

10 promus
et 12 nouveaux
restos en Valais

Didier de Courten
au sommet depuis
dix ans



Le Valais y prend goût

GAULT & MILLAU

Le guide honore les talents confirmés et déniché douze nouvelles tables en Valais.

GUIDE S'il ne fallait retenir que trois noms dans l'édition 2016 du Gault&Millau pour le Valais, ce serait eux. Grégoire Antonin, du Nouvo Bourg à Saillon, qui fait une entrée remarquée dans le Gault&Millau en obtenant 15 points du premier coup. Pierre Crepaud, du Crans Hotel&Spa à Crans-Montana, qui décroche un 17e point que ses prouesses culinaires laissent augurer depuis quelque temps déjà et Didier de Courten (voir ci-dessous) qui voit ses 19 points confirmés pour la dixième année consécutive.

Une entrée remarquée

Parmi les douze nouveaux venus, il y a ceux qu'on se réjouit de découvrir et ceux qu'on connaît de longue date, à l'image de Grégoire Antonin qui a été le second de Didier de Courten durant plus d'une dizaine d'années. Le succès de ce chef de 38 ans ne doit rien au hasard. «*En comptant l'apprentissage, c'est le fruit de vingt-cinq ans de travail*», souligne celui qui a choisi Saillon pour exprimer son art. Au cœur de ce magnifique village médiéval, l'enseigne Au Nouvo Bourg marie des murs ancestraux à un intérieur à l'esthétique contemporaine. Un peu comme la cuisine rêvée par Grégoire Antonin. «*Je veux aller à l'essentiel: procurer du plaisir. A chaque bouchée, le client doit pen-*

ser que c'est évident, alors que tout est bien réfléchi.» Avec sa «*brasserie fine aux goûts du terroir*», Grégoire Antonin n'a pas l'impression de faire du gastro, ni du de Courten. «*Ça a été mon maître, mais aujourd'hui, je trace ma voie.*»

Responsable pour la Suisse romande, Knut Schwander est conquis et salue «*des assiettes ciselées, appétissantes et précises. Déjà, c'est une cuisine signature. Une magnifique découverte.*»

Autres jolies surprises, l'arrivée du Soleil de Dugny à 13 points, une table prometteuse où Estelle Küng (diplômée EHL) et Jean-Maurice Michellod, qui a passé par Crissier au temps de Philippe Rochat, font merveille. Proviens qui a décidé d'ouvrir La Table gourmande du Castel d'Uvrier au public doit se frotter les mains. Bruno Toppazzini, autrefois confiné au sous-sol du Kannou à Leytron, y rayonne et sa cuisine est récompensée de 13 points. Le Grotto de la Fontaine, à Sion, obtient 12 points tout comme le Communal de Val-d'Illiez.

Les progressions

Certains talents s'affirment. Ainsi, Pierre Crepaud, le cuisinier du cinq-étoiles Le Crans Hôtel&Spa rejoint son voisin Franck Reynaud de l'Hostellerie du Pas de l'Ours dans le cercle déjà fort prestigieux des 17 points. Une progression qui réjouit le



La cuisine de Grégoire Antonin a séduit le fameux guide qui opte dorénavant pour une couverture jaune safran.
LOUIS DASSELBORNE



«**On ne peut nier l'importance des guides, même si avant tout je cuisine pour mes clients.**»

PIERRE CREPAUD LE MONTBLANC, CRANS-MONTANA, 17 POINTS

green chef (le vert est sa signature). «*A 17 points, on passe un cap. On ne peut nier l'importance des guides, même si avant tout, je me demande si mon plat plaira à ma clientèle et pour le reste... c'est la cerise sur le gâteau.*»

Julien Gaussares, l'Héliantis à Massongex, tout comme Cyril

Lacoste, du Café du Marché à Sion, grimpent aussi d'une marche et obtiennent 14 points qui nous réjouissent.

Quelques couacs

En feuilletant le Gault&Millau, on découvre quelques couacs. A Martigny, le guide cite le Cho-

mel sans le noter. C'est heureux, car ce restaurant n'est pas encore ouvert! A lire le commentaire, on jurerait pourtant que le testeur y a mangé. Knut Schwander assure que ces quelques lignes font référence aux plats des frères Chomel dégustés alors qu'ils étaient encore au restaurant Les Touristes.

