

Gastronomie : "les recettes simples et faciles... ça existe!"

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 1

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«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, décorés, 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

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

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 fleurir 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.lepontdebrent.ch où il partage anecdotes, recettes et conseils. Mais surtout, il a choisi *Généralions Plus* pour chaque mois dévoiler ses recettes de saison. **Jean-A. Luque**

Livré. Dedicacé!

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



P.-M. - Delessert

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 – Compoter 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.

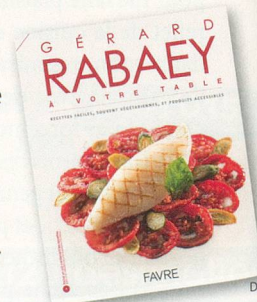
Sauce

Dégraissier et déglacer la poêle avec le fond d'agneau – Réduire doucement jusqu'à consistance sirupeuse – Passer au chinois – Dégraissier – 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