion des produits. Il faut savoir où s'approvisionner pour garantir une qualité élevée, par exemple, directement à la bourse aux produits de Londres pour un saumon sauvage, qui va avoisiner les cents francs par kilo. Il est souvent nécessaire d'acheter directement auprès d'un producteur exigeant les morilles fraîches du pays, les petites myrtilles des Alpes ou les truffes noires *melanosporum*.

Seuls des produits de toute première fraîcheur sont utilisés en cuisine. Condition: une carte comportant en majeure partie des menus composés par le chef et variant selon les produits du jour. Dans notre exemple, Didier évalue que le saumon peut être apprêté pour un certain nombre de personnes et en achète en fonction des réservations enregistrées, l'expérience



démontrant que soixante à septante pour cent des convives se laissent tenter par les surprises du chef. Il arrivera dès lors plus fréquemment que le maître d'hôtel doit refuser des clients n'ayant pas réservé, non par manque de place, mais par manque de produits.

La cuisine pratiquée par le restaurant n'est pas compatible avec la réaffectation de produits n'ayant pas été utilisés, ce qui exige une maîtrise rigoureuse des achats, sur la base des réservations enregistrées.

La haute gastronomie: une question de créativité

Un grand chef n'est pas uniquement un artisan admirable entièrement dévoué à son art, c'est en premier lieu un créateur-né. Lire Didier de Courten s'exprimer sur cet aspect de sa passion en est une preuve éclatante :

« Se mettre en route vers le processus de création est toujours une lourde tâche, quel que soit le domaine de travail. Mais une fois que l'on s'introduit dans ce monde si émouvant et si bienfaisant et qu'on commence à le connaître, il est difficile d'en sortir.

» Il est évident que si l'on commence à travailler en cuisine, on ne débute pas en créant. On s'initie toujours en reproduisant ce que l'on a appris au travers de ses expériences passées, de sa formation ou de livres parcourus, pour évoluer ensuite, poussé par un élément, une personne ou son propre subconscient. La liberté créative est indispensable pour permettre cette évolution, pour développer ses sensations. Une fois cette liberté acquise, entre en jeu le savoir-faire, c'est-à-dire une bonne connaissance du métier, une maîtrise profonde des techniques et la somme de toutes les expériences réalisées.

» C'est à ce moment que l'on décide d'innover et les chemins à suivre sont multiples. Lors de la conception d'un plat, il faut savoir pourquoi et comment on l'élabore en mettant l'accent sur l'homogénéité, les contrastes, les nuances, l'effet de surprise. Il faut toujours veiller au bon équilibre du plat, tant sur le plan des proportions que des saveurs et de la consistance.

» L'inspiration, autre facteur important dans l'élaboration d'un plat, peut apparaître à n'importe quel moment et ne répond



Quelques tables du restaurant.

à aucune méthodologie. Elle peut surgir à partir d'un souvenir, d'une image, d'un sentiment ou simplement au contact d'un produit.

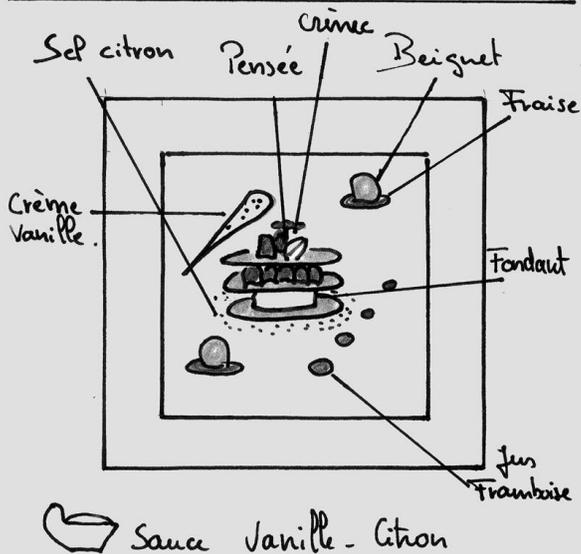
» Lorsque je veux créer un nouveau plat, je prends un moment de tranquillité et je me laisse inspirer par une idée qui germe peu à peu et grandit en mon esprit. J'ai besoin de me ménager des moments de pause; c'est souvent quand je ne me prépare pas, dans des

moments de calme, ou par exemple lorsque je vais courir et que je me sens vraiment bien que cela arrive. J'éprouve une sensation, je pense à un détail et je le garde en mémoire. Il me vient par exemple l'idée d'un poisson. Cette idée, je la dessine sur un papier et y indique forme, texture, couleur, température, nom et brève description du plat. Une fois tout cela bien précisé, j'établis une fiche plastifiée et finalise la recette de chaque composant du plat. Quand je crée un plat dans la journée, j'ai vraiment l'impression de faire quelque chose de magnifique. Puis vient le moment où je vais m'exprimer sur cette chose, commencer à la monter et à la finaliser. Au moment où j'arrive à m'exprimer, je ressens une émotion forte, comme s'il s'agissait d'un accouchement, «quelque chose qui est sorti», un extrême plaisir, une joie intérieure.

