Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2012)
Heft: 38

Artikel: "Pour célébrer notre nouvelle vie..."
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-831613

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: 30.06.2025

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

50 «Pour célébrer notre nouvelle vie...»

Josette et Gérard Rabaey ont travaillé toute leur vie comme des forcenés pour faire du restaurant Le Pont de Brent un temple de la gastronomie. Ils l'ont remis en décembre 2010. Pour marquer le coup, ils sont partis sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Gérard Rabaey est un homme détendu, souriant. En un mot: heureux. A ses côtés, son épouse **Josette**, plus silencieuse, discrète, resplendit de la même flamme. Incroyable de voir comment ce couple, dont la vie s'est confondue avec le travail, a pu du jour au lendemain tout quitter sans regrets. Et profiter pleinement de la retraite: une nouvelle vie active et sereine.

«Cela ne s'est pas fait tout seul, admet **Gérard Rabaey**. La succession du Pont de Brent et notre retraite ont été préparées de longue date. Il a fallu cinq ans pour que tout se mette en place. Mais, vous savez, j'ai travaillé si longtemps 16 à 18 heures par jour... Je ne voulais en aucun cas continuer jusqu'à 70 ans. Mon épouse, je l'ai amenée dans l'univers de la restauration. Elle avait d'autres dispositions; elle était plus encline à travailler dans les beaux-arts, mais elle m'a suivi. Pour la vie de famille, je n'ai pas vraiment été là. Maintenant, à 65 ans, il est temps d'être présent, de profiter de nous, de nos enfants, de la vie.»

Wolodja Jentsch

Ne pas rater le coche

Minutieux comme il l'a toujours été en cuisine, Gérard Rabaey a réellement mitonné sa succession. Contrairement à d'autres grands chefs qui ont été poussés vers la retraite ou dont le restaurant vendu n'est plus qu'un souvenir, l'héritage du Pont de Brent est entre de bonnes mains.

«Mes deux enfants n'ont pas choisi la même voie, souligne, sans tristesse, Gérard Rabaey. Ils n'ont pas la vocation. Mais j'ai beaucoup de chance d'avoir eu Stéphane Décotterd dans mon équipe. Il a le potentiel et l'étoffe d'un grand. En plus, il vit son aventure en couple, ce qui est une condition indispensable dans ce métier. Je ne voulais pas rater le coche. Je leur ai dit longtemps à l'avance que je voulais arrêter et je leur ai proposé de reprendre la maison. Il a surtout fallu trouver le financement... Economiquement, j'aurais pu réaliser une bien meilleure affaire en vendant l'établissement à quelqu'un d'autre. Mais ma priorité est que le Pont de Brent perdure avec des gens de qualité, de talent. Un couple de métier. Je ne voulais en aucun cas que le travail de toute une vie soit détruit parce que la succession s'est faite dans l'urgence ou avec pour seul objectif l'appât du gain. Si le restaurant avait été repris par des bracaillons, je vivrais sans aucun doute ma retraite autrement. Ce serait un crève-cœur.»

«La maladie m'a fait réfléchir»

Un événement grave, il y a quatre ans, n'a fait que conforter Gérard Rabaey dans son choix. «Depuis l'âge de 40 ans, je faisais des contrôles de santé deux fois par année. Je n'ai rien vu venir. Tout à coup, le médecin m'annonce que j'ai un cancer de la prostate évalué à 9 sur une échelle de 10 et... il ne sait pas si je vais finir l'année.»

Un silence s'installe, puis, l'homme reprend: «Est-ce dû au stress qui m'a accompagné toute ma vie? Impossible à dire. J'ai été soigné remarquablement. Mais après, j'ai eu de graves complications et infections. Je l'ai caché à tout le monde, à tout mon personnel pendant un an. Et je n'ai pas cessé de travailler, d'être présent en cuisine. Maintenant, c'est derrière. Je fais des contrôles tous les 2 mois. Je suis sans doute aidé par plusieurs facteurs et ma façon de vivre. Je suis un battant, je fais du sport et j'ai une alimentation saine.»

«Bien sûr, la maladie m'a fait réfléchir. Cela m'a encouragé dans ma décision de vouloir vivre autre chose, autrement. Qu'est-ce que je pouvais espérer de mieux dans mon métier? Trois étoiles au guide Michelin pendant 14 ans. 19/20 au Gault et Millau. Je suis un privilégié. Mais à quel prix? J'ai consacré plus d'heures et de travail que de raison. Je ne voulais pas crever devant un fourneau. Mon temps de chef était fini.»

Efforts et réflexions

«La vie ne nous appartient pas, poursuit le jeune retraité. Elle est tellement éphémère. Je ne veux pas vivre mon existence avec des regrets. Il est temps de vivre heureux avec ma femme, de consacrer du temps aux gens que j'aime et que j'apprécie. Et puis, si je peux aider des jeunes, c'est avec plaisir. Je vais donner des cours dans des écoles professionnelles, partager mon expérience...»

Depuis un an et demi et la découverte de sa nouvelle vie, Gérard Rabaey n'a aucun souci: «La transition? Je m'étonne moi-même. Je ne déprime jamais. Je suis tout le temps occupé. Je pars en virée à vélo le matin, je grimpe des cols. Avec mon physique poids plume, c'est bien. Et puis, je vois des amis. Je ne coupe pas les ponts avec la société. C'est important de garder ses réseaux sociaux.»

De nos jours, de plus en plus souvent, le passage à la retraite est marqué par un rite particulier. Certains partent pour un voyage exotique ou au long cours, d'autres se lancent dans l'apprentissage d'une nouvelle activité. «Avec mon épouse, il n'a jamais été question d'aller bronzer sur une plage exotique, avoue Gérard Rabaey. Nous avons toujours voulu que notre transition soit liée à un effort et à la réflexion. La restauration est un monde particulier, un microcosme atypique un peu artificiel. C'est important de retrouver le plancher des vaches. Le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle s'est rapidement imposé à nous. Nous avons fait une première partie à vélo l'année dernière et nous irons jusqu'au bout, au cap Finisterre, l'année prochaine. Mais ce périple n'a rien de religieux pour nous. C'est plutôt un rituel initiatique pour célébrer notre nouvelle vie.» Une nouvelle vie heureuse et épanouissante.