

À LA TABLE

D'un grand chef



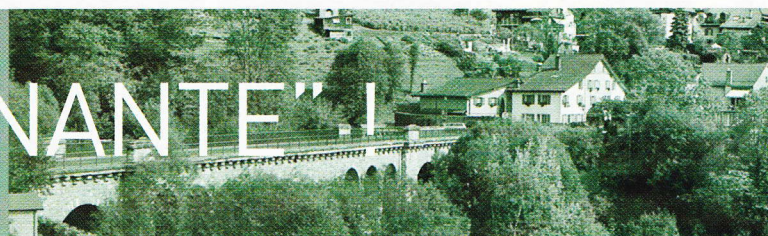
GÉRARD RABAEY LE SECRET DE



Saveur, fraîcheur, alliances :
trois thèmes déclinés
au quotidien au restaurant
du Pont de Brent.



“LA RECETTE GAGNANTE”



ENTRER AU RESTAURANT DU PONT DE BRENT, C'EST PLONGER DANS UN BAIN DE SÉRÉNITÉ. ON POURRAIT CROIRE, TANT L'ATMOSPHÈRE EST DÉTENDUE, QU'ICI TOUT EST SIMPLE ! MAIS NE DOUTONS PAS UN INSTANT QUE POUR ARRIVER À CE RÉSULTAT IL Y A DERRIÈRE CETTE PREMIÈRE IMPRESSION, UN VRAI TRAVAIL, DES ANNÉES DE PROFESSION, DU TALENT ET UN PENCHANT INNÉ POUR LA COMMUNICATION, LA VRAIE, CELLE DU PARTAGE ET DU CŒUR.

Secret de “la recette gagnante”

Choisissez un des endroits les plus jolis d'Europe : Montreux, sur les hauts du lac Léman. Trouvez une jolie maison de pure tradition suisse, avec de beaux volets en bois, une façade harmonieuse, une terrasse jardin colorée et confortable... Intégrez une équipe de travail aussi discrète que sympathique... Concoctez une carte de mets plus alléchants les uns que les autres... le tout dirigé par un couple d'amphitryons aux petits soins avec leurs hôtes et vous aurez réussi la magie d'une table aussi généreuse que conviviale ! Cela paraît tout à fait évident... mais ne nous y trompons pas ! Ceci est le fruit d'un long

parcours. Disons que Gérard Rabaey a tout simplement mis au point... “la recette gagnante” !

Une entrée en cuisine discrète

Fils de charcutier normand et membre d'une fratrie de sept enfants, il a grandi dans un “antre du goût” typiquement français. Fumets et délices de la charcuterie de terroir ont bercé son enfance et, même s'il n'a pas eu pour ce métier le déclic qu'ont la majorité des grands chefs depuis le plus jeune âge, il s'est tout naturellement dirigé vers la cuisine, mais sans passer par l'école hôtelière ou par de prestigieux établissements.

Il découvre assez simplement l'apprentissage de ce beau métier à Dinan puis, l'évidence apparaît... il apprendra tout, tout, tout de la cuisine pour découvrir ce qui, au fil des années, lui permettra de nous amener à ce réel plaisir de déguster ses plats.

Une passion au service d'une profession

Gérard Rabaey est un passionné et c'est sans doute là, la clef de sa réussite ! Il découvre la Suisse après le service militaire, y vient, y revient et, parallèlement, aiguise son don culinaire lors de prestigieux concours de cuisine comme le Prosper Montagné, le



des alliances de saveurs irréprochables

Trophée national de cuisine et le prix culinaire Pierre Taittinger dont il sera finaliste à l'âge de 24 ans.

Son célèbre "lièvre à la royale", plébiscité par tous les professionnels de la gastronomie, reste LA référence de son immense talent ! Il est à l'époque cuisinier au restaurant "Mon Moulin" à Charrat où, d'ailleurs, il rencontre son épouse Josette qui, elle, œuvre au service. Leurs chemins ne vont plus se séparer et ils décident de tracer leur route ensemble en achetant l'Auberge de Veytaux dans le canton de Vaud, en 1978 avant d'acquérir le Pont de Brent en 1980.

