

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 34 (2004)
Heft: 12

Artikel: Gérard Rabaey "Je voulais être parmi les meilleurs"
Autor: Probst, Jean-Robert / Rabaey, Gérard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827236>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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



Gérard

«Je voulais

■ Les années se suivent pour Gérard Rabaey, cuisinier au Pont-de-Brent au-dessus de Montreux, et les honneurs aussi. A l'automne 2003, il était nommé cuisinier de l'année par le *Guide GaultMillau*. En octobre dernier, il publiait un livre de recettes sous le titre alléchant du *Pont des Délices*. Rencontre avec un artiste du bien-manger, passionné de haute gastronomie.

Pour atteindre le restaurant du Pont-de-Brent, il faut quitter l'autoroute à Montreux, puis escalader la colline en direction de Blonay. Quelques centaines de mètres plus haut, à mi-chemin entre le lac et les nuages, on découvre l'auberge, blottie à l'ombre d'un tilleul séculaire. Une fontaine glougloute à quelques pas du sanctuaire. Sur le pas de la porte, Josette, la maîtresse de maison, accueille les clients, qui sont rapidement considérés comme des amis.

«Il suffit de passer le pont, c'est tout de suite l'aventure», chantait Brassens en grattant sa guitare. Ici, il suffit de passer le seuil pour entrer dans un autre monde: celui du plaisir intense de découvrir, au fil des plats, une cuisine inventive, délicate et raffinée. Une cuisine apprêtée avec amour, mais aussi avec l'exigence dictée par un patron perfectionniste jusqu'au bout des papilles.

Gérard Rabaey s'est hissé au niveau des grands chefs à la force de son caractère normand, qu'il a bien trempé. Pugnace et têtu, volontaire et infatigable, inventif et passionné, il se réalise essentiellement à travers les recettes qu'il imagine en piochant dans les

Rabaey

«être parmi les meilleurs»

vieux bouquins poussiéreux ou en puisant dans son imagination intarissable.

A ce jour, ce grand chef a décliné pas moins de 500 recettes. Il en a conservé 172 pour alimenter un livre de cuisine qui fait saliver à chaque page. Lorsqu'il parle de cuisine, son œil s'illumine, son verbe s'emballe et il vous emmène sur les chemins qui mènent au jardin des délices. Suivons-le dans son antre, où il règne en maître absolu sur une dizaine de cuisiniers. Gérard Rabaey est ambitieux et un brin autoritaire. Mais c'est pour la bonne cause.

– A l'image de tous les grands chefs, vous êtes animé d'une véritable passion. D'où vous vient-elle ?

– Elle est due au hasard. Jamais je n'ai mis le nez dans les casseroles, lorsque j'étais enfant et que ma mère cuisinait. Comme tous les adolescents, je ne savais pas trop ce que j'allais faire. A l'âge de 15 ans, durant mes vacances scolaires, j'ai passé un mois chez un restaurateur. J'ai trouvé qu'il y avait une bonne ambiance, il se passait quelque chose. L'année suivante, lorsqu'il a fallu choisir une profession, mon père m'a trouvé une très bonne place dans un restaurant en Bretagne. Au départ, j'y suis allé sans grande conviction. Mais, quand je décide de faire quelque chose, je le fais à fond, alors je me suis accroché. J'aurais fait de même pour n'importe quelle autre profession.

– Qu'auriez-vous pu faire d'autre que cuisinier ?

– J'aurais bien aimé être pilote de ligne, par exemple. Avoir une responsabilité, me sentir concerné. Cela fait partie de mon caractère. Dans les métiers de bouche, j'ai beaucoup hésité entre boulanger, pâtissier et cuisinier. Un jour, ma patronne m'a dit: «Gérard, j'aimerais bien avoir un fils comme toi!» Cette

phrase a été un déclencheur extraordinaire. Lorsque ma mère m'a offert le *Larousse gastronomique*, j'ai commencé à piocher dans ce livre et la passion s'est installée petit à petit.

– Vous êtes originaire de Normandie, vous avez fait vos premières armes à Dinan et puis un jour, vous débarquez en Suisse. Est-ce par hasard ?

