

# Spitzenkoch Didier de Courten schliesst sein Gourmetrestaurant

Gourmetkoch Didier de Courten hat angekündigt, sein Gourmetrestaurant in Siders zu schliessen. Er will sich künftig auf die Brasserie L'Atelier Gourmand konzentrieren.



Didier de Courten

Bild: Restaurant Didier de Courten Hôtel Le Terminus/hotel-terminus.ch

Mit 19 GaultMillau-Punkten, zwei Michelin-Sternen und 36 Jahren Erfahrung verkörperte der Walliser Spitzenkoch Didier de Courten die Haute-Cuisine seines Kantons. Er gilt als charismatischer und zurückhaltender Perfektionist und Architekt des Geschmacks. Bei seinen Gerichten standen die drei Dimensionen Struktur, Geschmack und Emotion im Vordergrund.

Wie er in einem Interview der Plattform Gault&Millau mitteilte, will er sein Gourmetlokal Didier de Courten des Hôtel Le Terminus in Siders (Sierre) per Ende Jahr schliessen. «Ich liebe meinen Beruf. Doch im Lauf der Jahre wurden die administrativen Aufgaben und Anforderungen immer grösser. Ich habe heute das Gefühl, mich nicht mehr auf meine eigentlichen Prioritäten konzentrieren zu können», sagte er gegenüber dem Portal. Er übernahm das Hotel-Restaurant Terminus in Sierre, wo er bei André Oggier bereits seine Lehre absolvierte, im Jahr 2005.

Ab Januar 2021 will sich der 1968 in Siders geborene Sternekoch auf die Brasserie L'Atelier Gourmand beim «Terminus», die Weinbar l'Ampelos und das Hotel Le Terminus konzentrieren, das im Januar 2021 in neuem Licht eröffnet wird.

Im mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Lokal will er mit dem neuen Brasserie-Konzept seinen Weg weiterführen: «Es soll seinen Charakter behalten, aber auf einen jüngeren Touch und eine verfeinerte Karte setzen. Ich will meinen Werten treu bleiben und gedenke nicht, mich der von mir ungeliebten «Bistronomie» zu verschreiben, so de Courten zu Gault&Millau.

### **Schrittweiser Abbau**

Seine Küchenbrigade besteht derzeit aus 42 Personen. «Das Küchenteam wird notwendigerweise reduziert, aber behutsam», sagte er in der Walliser Tageszeitung «Le Nouvelliste». «Wir haben sechs Monate Zeit, um das Unternehmen umzustrukturieren und die bereits getätigten Buchungen zu übernehmen».

Neben de Courten haben in der Schweiz sieben weitere Küchenchefs 19 GaultMillau-Punkte: Andreas Caminada (Fürstenu GR), Philippe Chevrier (Satigny GE), Tanja Grandits (Basel), Franck Giovannini (Crissier VD), Peter Knogl (Basel), Heiko Nieder (Zürich), Bernard und Guy Ravet (Vufflens-le-Château VD). (htr/sda)

Publiziert am Mittwoch, 24. Juni 2020