Travail acharné, discipline et ouverture d'esprit, intransigeance dans le travail d'équipe mais surtout... (et c'est à noter !) présence aux fourneaux, voici ce qui fait de Gérard Rabaey le grand chef que l'on sait. Josette est là, présente et attentive, douce et prévenante. Son talent à elle s'exprime dans les compositions florales qui décorent le superbe établissement. Il faut une bien belle main pour préparer des bouquets aussi harmonieux,

équilibrés, colorés, chaleureux qui sont "l'autre touche artistique" de la grande maison !

Offrir la beauté de la nature au regard du visiteur est une belle expression de générosité qui ne cesse de surprendre.

Bien sûr, une fois imprégné de la subtilité de la maison, il reste à choisir les mets pour lesquels notre chef a mis toute son ingéniosité au service des produits magnifiques qu'il respecte, tant dans les modes de cuisson que dans les alliances.

La base est de cuisine française, bien sûr, ça se sent dans toutes les préparations, mais les produits du pays s'en accommodent finement. La féra ou l'omble du lac, le porcelet d'Ormalingen, sont des incontournables de la dégustation des plats du Pont de Brent.

Mais si vous goûtez aux grenouilles en couronne de blettes, au filet de truite du lac à la crème de noisettes, à la trilogie de ris de veau ou, en amuse-bouche, à l'assiette de petits feuilletés, vous aurez autant de plaisir qu'en dégustant une pêche blanche rôtie au romarin, un feuilleté aux fraises des bois et

mousseline de pistaches ou une pomme soufflée aux mendiants ! C'est certain...

Le "roi de la miniature"

Et si Gérard Rabaey porte bien son surnom de "roi de la miniature" c'est sans doute parce que nulle part ailleurs on n'aura su faire d'aussi minuscules éclairs au café, d'aussi petits macarons à la framboise, de si jolies mini tartelettes au citron ou au chocolat qui aient un parfum et une saveur inégalables en plus d'une esthétique irréprochable.

Terminez joyeusement sur quelques pâtes de fruits maison et vous partirez du Pont de Brent avec un souvenir inoubliable !

Pas étonnant que Gérard Rabaey soit au firmament des étoilés !

Ses trois étoiles Michelin décrochées en 1997 ne l'ont plus quitté et il a un 19 sur 20 au Gault et Millau depuis 1988 avec, en plus, le titre de cuisinier de l'année 2004. Cet établissement qui fait partie des grandes tables du monde porte également le prestigieux label "Relais et Châteaux".



Une passion au service d'une profession, une rigueur au service d'une passion, une réussite au niveau d'un engagement, c'est ce qu'on devra retenir de ce cuisinier de l'exceptionnel, de cet amoureux du travail bien fait qui, en se fixant une ligne de conduite exigeante, offre le meilleur de la gastronomie et reçoit en échange la vraie reconnaissance, celle d'une clientèle souvent étonnée mais toujours enchantée !



LE PONT DE BRENT

1817 Brent / Montreux / Suisse
Tél. : 021 964 52 30 - Fax : 021 964 55 30
<http://www.lepontdebrent.com>

PETITS BOLETS RÔTIS DU PAYS JUS TRANCHÉ AU THYM

Bolets

> 24 petits bolets du pays
> 30 g de beurre

> 1 c.s. d'huile d'olive

> 20 g d'échalote ciselée
> Sel, poivre du moulin

Jus tranché au thym

> 0,5 dl de fond brun de volaille
> 2 c.s. de vinaigre de xérès
> 1 brindille de thym



- > **Bolets** : gratter les bolets et couper les pieds. Essuyer avec un linge humide et laver rapidement.
- > **Finitions** : dans une poêle, faire rissoler les bolets à l'huile d'olive et au beurre. Après 4-5 minutes de cuisson, ajouter l'échalote ciselée. Saler. Cuire doucement pendant 2-3 minutes.
- > **Jus tranché au thym** : déglacer au vinaigre de Xérès. Réduire à sec. Verser le fond brun de volaille, arroser puis poivrer. Parsemer de thym effeuillé.
- > **Dressage** : sur chaque assiette chaude, déposer les petits bolets. Répartir le jus de cuisson.

Les petits bolets n'étant heureusement pas encore cultivés et encore moins calibrés, vous pouvez malgré tout réaliser ce plat avec de plus gros bolets en les coupant en quartiers réguliers.