

<b>Zeitschrift:</b>	Générations plus : bien vivre son âge
<b>Herausgeber:</b>	Générations
<b>Band:</b>	- (2009)
<b>Heft:</b>	1
<b>Rubrik:</b>	Gastronomie : "les recettes simples et faciles... ça existe!"

### 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:** 14.01.2026

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

# «Les recettes simples et faciles... ça existe!»

**Chaque mois retrouvez Gérard Rabaey qui met son talent au service des ménagères et des cuisiniers du dimanche.**

Trois étoiles au Guide Michelin. 19 sur 20 au Gault-Millau qui l'a sacré à deux reprises cuisinier de l'année. Grand Chef Relais&Châteaux. N'en jetez plus! Aussi discret que talentueux, Gérard Rabaey est au sommet de son art.

Mais l'artiste qui officie au Pont-de-Brent, sur la Riviera vaudoise, est aussi un gastronome érudit. Boulimique de savoir culinaire, il possède plus de 2000 livres de cuisine qu'il a dévorés, décorqués, critiqués. Désireux de partager son expérience et son savoir-faire, Gérard Rabaey a condensé une partie de ses connaissances dans un livre de recettes aussi beau qu'indispensable: Gérard Rabaey à votre table, recettes faciles, souvent végétariennes, et produits accessibles.

## Aller vers le grand public

«J'avais déjà rédigé un premier livre qui a connu un très beau succès, explique le chef. Mais il faut bien l'avouer, c'était un ouvrage pour me faire plaisir. Il s'agissait du reflet de la cuisine que je propose dans mon restaurant. Très haut de gamme, avec des produits très chers et pas forcément disponibles dans les commerces. C'était un livre superbe, du genre qu'on ouvre, qu'on regarde... et puis qu'on range dans la bibliothèque.»

«La démarche pour ce deuxième imprimé a été radicalement différente, précise Gérard Rabaey. J'ai voulu sortir du contexte du Pont de Brent et aller vers le grand public. Je me suis fixé un objectif: proposer des recettes qui puissent



P.-M.- Delessert

aider les ménagères, jour après jour, devant leurs casseroles. Je me suis concentré sur des produits, si possible locaux et toujours abordables. Inutile de chercher du homard dans mon livre. Je l'en ai banni: trop cher!»

En revanche, des idées de plats conviviaux, les amateurs en trouveront pleins dans les pages rédigées par Gérard Rabaey. Qu'il s'agisse d'entrées, de potages, de pizzas, de poissons, de viandes ou de desserts, les suggestions fusent. Avec toujours la préoccupation constante d'être accessible à tous.

«Une recette de cuisine posée sur une feuille, s'enthousiasme le grand cuisinier, c'est comme un code. Ce sont des lignes directrices que chacun peut ensuite interpréter selon sa sensibilité propre. Mon travail a été de les rendre compréhensibles. J'ai même voulu rendre les termes de base de la cuisine intelligibles en y ajoutant un lexique.

Tout le monde ne sait pas forcément, ce que dérober, foisonner ou fleurer veut vraiment dire. Dans le même ordre d'idée, j'ai tenu à mettre à disposition quelques bases de cuisine et de pâtisserie.»

Pour aller jusqu'au bout de sa démarche, Gérard Rabaey a même inclus un CD contenant toutes les recettes dans son ouvrage: «Je ne connais pas beaucoup de monde qui travaille devant les fourneaux avec un beau livre sur un coin de la table. Avec ce CD, les gens peuvent imprimer la recette qui les intéresse.»

Pour partager sa passion avec le plus grand nombre, Gérard Rabaey multiplie les démarches. Il tient régulièrement à jour son blog *Le journal du Chef* sur [www.lepondebrent.ch](http://lepondebrent.ch) où il partage anecdotes, recettes et conseils. Mais surtout, il a choisi *Générations Plus* pour chaque mois dévoiler ses recettes de saison. Jean-A. Luque

Josette et Gérard Rabaey aiment partager le plaisir d'un bon repas.

## Livré. Dédicacé!

Commandez le livre «A votre table» avec Le Club Générations Plus au prix unique de 70 francs (offre en page 96). Et vous le recevrez dédicacé par Gérard Rabaey.



## Carré d'agneau rôti, boulangère de pommes de terre au thym

### Carré d'agneau

1 carré d'agneau  
de 6 côtes (côtes premières),  
0,5 dl d'huile d'arachide, 2 gousses d'ail,  
50 g de mirepoix,  
(oignon, carotte, céleri)

### Sauce

3 dl de fond d'agneau,  
(ou de veau), 1 brindille de thym, 20 g de beurre, sel, poivre du moulin

### Pommes de terre boulangère

Oignons rouges,  
1 oignon rouge,  
1 brindille de thym,  
huile d'arachide,  
sel, poivre du moulin

### Pommes de terre

400 g de pommes de terre bintje épluchées,  
1 brindille de thym,  
50 g de beurre clarifié,  
3 dl de fond d'agneau,  
5 g d'ail haché, sel,  
poivre du moulin

### Pommes de terre boulangère

*Oignons rouges:* Émincer finement l'oignon préalablement coupé en rouelles – Faire suer à l'huile d'arachide – Saler et poivrer – Comporter quelques minutes à feu doux – Réserver.

*Pommes de terre:* Couper les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur – Recouvrir le fond d'une poêle de beurre clarifié – Tapisser d'une couche de tranches de pommes de terre en formant une rosace – Saler et poivrer – Répartir les oignons rouges dessus – Ajouter la brindille de thym ainsi que l'ail haché – Recouvrir d'une seconde couche de pommes de terre – Colorer à feu doux – Retourner délicatement – Incorporer le fond d'agneau à hauteur – Cuire doucement pendant 20-25 minutes – Les pommes de terre doivent être confites.

### Carré d'agneau

(20 minutes avant la cuisson, sortir le carré d'agneau du frigo afin de le tempérer) – Assaisonner de sel et de poivre du moulin – Colorer à l'huile sur toutes les faces – Répartir les parures autour, ainsi que les gousses d'ail, la mirepoix et le thym – Enfourner à 220°C – Arroser – Après 7-8 minutes de cuisson, retirer le carré puis le réserver au chaud en le couvrant d'une feuille de papier d'aluminium – Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

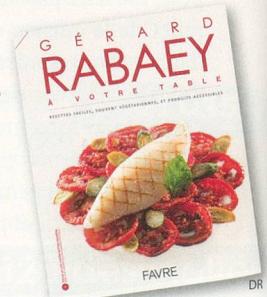
### Sauce

Dégraisser et déglacer la poêle avec le fond d'agneau – Réduire doucement jusqu'à consistance sirupeuse – Passer au chinois – Dégraisser – Ajouter une noix de beurre.

### Finitions

Arroser les aubergines d'un filet d'huile d'olive – Gratiner à l'infrarouge – Dresser les pommes de terre boulangère dans un plat – Disposer le carré d'agneau découpé dessus et les aubergines autour – Servir le jus du carré d'agneau à part.

Découvrez toutes les recettes de Gérard Rabey dans son livre *Gérard Rabey, à votre Table*, Ed. Favre



Restaurant  
Le Pont de Brent  
1817 Brent  
Tél. 021 964 52 30  
www.  
lePontdebrent.ch