– Oui, complètement. Je disposais de six mois entre la fin de mon apprentissage et mon service militaire. J'ai eu l'opportunité de faire une saison d'hiver à Verbier et ensuite je suis parti à l'armée. Pendant mes seize mois d'armée, mon patron suisse m'envoyait régulièrement un billet de 50 francs et une boîte de chocolats. Quelques mois avant la fin de mon service, il m'a écrit en me demandant si je

desirais revenir travailler en Suisse. Mon intention était de me rendre à Lyon, capitale gastronomique de la France. Bocuse, Guérand, Troisgros, tous ces grands noms me

faisaient rêver. J'avais un plan de carrière. Je ne voulais pas être quelqu'un de moyen, je voulais être parmi les meilleurs. Pourtant, j'ai accepté de venir travailler une année en Suisse, pour remercier mon patron de sa gentillesse. Il avait également un restaurant à Charrat, où j'ai travaillé. J'y ai rencontré sa nièce. Au lieu de ne faire qu'une année, je suis resté...

– Votre épouse était également dans la restauration ?

– Elle travaillait derrière le bar, où elle préparait les boissons et s'occupait du passe-plats... Finalement, je suis resté en Suisse, mais ce n'était pas prémédité...

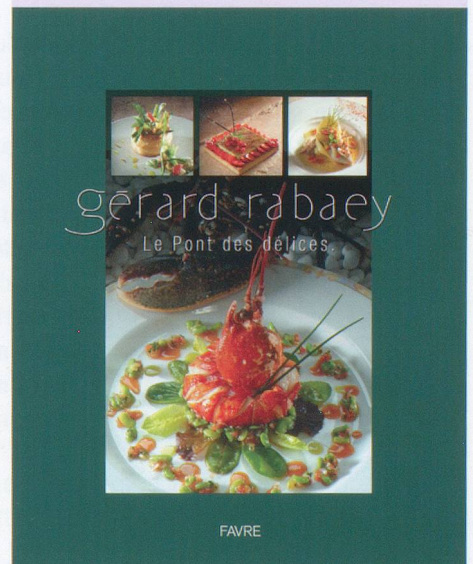
– Vous avez participé à de nombreux concours, dans votre jeunesse. Etais-ce par goût de la compétition ?

Les délices du chef

Le livre de cuisine élaboré par Gérard Rabaey est sans doute l'un des plus riches qui soient, puisque le chef y propose 172 recettes différentes. Au menu, une quarantaine de bouchées gourmandes, histoire de vous mettre en appétit, suivies des terrines, des légumes, des traditionnels poissons, des viandes et des desserts. En complément, le chef dévoile quelques secrets pour réussir les préparations de base en cuisine et en pâtisserie.

Dans son livre, Gérard Rabaey fait la part belle à la cuisine végétarienne et aux anciens légumes comme le rutabaga, le topinambour et les panais. Il est à noter que ces recettes ont été créées à l'intention des passionnés de cuisine et des professionnels. Mais elles s'adressent également à des ménagères soucieuses de faire plaisir à leur famille.

»» Le Pont des Délices, Gérard Rabaey, Editions Favre.



– J'avais des ambitions et pour m'améliorer, il fallait que je me mesure à d'autres cuisiniers. Pendant sept ou huit ans, j'ai mis tout mon argent dans des livres de cuisine et dans les grands restaurants français. Deux ou trois fois par an, au gré de mes maigres moyens, j'allais manger chez Chapel, Troisgros ou Bocuse. J'achetais d'anciens livres de cuisine aux enchères à Paris. J'ai commencé à prendre part à des concours pour m'améliorer. J'ai travaillé toutes les grandes pièces de la cuisine française, comme les lièvres à la royale ou des selles de veau Orloff. Je m'entraînais chez moi, dans mon appartement, sur une petite cuisinière. Je me souviens qu'il fallait préalablement dépecer les lièvres que l'on me fournissait dans la baignoire, ce

qui ne plaisait pas trop à mon épouse. Les plats apprêtés faisaient ensuite le bonheur des locataires de notre immeuble, à Martigny. Avec le temps, je me suis vraiment amélioré. Sur les quatorze concours de cuisine auxquels j'ai participé à Paris, j'ai toujours figuré parmi les finalistes.

– **Cela vous a-t-il donné l'envie et le courage d'ouvrir votre établissement ?**

– Oui, je ne supportais pas les chefs, je voulais ouvrir mon propre restaurant. A 29 ans, j'ai commencé à chercher un restaurant, mais je n'avais pas un sou. Finalement, j'ai trouvé une opportunité à Veytaux, où la mise de fonds était très modeste. Comme la presse gastronomique suisse me suivait à travers mes concours, les journalistes sont venus dès l'ouverture. Le succès fut immédiat. Au bout de six mois, cela marchait tellement bien qu'une banque m'a proposé de reprendre la vieille auberge du Pont-de-Brent.