» Par la suite, avec mon second, nous passons à la phase de réalisation en cuisine. Le plat est photographié et la recette exacte de chaque composante est minutieusement détaillée. Cela peut aboutir également à une grande frustration, lorsque la recette est extrêmement séduisante, mais qu'il n'est pas possible de la réaliser en cuisine, soit du fait que la technique n'est pas applicable à certains produits, soit qu'il sera trop compliqué d'organiser la préparation pour un nombre suffisant de couverts. C'est seulement après nous être assurés que toute l'équipe est en mesure de garantir un haut standard de qualité constante, sur un service de cinquante couverts, que ce plat est admis dans notre assortiment de propositions à la carte ou dans notre éventail de recettes du jour, selon l'arrivage».



Un croquignole au sel de citron et fleurs de pensées sur un fondant au fromage blanc; des fruits rouges et des beignets chauds à la vanille



Au fil du temps, Didier de Courten a constitué une riche cartothèque ainsi que des recueils de recettes classées par type de préparation. Cette documentation n'est pas utilisée comme base d'inspiration, mais plutôt pour l'aider à se remémorer certains détails de ses créations passées si le besoin s'en fait sentir. A voir les magnifiques fiches cartonnées de Didier de Courten, l'on pourrait se croire chez un couturier qui prépare sa nouvelle collection haute couture ou un bijoutier sa gamme de bagues. Un travail d'orfèvre pour un bijou culinaire qui sera présenté le temps d'une saison.

La carte

A chacune des quatre saisons, Didier de Courten compose une carte d'environ trente créations, axées uniquement sur les meilleurs produits de saison. Une carte intermédiaire permet de composer des variations en fonction de la

Pour chacun des composants, une recette spécifique est élaborée. Ce plat a nécessité l'élaboration de 8 recettes.

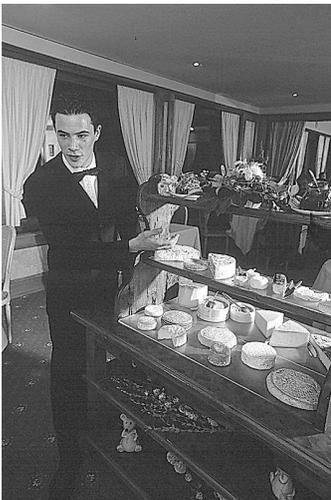
disponibilité des produits. Les morilles par exemple ne sont proposées que durant un mois, les abricots entrent dans les préparations de mi-juillet à mi-août, la truffe blanche sera servie en novembre uniquement. La création d'une carte de saison entière prend environ les trois mois qui la précèdent. Certaines recettes, arrivées au dernier stade de mise au point, sont progressivement introduites dans les assortiments des menus « surprise », avant de figurer sur la nouvelle carte, une fois tout le processus de préparation mis au point.

La création de la carte d'hiver nécessite plus d'efforts du fait que les produits d'encavage qui sont disponibles à cette époque exhalent moins de saveurs. Pour la carte de printemps par contre, le contact avec les nouvelles variétés de produits disponibles stimule la création. Bien sûr, dans la phase de création, il y a des moments « en panne d'inspiration ». Ces moments-là, Didier de Courten avoue les trouver difficiles à vivre, voire même stressants. Heureusement, cela n'influence pas son travail en cuisine.



La carte doit pouvoir exprimer ce que le plat comporte comme textures, saveurs et parfums en mentionnant uniquement son nom. Le but est de donner au client l'envie de le faire saliver, de lui laisser la possibilité de deviner le plat en rapport à des références et à sa mémoire personnelle du goût. Depuis ses débuts, Didier de Courten attache une grande importance à indiquer la provenance du produit, en toute transparence. Facile lorsque l'on ne se sert que de produits de grande qualité !

