Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 67

Artikel: "La transmission du savoir, c'est capital"
Autor: Courten, Didier de / Rapaz, Jean-Marc
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831040

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«La transmission du savoir, c'est capital»

A Sierre, le chef étoilé Didier de Courten règne depuis dix ans déjà sur l'hôtel-restaurant Le Terminus. Un établissement qui mise sur une cuisine inventive et surtout respectueuse des valeurs du terroir.

Timide, sérieux, voire un zeste rigide, Didier de Courten? Le chef valaisan dirait plutôt de lui qu'il est honnête et fidèle. Que ce soit avec la famille ou en amitié, mais aussi avec des principes auxquels il ne déroge pas dans sa cuisine du Terminus à Sierre. Sans doute la recette du succès pour cet établissement situé loin des grands centres urbains comme Lausanne ou Genève, mais qui n'en affiche pas moins deux étoiles au Michelin et 19 points au Gault&Millau. Pardonnez du peu! Pourtant, l'esbroufe, ce n'est pas le genre de la maison. L'homme affirme qu'il ne cédera jamais au business et aux sirènes de la téléréalité: on le croit. Profondément attaché à cette terre et au val d'Anniviers en particulier, il continuera à privilégier une cuisine du terroir et à défendre les traditions ainsi que les valeurs de son Valais, allant jusqu'à se lancer récemment dans un mini-élevage de vaches d'Hérens. Cela ne veut pas dire pour autant que ce quadragénaire, 46 ans pour être précis, se repose sur ses lauriers. Bien au contraire! Début avril, il sortira comme d'habitude sa carte de printemps entièrement renouvelée et les habitués en salivent déjà. Rencontre avec un homme, finalement attachant, avant le coup de feu.

Cette étiquette de cuisinier du terroir, vous y tenez plus que tout?

Je suis un Valaisan pure souche, qui a de surcroît des liens familiaux avec la paysannerie. Mes grands-parents élevaient du bétail et il y a des choses qui sont restées ancrées en moi. Aujourd'hui, j'ai aussi des vaches d'Hérens, ce sont des bêtes superbes qui font partie du paysage de ce canton. Il faut aller jusqu'au fond des choses quand on veut défendre le terroir. Le Valais, c'est un tout, le curé, les montagnes, les vallées. Je fais aussi du fromage, du vin des glaciers qui est un vin d'assemblage dans un tonneau qu'on ne vide jamais, j'ai même des fûts de 1759! Sans oublier de la viande séchée qu'on sèche à l'air libre comme dans le temps.

Mais c'est vraiment si important que ça?