A la télévision

Gérard Rabaey apprêtera ses recettes et livrera quelques-uns de ses secrets culinaires tous les jours, du 27 décembre au 7 janvier à 19 h 10 sur TSR1.



Josette Rabaey seconde efficacement son mari à la réception du restaurant.

– **C'était une aventure, pour quelqu'un qui avait peu d'argent ?**

– Oui, mais il y avait un parking, ce qui est essentiel pour un restaurant et la proximité de l'autoroute. On a mis un an et demi pour transformer cet ancien hôtel. Dès l'ouverture, cela a marché. D'autant plus que chaque année je gagnais un point dans les guides gastronomiques. D'abord j'avais 16, puis 17, 17,5 et 18 dans le *GaultMillau*.

– **Avez-vous été influencé par les grands chefs suisses, comme Fredy Girardet ?**

– Oui et il a joué un rôle essentiel dans ma carrière. Je me souviens de la finale d'un concours, à Lausanne, où j'apprêtais un lièvre à la royale. Il y avait un jury de professionnels, avec Bocuse, Lacombe et Guérard. J'ai obtenu 29 points sur un maximum de 40 pour avoir la médaille d'or. A l'issue du concours, Christian Defaye, président du jury des journalistes s'est levé et a dit: «Je connais quelqu'un qui vous aurait tous mis d'accord: Fredy Girardet à Crissier!» Personne ne le connaissait à l'époque. Je me suis rendu dans son restaurant quelques semaines plus tard. Il m'a marqué par la qualité de sa cuisine, par la justesse

de ses goûts. J'ai eu des émotions énormes chez lui. C'était quelqu'un d'inaccessible, il y avait un tel fossé entre lui et moi au point de vue culinaire.

– **Quel a été son accueil et que vous a-t-il apporté ?**

– Le simple fait de l'avoir côtoyé quelques jours, durant le salon *Gastronomia*, m'a fortement marqué. C'est comme si j'avais fait un apprentissage chez lui, tellement il m'a impressionné par la rigueur de son travail et la qualité de ses produits.

– **Comment vous vient l'inspiration? Révez-vous vos nouvelles recettes ou s'imposent-elles à vous? Comment cela se passe-t-il ?**

– D'abord, il ne faut pas oublier qu'avec le temps, on acquiert une certaine technique. Il

ne se passe pas un jour sans que je n'ouvre un livre de cuisine. Dès l'instant où un produit me titille, je commence à le tra-

vailer, en évitant les mariages contre nature. Dès le moment où vous apprêtez un beau produit, bien assaisonné, avec une belle cuisson, vous avez déjà réussi 90% de la recette.

«J'ai eu d'énormes émotions en découvrant la cuisine de Fredy Girardet.»

– **Etes-vous comme les grands musiciens, faites-vous vos gammes quotidiennement ?**

– Oui, je travaille tous les jours, j'en ai besoin. Je me sentirais un peu frustré si je savais que les plats sortent de ma cuisine sans que j'aie participé à leur élaboration.

– **Outre le fait que vous fermez votre établissement le dimanche et le lundi, prenez-vous quelques jours de vacances dans l'année ?**

– Oui, nous sommes fermés durant les fêtes de fin d'année et en juillet. Mais ce ne sont jamais de vraies vacances. Je suis anxieux de nature. Le dimanche, je suis souvent pris pour des raisons professionnelles et le lundi, je suis déjà sous la pression de la semaine à venir, tellement je suis pris par le souci de faire plaisir.

– **Vous êtes marié et vous avez deux enfants. Reste-t-il un espace pour la vie de famille ?**

– Ma femme me seconde au restaurant et tout se mélange. On travaille depuis 6 h 30 ou 7 heures du matin jusqu'à très tard le soir. C'est très difficile de dissocier le privé du professionnel. Nos deux enfants ont vu plutôt le côté négatif du métier, le rythme de vie et les contraintes. Ils n'ont pas voulu suivre notre voie et on n'a pas voulu les forcer. C'est dommage, parce qu'on a créé une affaire et apparemment, il n'y aura rien après...

– **Quel âge ont vos enfants et que font-ils dans la vie ?**

– Céline a 29 ans et Guillaume 23 ans et tous deux sont dans le domaine du marketing.