Au moment du service, le chef de rang présente les plats en décrivant les produits, leur préparation et, si nécessaire, la meilleure façon de les déguster pour que l'explosion des saveurs puisse atteindre son paroxysme. Pour Didier de Courten, il est important que le client puisse prendre connaissance de la composition et de la préparation du mets qu'on lui sert: le contraste entre moelleux et croustillant, par exemple, ou bien le fait qu'il s'agit d'un poisson de ligne pêché à la canne en pleine mer et ramené au port le matin même, puis expédié sans tarder à travers la filière de distribution, ce qui lui confère une qualité incomparable.



Le service du fromage.

Les fournisseurs - les commandes

Chaque cuisinier prépare une liste de besoins vers quinze heures avant de terminer son service de midi.

Didier de Courten et son second effectuent les commandes le soir, après le travail en cuisine, en fonction des réservations du lendemain. Ces commandes demandent du temps car la Maison est en contact régulier avec une bonne trentaine de fournisseurs.

A titre d'exemple, on dénombre cinq fournisseurs uniquement pour les fromages (un pour les fromages de chèvre, un autre pour les fromages d'alpage, un pour les Gruyères, deux pour les fromages français). Chaque fournisseur est un affineur professionnel et sait précisément ce que l'on attend de lui: tant de pièces en état d'affinage frais, sec, mi-sec, cendré. Les fromages sont livrés numérotés en fonction de la priorité de consommation.

Au matin suivant, il est important de vérifier qu'il n'y a pas d'anicroches dans les commandes, puis de gérer les arrivages.



Les produits

Lorsqu'on lui parle de régionalisme des produits, Didier de Courten répond qu'il accorde la priorité au produit répondant aux meilleurs critères de qualité, en allant le chercher là où il se trouve. Pour le chevreuil par exemple, il est évident que les biotopes d'Écosse ou d'Autriche sont plus propices que celui du Valais pour obtenir une viande de meilleure qualité. Par contre, le chamois du Valais, qui se nourrit de petites baies en haute altitude, offre une viande exceptionnelle.

Quelques particularités du circuit de distribution des produits

Les produits valaisans sont vendus à des coopératives. Un légume cultivé à Sierre sera centralisé à Lausanne et reviendra en Valais. Il en est de même pour les poissons et crustacés consommés en bord de mer. Ils sont acheminés depuis le port de pêche jusqu'à Paris et retournent à la station balnéaire dans le cadre du circuit de distribution.

Ainsi le poisson livré en Valais est plus frais que celui réacheminé au bord de la mer. Une liaison Bretagne - Genève est organisée par l'importateur, la Maison Mulhaupt à Lausanne.



Une partie de la cave du restaurant.

Cette Maison assume la tâche de négociant et d'importateur de poissons et divers autres produits hautement typiques, sans garantie d'arrivage et de prix. Didier de Courten indique ce qu'il souhaiterait obtenir et le négociant fera son possible pour le fournir, en procédant par exemple à des mises auprès de la bourse de Londres pour le saumon sauvage d'Écosse, ou en recherchant de l'omble chevalier du lac Léman, de l'agneau de lait des Pyrénées ou de la volaille de Bresse.

En Valais, la maison Gastroval assure la distribution d'autres produits de mer, des foies gras des Landes ainsi que des grenouilles du Jura, des champignons du canton de Vaud ou des herbes aromatiques de Venthône.

La cave et les vins

La cave compte plus de vingt-cinq mille bouteilles, pour une valeur marchande de deux cent huitante mille francs environ. Elle est constituée à nonante pour-cent de vins provenant de cépages valaisans.



Pour les vins blancs du millésime, les séries de dégustations se déroulent à partir de juin, sous la haute responsabilité de Laurent et du sommelier qui en profitent pour échanger leurs expériences avec les encaveurs. La cave est renouvelée vers août / septembre. Pour les millésimes rouges, la dégustation a lieu en début d'automne et les achats suivent, excepté pour les vins passés en fûts, ce qui reporte à l'année suivante le processus de dégustation et d'acquisition. La « philosophie de Courten » de rechercher le meilleur produit au meilleur endroit s'y vérifie également.



Le service du vin.

La carte des vins valaisans est prestigieuse. Son assortiment comporte trente cépages différents. On y trouve un choix de quinze sortes de pinots noirs, de quinze sortes de syrah, de dix sortes de petite arvine, et des vins millésimés des années 1994 et suivantes. Ces vins sont régulièrement dégustés et commentés à l'occasion du service; des rapports sont tenus à jour. Quand on écoute le chef parler avec fougue et passion de la qualité et de la diversité des vins valaisans, l'on n'a pas de peine à croire que les vins du Valais se marient parfaitement avec une cuisine extrêmement variée. Preuve en est que les vins étrangers prestigieux de la carte sont servis uniquement sur demande du client.