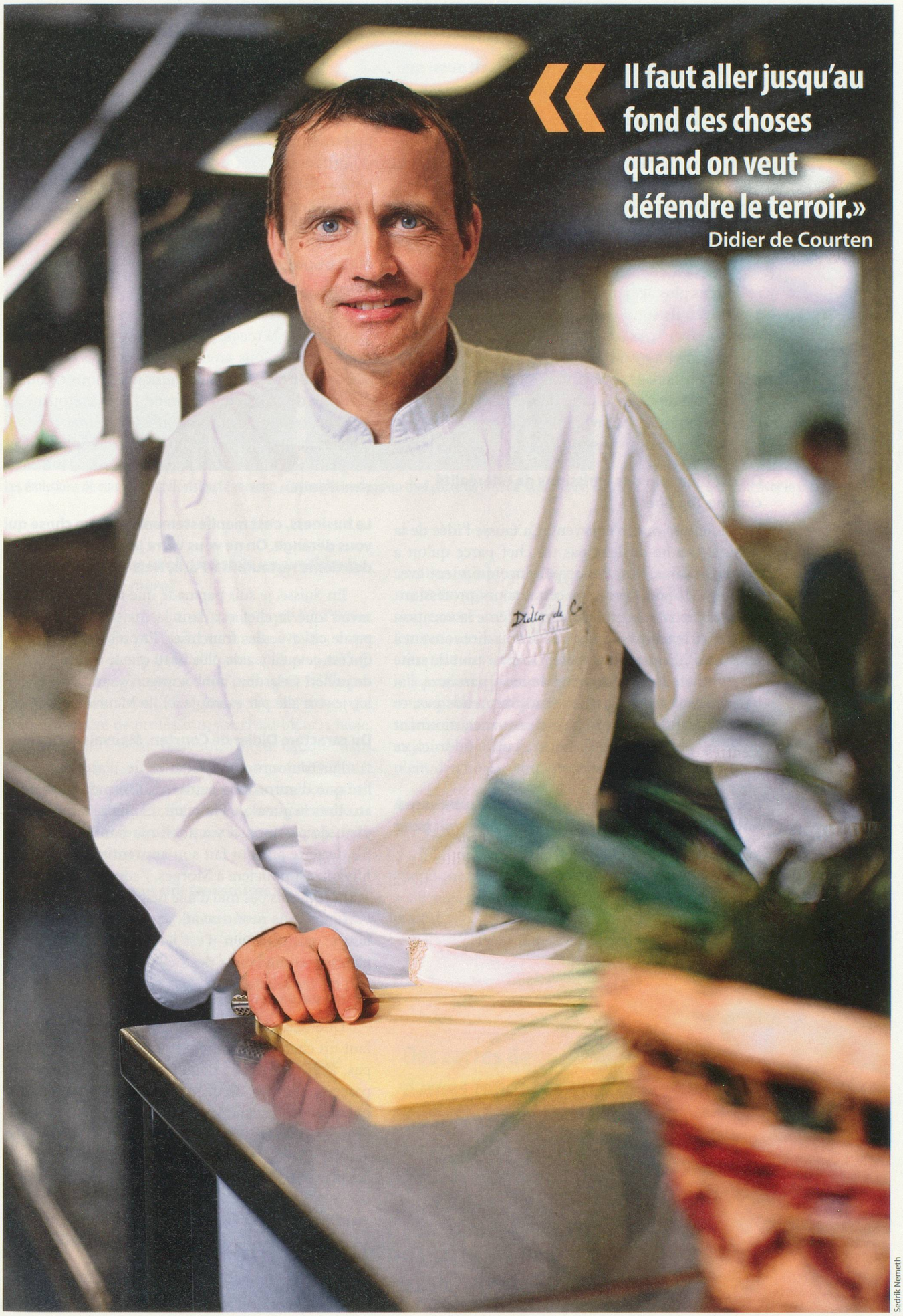
Oui, surtout pour nous qui sommes dans une région avec un bassin de population limité. Sierre, c'est quinze mille habitants, nous devons faire venir les clients d'ailleurs. Pour ça, c'est primordial qu'ils sachent ce qui les attend, c'est notre marque de fabrique.

Justement, 2 étoiles au Michelin et 19 points au Gault&Millau, c'est bon pour l'ego, mais aussi pour le business?

Bien sûr, ça flatte l'ego et c'est bon pour le commerce. Maintenant le but, c'est de conserver cet acquis. Cela met de la pression, mais elle est bonne et positive, elle nous pousse à maintenir nos exigences en matière de qualité.

Avec les années, beaucoup de gens ont de la peine à gérer ce stress, non?

Personnellement, je supporte de mieux en mieux la pression, j'ai appris à la gérer. Au départ, je manquais d'assurance, j'étais plus impulsif. Maintenant, cela fait vingt ans que je suis à mon compte dont dix ans à Sierre, au Terminus, là où j'avais fait mon apprentissage. Si j'avais imaginé que je reprendrais un jour l'établissement...



« Il faut aller jusqu'au fond des choses quand on veut défendre le terroir.»
Didier de Courten

Sedrik Nemeth

La pression, c'est une chose, mais on sait aussi que le métier de chef est particulièrement exigeant.

Je commence mes journées à 7 heures le matin et je finis entre 22 h 30 et 1 heure du matin. Heureusement, il y a un moment de repos entre 15 h et 17 h, j'en profite pour faire du sport, de la course à pied, mais aussi pour aller voir mes six vaches à Vissoie.