– **Vous n' imaginez pas que l'un des deux puisse reprendre votre restaurant ?**

– Un moment j'y ai pensé, mais je ne veux pas les mettre sous la contrainte, ce serait trop lourd. Et puis, pour faire ce que l'on a fait jusqu'à maintenant, il faut vraiment avoir la passion. C'est un défi trop difficile et je comprends qu'ils n'aient pas envie de s'investir quinze à dix-huit heures par jour. Je préfère qu'ils vivent leur propre vie.

– **Votre métier est très prenant sur le plan de l'énergie. Comment arrivez-vous à vous ressourcer ?**

– Depuis une vingtaine d'années, je fais beaucoup de sport, surtout du vélo. C'est Freddy Girardet qui m'a donné le virus. Un jour, il m'a dit : « Tu as tellement mauvaise mine que tu devrais faire un peu de sport... » A l'âge de 15-16 ans, je pratiquais déjà le vélo, alors je me suis dit, pourquoi ne pas reprendre ce

sport. Au début, je souffrais. Et puis, petit à petit, c'est devenu une sorte de drogue. Cela fait office de disjoncteur, j'ai besoin de m'évader à travers le vélo, cela me procure un bon équilibre et non une fatigue.

– **Pratiquez-vous ce sport au quotidien ?**

– Oui, chaque matin vers 7 heures, j'enfourche ma bicyclette. L'hiver, je fais du VTT et quand il fait un temps épouvantable, je vais courir. J'ai participé à la course Morat-Fribourg, l'automne dernier. Tout ça, c'est pour m'évader, pour penser à autre chose. C'est une échappatoire, en fin de compte.

– **Pour devenir un grand chef et rester au plus haut niveau, que faut-il avoir comme qualités principales ?**

– Je suis quelqu'un de particulièrement ambitieux et je supporterais mal d'être moins bon d'une année sur l'autre. C'est dans mes gènes. Avant tout, j'aime faire plaisir. Et puis, une clientèle heureuse, c'est le meilleur stimulant.

– **C'est cela votre véritable salaire ?**

– Oui, c'est cela, parce qu'on s'investit, on est généreux. Faire plaisir aux autres est ma plus grande satisfaction.

– **Vous êtes prisonnier de votre cuisine. Vous arrive-t-il parfois de rêver d'évasion, d'île déserte, de plages de sable fin et de cocotiers ?**

« Pour pratiquer ce métier il faut avoir la passion car c'est un gros défi ! »

– Non, pas du tout. Mon évvasion, je la trouve dans les randonnées en montagne l'été avec mon épouse. Je n'ai pas spécialement le goût des voyages et je ne rêve pas de l'île Maurice. Je vis dans un pays que j'adore. Après deux ou trois jours loin de mon environnement, j'ai besoin de revenir.

– **Vous avez réussi votre vie professionnelle, c'est certain. Pourtant, vous émettez quelques doutes quant à votre vie familiale. Etes-vous finalement un homme heureux ?**

– Oui, bien sûr, mais vous savez, je suis toujours anxieux. Ce n'est pas drôle de vivre avec des gens qui sont perpétuellement dans cet état. Mon entourage familial voit bien que je suis rarement disponible. J'ai toujours la tête au travail et ce n'est pas évident pour ma famille. Nous sommes très liés, mais c'est sûr qu'il y a mieux comme contexte.

– **Lorsque vous ne cuisinez pas, professionnellement, que mangez-vous au quotidien ?**

– Il ne faut pas croire qu'on mange du homard et des langoustines tous les jours. Parfois, j'ai besoin de m'aérer la tête. J'ai beaucoup de plaisir à déguster un risotto, un légume ou un plat de champignons. Pour apprécier la grande cuisine, il faut que cela reste occasionnel.

Propos recueillis
par Jean-Robert Probst
Photos Philippe Dutoit

Mes préférences



Une couleur	Le noir
Une fleur	La tulipe
Un parfum	L'estragon
Une recette	Un jambon à l'os
Un pays	L'Italie
Une lecture	Les magazines
Un peintre	Simon et Maffli
Un réalisateur	Je m'endors au cinéma
Une personnalité	De Gaulle
Une qualité humaine	La simplicité
Un animal	Le chien
Une gourmandise	Le chocolat noir

Nota : Gérard Rabaey affiche trois étoiles au Guide Michelin et 19/20 dans le Guide GaultMillau.