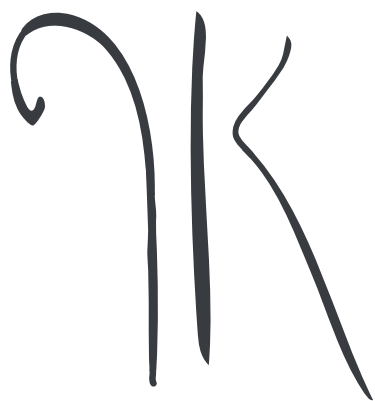




MICHEL KAYSER
RESTAURANT ALEXANDRE





MICHEL KAYSER
RESTAURANT ALEXANDRE



SOMMAIRE

5	MICHEL KAYSER, UN CHEF LIBRE ET ENGAGÉ
11	PARCOURS
13	MONIQUE KAYSER, LA COMPLICE ESSENTIELLE
17	LES VALEURS
31	L'EXPÉRIENCE
35	LE CERCLE
37	Françoise Mirebeau, Directrice
39	Arnaud Brestau, Chef des cuisines
41	Vincent Mazurier, Directeur de salle
43	Lionel Delsol, Chef sommelier
45	LE RÔLE DES PARTENAIRES
47	Témoignages
56	SERVICES ET INFORMATIONS

MICHEL KAYSER, UN CHEF LIBRE ET ENGAGÉ

« Là où se trouve
une volonté, il existe
un chemin »

Winston Churchill



Pour comprendre l'univers de Michel Kayser, il faut assurément saisir la force de son histoire personnelle, marquée par une époque où le travail en cuisine répond à un climat difficile et où le sang-froid et la détermination sont des ressources indispensables.

Le jeune homme pétri d'ambitions qui, dès l'adolescence, conserve le Guide Michelin posé sur sa table de chevet, comme un repère, va dévouer sa vie au travail, libérer une énergie et une passion courageuses où progresser et évoluer sont des évidences.

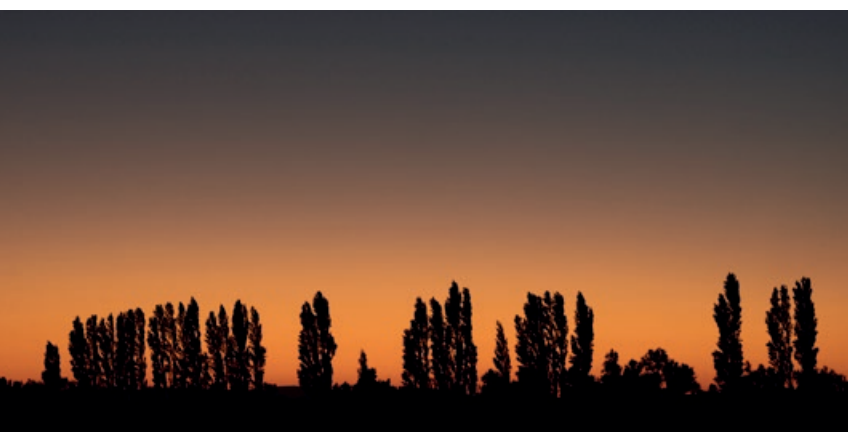
Formé chez un grand maître saucier, Pierre Sternjacob, puis au cœur de maisons qui vont lui apporter toutes les bases de la grande cuisine traditionnelle, curieux d'apprendre à tous les postes, autant en pâtisserie que pour la préparation délicate des fruits de mer, Michel Kayser va bientôt être captivé par son expérience auprès de René Bouvarel, un chef soucieux de s'approvisionner directement chez les producteurs voisins, sélectionnant le moindre de ses fruits et légumes avec une attention précise, certain d'en faire déjà la source d'émotions fortes.



C'est aussi avec lui qu'il visite sa première table distinguée de 3 étoiles, chez Marc Haerberlin, et se prend définitivement de prédilection pour le beau geste et le respect de tous, du produit, du collaborateur, du partenaire comme du client.