On revient aux racines?

Vous savez en cuisine, je me suis toujours entouré de gens plus âgés que moi, qui ont de l'expérience à partager, ils sont des livres ouverts. La transmission du savoir, c'est capital, mais il faut aller vers les aînés comme au val d'Anniviers. Il faut s'intéresser aux gens d'un certain âge, à leur acquis, toute cette richesse accumulée au long d'une vie. Dans le métier, j'ai toujours été favorable au compagnonnage, à cette idée de transmission.

On est bien loin des émissions de téléréalité comme *Top Chef?*

Ces émissions m'énervent. Ça fausse l'idée de la cuisine. On ne devient pas un chef parce qu'on a du savoir-faire, c'est une expérience qui vient avec le temps. Il faut faire tout ce parcours professionnel pour arriver à cette maturité. Même la vocation vient avec le temps, c'est ce que je dois dire souvent à de jeunes cuisiniers qui veulent arriver tout de suite au sommet. Moi, je suis fier de mon parcours, j'ai les pieds sur terre. Ce que je ne comprends pas, ce sont les grands chefs qui participent et cautionnent ça. Je ne pense pas qu'ils pourraient le faire ici, ce n'est pas dans l'esprit suisse.

Précisément, vous sortez une carte de printemps entièrement renouvelée. Combien de temps pour mettre au point une seule recette?

On ne peut pas le dire comme ça. La création se construit de jour en jour, des petites choses qui se mettent en place. Une recette, ça se construit comme un puzzle, c'est un travail permanent. Et puis la carte du printemps, c'est un renouveau, les premières asperges, l'ail des ours, les fraises, les morilles et beaucoup d'herbes. Je vais faire tout un travail avec le mouton au nez noir.

Mais pourquoi tout changer?

Les nouveautés, la surprise, c'est motivant pour le cuisinier, c'est le plaisir de la création, et quelque part, il y a de la magie pour le client qui découvre un nouveau plat. Vous savez, la première fois que je suis allé chez Bocuse, c'était magnifique, il nous racontait l'histoire de chaque plat. Quand j'y suis retourné 26 ans plus tard, c'étaient toujours les mêmes recettes, il n'y avait plus de magie. En France, ils appellent ça des plats signatures. Mais pour moi, c'est du business, rien d'autre.

Le business, c'est manifestement quelque chose qui vous dérange. On ne vous verra jamais ouvrir un deuxième restaurant à Paris, New York ou Tokyo?

En Suisse, je suis persuadé que les clients aiment savoir que le chef est dans la maison, ce qui n'est pas le cas avec des franchises. Et puis j'aime être ici. Qu'est-ce qu'il y a de plus beau que le Valais au mois de juillet? Cela dit, j'aime voyager, quand il fait froid ici, je suis allé par exemple à l'Ile Maurice.

Du caractère Didier de Courten. Mauvais caractère?

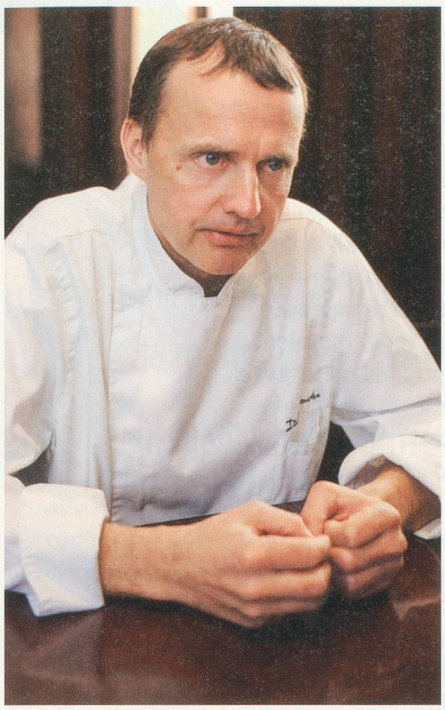
J'ai toujours dû me battre, je n'ai pas la facilité que d'autres ont peut-être. On me dit souvent «tu tires la gueule». Pourtant, j'aime bien la vie, j'ai plein de passions, il y a aussi ma famille avec mon fils de seize ans qui fait son apprentissage ici et ma fille qui est policière à Morges. J'adore la montagne, avant je faisais pas mal d'aile delta. Maintenant, c'est vrai que dans mon travail, je suis toujours insatisfait, je sais que rien n'est jamais acquis et puis je n'aime pas me lancer des fleurs.