Dégustation à la cave « Colline de Géronde, Rouvinez Vins ».

Didier de Courten pense que le producteur n'est pas conscient de l'effort de promotion des vins qui s'effectue dans son restaurant: conditionnement en cave à une température de garde idéale, conseil dans le choix du vin le mieux adapté, ajustement de la température de service, décantation en carafe des rouges, tout cela placé sous la responsabilité d'un sommelier et du directeur de salle pour la gestion de la cave. Par exemple, il est déjà évident que le millésime 2002 sera un vin très agréable, mais à consommer rapidement, ne donnant pas de grands vins de garde. Il sera donc indiqué de le mettre sur la carte à la place des vins de l'année 2001, ce qui implique d'immobiliser un stock de vins plus important.

On peut donc constater qu'il est très intéressant pour un vigneron-encaveur d'être présent sur la carte de La Côte. Malgré cela, le producteur ne joue semble-t-il pas vraiment le jeu de la restauration. Il est rare que l'un d'eux prenne l'initiative de venir présenter ses vins. Bien au contraire, les dégustations se font toujours à la demande du restaurant et il est nécessaire de prêter attention aux stocks disponibles chez



le fournisseur, au risque de ne pouvoir être livré. La livraison s'effectue dans la plupart des cas contre paiement, sans qu'il soit possible de réserver un stock ou de prendre livraison des vins au fur et à mesure des besoins. La totalité du risque commercial repose donc sur les épaules des restaurateurs.

Relations de Didier de Courten avec ses clients

Au risque de passer pour un introverti, Didier de Courten ne souhaite pas rompre la magie de la création en cuisine en rendant visite à ses clients à la fin de leur repas. En véritable puriste, il imagine le client heureux et communique avec lui depuis sa cuisine. Il est important pour lui de privilégier sa création et de laisser le client s'ouvrir à l'univers qu'il a perçu.

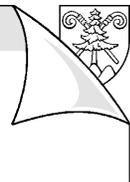


Projets et préoccupations de Didier de Courten

La préoccupation principale de Didier de Courten est d'inciter les gens à se former au goût. Cette préoccupation est également partagée par les autres chefs de l'association des Grandes tables de Suisse et pourrait être une réponse à la crise qui commence à toucher la haute gastronomie suisse, à débiter par la Suisse allemande. La crise économique dans la région du triangle d'or et la manière de manger « sur le pouce » importée des pays anglo-saxons pourraient y contribuer.

Repas des Grandes tables de Suisse, avec Irma Dütsch du Fletschorn à Saas-Fee et Frank Reynaud du Pas-de-l'Ours à Crans-Montana.

Demander à Didier de Courten de nous révéler ses projets, c'est un peu comme obtenir d'un grand couturier qu'il nous dévoile sa future collection. Le chef de Courten nous en a tout de même dévoilé deux: *«J'aimerais créer un livre de recettes, qui soit un recueil d'émotions sur la cuisine, composé de magnifiques photos et de textes en parfaite symbiose décrivant la création de chaque recette et expliquant la manière de déguster cette recette, les saveurs et les parfums qui s'en exhalent, l'impression qu'elle produit. Par la suite j'aimerais organiser un cours de cuisine qui soit basé sur la même démarche, à savoir non pas un cours de technique culinaire, mais plutôt un cours d'émotions gastronomiques».*



Pour clore cette présentation, nous avons cédé la plume à Didier de Courten et vous laissons le soin d'apprécier toute la sensibilité qui se cache derrière ses mots.



Grillade avec Jean-Maurice Joris du Restaurant des Alpes à Orsières, ami et père spirituel.

Clin d'œil

« Ce ne sont pas les pierres qui bâtissent une maison mais les hôtes ». Ce proverbe hindi nous rappelle à merveille combien la présence de nos clients nous est importante. J'aimerais vous raconter chacune de mes créations, incitant à la découverte et à la simplicité d'une cuisine qui tient plus de l'amour que de la science.

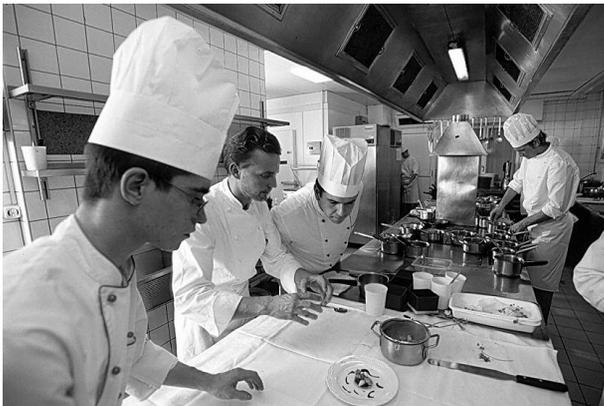
» Je suis né sur ces coteaux, j'y ai passé mon enfance et j'y travaille, j'y trouve ma raison de vivre et mon

inspiration; sans cesse, je capte, je découvre, je saisis, ici entre plaine et montagne, sur ces lieux qui me révèlent toujours quelque chose de nouveau.