Entre la rédaction et la parution du guide, certaines tables disparaissent ou des chefs changent... Ainsi à Crans-Montana, on ne dégustera plus la cuisine de Ronan Gaillard noté 14 points au Guarda Golf, le cinq-étoiles confierait sa cuisine à une chaîne japonaise. Le jeune chef breton exercera ses talents au Mosaic, une nouvelle brasserie chic qui ouvrira fin novembre. **FRANCE MASSY**

DIDIER DE COURTEN

Conserver dix ans 19 points, ça se mérite

BILAN Il y a dix ans, Didier de Courten faisait son entrée dans le très sélect club des 19 points au Gault&Millau. «*J'ai eu l'impression de décrocher le Graal. J'étais notamment aux côtés de Bernard Ravet et de Gérard Rabaey chez qui j'avais fait mes armes. C'était très émouvant.*»

Installé depuis six mois à peine au Terminus à Sierre, le chef a 37 ans lorsqu'il reçoit la note suprême (seul Girardet en Suisse a été honoré d'un 19,5 points). Une récompense qui salue sa recherche de l'excellence, sa créativité et son respect du produit, mais qui est aussi un sacré fardeau. En lui annonçant la bonne nouvelle, Urs Heller, rédacteur en chef du Gault&Millau, lui avait d'ailleurs demandé: «*Vous rendez-vous compte de ce que ça impli-*

que?» Didier de Courten et sa femme Carmélina en auront rapidement conscience. Après l'émotion, la pression. «*On a été assaillis de toutes parts. C'était à la fois magique et terrible. Ça nous a tout de suite mis sur les rails. On bossait comme des fous. Personne ne comptait ses heures...*»

Indétrônable?

Ça fait dix ans que Didier de Courten conserve ses 19 points. Cette année encore, le commentaire est dithyrambique. Est-on indétrônable quand on est tout là-haut? «*Non. Rien n'est jamais acquis. C'est comme dans un couple. Il faut rester passionné, curieux, se remettre en question. Tant que tu es fidèle à ton style, que tu te renouvelles sans céder aux modes, je pense que le guide a une forme de respect envers ton tra-*

vail.» Si la première marche du podium est longue à gravir – dix ans pour décrocher ses 19 points – et qu'on descend un peu moins vite de ces sommets, le commentaire du Gault&Millau, même envers les meilleurs des meilleurs, n'est pas toujours complaisant.

Une sacrée pression

«*On est pas mal tendus au moment d'ouvrir le guide, avoue le chef en évoquant le désappointement d'un de ses pairs il y a quelques années, mais on sait qu'on est jugés par des pros. Ce n'est pas le cas des forums online, comme Tripadvisor par exemple où les commen-*

taires sont anonymes.» Pour faire face à la pression, Didier se ressource auprès des siens. «*Quand tu passes un cap comme la barre des 19 points, la pression est telle qu'elle rejaille sur toute la famille. Parfois je me dis que quand on a réussi à affronter ça, on a un couple sacrément solide. Ma femme, c'est mon pilier.*» Son fils Philippe fait son apprentissage au Terminus. «*Malgré toutes les contraintes de notre métier, et il les connaît, il a choisi cette voie. J'en suis fier et heureux. Il devra faire sa place.*» Le souvenir de son ami Benoît Violier traverse ces confidences. «*J'ai de la chance d'avoir beaucoup de soupapes. Le sport pour le corps, et pour la tête, des contacts dans des milieux très divers, le monde paysan par exemple. La cuisine est ma grande passion, mais je sais aussi m'enthousiasmer pour autre chose.*» **FM**

«**En cuisine, rien n'est jamais acquis. C'est comme dans un couple...**»

DIDIER DE COURTEN
LE TERMINUS



EN VEDETTE EN 2017

CUISINIER DE L'ANNÉE
- 18 pts Rico Zandonella, Rico's, Küsnacht, Zurich

HÔTEL DE VILLE À CRISSIER Franck Giovannini maintient la note de 19/20.

LES MEILLEURES TABLES VALAISANNES

19 POINTS
- Didier de Courten, Hôtel Le Terminus, Sierre
18 POINTS
- Waldhotel Fletschhorn, Saas Fee
17 POINTS
- Hostellerie Le Pas de l'Ours, Crans-Montana
- LeCrans Hôtel&Spa, Crans-Montana
- Les Alpes, Orsières
- Damien Germanier, Sion
- La Table d'Adrien, Verbier
- After Seven, Backstage Hotel, Zermatt
- Capri, Mont Cervin Palace, Zermatt

LES NOUVEAUX VALAISANS

- Nouvo Bourg, Saillon
15 pts
- Hubertus, Obergesteln
15 pts
- Albrun, Binn
14 pts
- Moosalp, Törbel
14 pts
- Le Soleil de Dugny, Dugny (Leytron)
13 pts
- Mühle, Geschinen
13 pts
- La Table gourmande, Castel d'Uvrier, Uvrier
13 pts
- 1818, Zermatt
13 pts
- Alpenhof, Zermatt
13 pts
- Grotto de la Fontaine, Sion
12 pts
- Le Communal, Val-d'Illiez
12 pts