Vous gueulez en cuisine?

Une brigade de cuisine, c'est comme l'armée. Il faut un chef, sinon c'est le bordel. Mais je ne gueule pas, je parle fort. Et quand je le fais, c'est souvent parce que je suis déçu quand des gens que j'estime ont fait une erreur. Mais vous savez, plus j'avance, plus j'apprécie le fait de transmettre le savoir aux jeunes. Et ceux que j'engueule le plus sont ceux que j'apprécie le plus aussi.

«Je n'aime pas me lancer des fleurs.»

Didier de Courten



Photos: Sedrik Nemeth

Les émissions de cuisine à la télévision l'énervent: «On ne devient pas un chef parce qu'on a du savoir-faire, c'est une expérience qui vient avec le temps».

La première à vous avoir transmis un savoir culinaire, c'est votre mère?

Bien sûr, c'est elle qui m'a mis le pied à l'étrier. A midi et le soir, on était nombreux à table, entre 6 et 8 tous les jours, mais elle arrivait à ne pas trop se répéter dans ses menus. Une ménagère ne va pas créer, mais elle essaye des choses. Et ma mère, qui était infirmière de profession, y arrivait bien. A table, c'était toujours festif. Bien sûr, j'ai été éduqué dans l'idée qu'on finissait son assiette, son pot de yogourt et je mangeais de tout. A dix ans, je commençais ainsi à faire des gâteaux. En fait, j'ai eu cette chance, je ne me suis jamais posé cette question: que vais-je faire comme métier?

Les valeurs que vous ont transmises vos parents?

La famille justement, l'honnêteté et la fidélité.

La famille au sens large?

Oui, ma brigade et mon personnel, c'est un peu ma famille aussi. C'est normal, on passe souvent plus de temps avec eux qu'avec nos proches.

Revenons à la famille au sens strict. Votre plat préféré quand vous étiez petit?

Je n'ai pas été élevé dans cet esprit, je vous l'ai dit, je mangeais de tout, même si, bien sûr, il y avait quelques plats que j'aimais un peu moins. Mais disons que j'adorais la cuisine rustique, comme une potée avec des pommes de terre, des haricots et du fromage. D'ailleurs quand je vais chez ma maman, elle me fait encore cette recette.

Quand on est femme de cuisinier, est-ce qu'on ose encore préparer le repas pour son mari?

Bien sûr. Mon épouse a des origines italiennes et ma belle-mère vient de la région de Naples. Elle cuisine encore avec les mains, elle fait tout et, comme les gens de sa génération, elle ne lâche jamais la casserole des yeux. C'est ce que j'essaie d'inculquer aux jeunes cuisiniers chez moi. On n'abandonne pas une viande en cours de route. Il faut sentir, écouter, suivre en permanence la cuisson. C'est le problème aujourd'hui, les gens ont pris l'habitude de faire plein de choses en même temps.

Avec une profession qui demande tant d'engagement, la retraite, vous y pensez?

J'aimerais avoir une retraite en étant toujours énergique. Pour l'instant, je me dis que j'arrêterai à 55 ans. Mais ce sera pour faire quelque chose d'autre.

Propos recueillis par Jean-Marc Rapaz

Des carrés de dames fondants

Découvrez sur notre site la recette offerte par Didier de Courten au lecteurs de *Générations Plus* pour les fêtes de Pâques. www.generations-plus.ch