» *Quand un ami (hôte) s'attable, contemple son assiette, salive, mange avec jubilation, je sais qu'il discerne un fragment d'univers que j'ai perçu. Il rentre dans le monde que j'ai aujourd'hui créé; ce partage est inhérent à la création et cette respiration commune, ma motivation première, son plaisir, le mien.*

Les clients de La Côte

« Des centaines de personnes partagent notre passion et notre amour de la table. Quelle qu'en soit l'occasion, par surprise ou par promesse, pour une affaire ou par pur plaisir, pour l'intimité d'une demande en mariage ou pour l'officialité du banquet de noces, que ce soient des « gens ordinaires » ou des personnes connues, de condition financière moyenne ou fortunée, chacune d'entre elle est pour nous un client unique. Nous nous efforçons de préserver ce lien en permettant à travers notre cuisine de découvrir dans le palais des émotions et des étonnements insoupçonnés jusque-là ».



La formation.

Formateur

« Communiquer ma flamme est sans doute l'exercice le plus important qui m'attend. J'essaie le plus possible de prendre une part active à cette mission en me rendant disponible, en multipliant les occasions de léguer mon expérience, par le geste. Dans les métiers de la gastronomie, où les exigences professionnelles sont si fortes, on ne soulignera jamais assez l'importance de la formation, notamment auprès des apprentis; et

ce n'est pas toujours facile, notamment en raison du rôle des parents. En effet, alors qu'avec les parents, le maître d'apprentissage formait autrefois une paire soudée et complice pour qualifier la scolarité de l'adolescent, il est aujourd'hui de plus en plus isolé dans cette démarche.

» Dans le parcours de leur vie, je m'intègre comme un maillon. A moi de parfaire leur caractère et de consolider leur personnalité. Par mon attitude journalière, je leur transmets un message ineffaçable, celui d'une continuité de l'art de vivre, de manger, de recevoir et de pérenniser notre savoir-faire.

» Que faut-il, aujourd'hui comme hier, pour devenir un bon cuisinier? Un physique et un mental à toute épreuve, de la sincérité dans l'acte et de la persistance dans l'observation. Au fond, plus de caractère que d'intelligence, beaucoup de détermination et de pragmatisme. Le comportement du jour dicte le résultat du lendemain ! ».

Recette de Didier de Courten à l'intention des lecteurs de *L'Encoche*

Une recette qui enchante enfants et adultes, dans laquelle naît une complicité tonique entre l'amertume du chocolat noir et la fraîcheur des grains de raisins.

Associez-la à une crème anglaise et savourez-la avec un thé: un goûter d'hiver et pourquoi pas un petit déjeuner familial, pour commencer la journée dans l'odeur de gâteau qui cuit et la bonne humeur générale.



Le chocolaté aux grains de raisins frais et secs

Ingrédients: raisins frais, raisins secs, miel, vanille en gousse, chocolat noir, beurre, œufs et sucre semoule.

– Dans un moule à gâteaux, faire fondre une noix de beurre et y ajouter 40 grains de raisins de muscat et 50 grains de raisins secs. Les faire confire 2 minutes à feu doux avec une cuillère de miel et une demi gousse de vanille fendue.

Parallèlement, ramollir 300 g de chocolat noir à croquer avec 100 g de beurre. Y ajouter 4 jaunes d'œufs et 4 blancs montés en neige et lissés par une bonne cuillère à soupe de sucre semoule incorporée progressivement. Retirer la gousse de vanille, et verser la préparation sur les raisins désormais confits, égaliser en surface et cuire pendant 35 minutes à 170 degrés. Démouler dès la sortie du four. Servir tiède.

Cette recette peut convenir avec différents fruits, poire, pomme ou autre; veuillez toutefois à contrôler la cuisson des fruits.

Didier de Courten



La famille Didier de Courten en balade.

Reportage de Claude-Gérard Lamon
Photos des pages 32, 34, 35, 36, 42, 43, 44, 47: P.M. Delessert

© Revue d'information de la commune de Montana 2003