Avide de découvertes, le chef admire ceux qui savent interroger, ouvrir la réflexion, affirmer un caractère et délivrer un message vrai. En cela, l'art lui semble utile, capable souvent de décaler les regards et d'offrir une réelle fraîcheur au quotidien.

Dans cet esprit, au moment de créer une nouvelle recette, Michel Kayser aime se comparer à l'interprète d'une mélodie qu'il a composé grâce à ses souvenirs, ses découvertes et ses observations. Sa seule obsession : que cela soit bon.



Grâce à un socle solide, résultat de sa formation et de son parcours, et d'un répertoire de saveurs qu'il entretient depuis son enfance, le cuisinier imagine des associations, sublime le produit, lui apporte une ampleur insoupçonnée tout en respectant des équilibres fragiles, ajoute une touche d'audace puis un dressage réfléchi et soigné avant, le plus souvent, de lier l'ensemble par une sauce, un jus voire une infusion ou un sorbet qui transporte vers des sommets de gourmandise.

Ainsi naissent quelques créations inoubliables, comme la première, datée de 1985 et toujours à la carte, cette fameuse Ile flottante aux truffes de Provence, sur son velouté de cèpes des Cévennes, née d'une découverte impromptue et bienheureuse. Le chef joue ici avec des codes connus et, subtilement, emmène vers de nouvelles destinations gourmandes.

Il y a aussi cet Aparté de cuisine de l'Homo Abilis en Camargue, un intitulé plein de mystère pour créer la surprise d'une variation autour d'un tartare de taureau, en hommage à la région.

Souvent le produit profite d'un ensemble de techniques, non pas pour en faire une démonstration mais simplement révéler tout ce qu'il peut offrir, avec des jeux de textures notamment. « L'éloge du radis rose » est pour cela une formidable déclaration d'amour à ce légume simple, offrant le bonheur d'un goût éclatant à travers mousse, croquant, tiède et glacé.





Puis il y a les alliances magiques, lumineuses qui déboussolent le palais pour l'inviter à de nouveaux horizons de saveurs. Avec Michel Kayser, l'asperge se marie à la fleur de sureau par exemple, la framboise avec la betterave ou la truffe noire avec l'amande et les papilles s'excitent au contact de saveurs franches et pour autant subtiles.

Constamment, le chef teste et reteste, imagine sa cuisine comme un réacteur au cœur de la maison, il reprend les techniques d'une recette pour l'adapter à une autre et poursuit cette perpétuelle recherche de l'excellence.

Impulsif et intuitif, Michel Kayser ne sait pas agir autrement que vers l'avant. Et, comme un coach perpétuellement enthousiaste, il veut entraîner avec lui le monde de ses fournisseurs, de ses collaborateurs et de ses clients, naturellement. Chez lui, l'envie de liberté n'est pas une quête mais un véritable souffle, de celui qui guide, non pas simplement des individus isolés mais un formidable collectif dédié au progrès et à révéler le meilleur.

Ainsi, en véritable ambassadeur, voire moteur d'un territoire qu'il connaît parfois même mieux que certains natifs de la région, il part, dès qu'il le peut, à la rencontre des artisans voisins, ici un éleveur de pigeons, là un pêcheur en Méditerranée ou encore peut-être une agricultrice qui veut lui proposer un nouveau légume. Avec eux, une relation de confiance s'est construite, source d'échanges enthousiastes, de ceux qui emportent loin.

Les artistes qui croisent son chemin sont aussi d'autres sources d'inspiration, pour la cuisine comme pour l'atmosphère du restaurant. Les sentinelles imaginées par la céramiste Isabelle Doblas Coutaud, présentes sur les tables et qui remplacent les fleurs, se sont imposées naturellement comme des « passeurs de mémoire » et viennent aussi raconter un peu de la personnalité du cuisinier.

« Je veux
apprendre à
chaque instant »
aime-t-il
déclarer, attaché
à transmettre
sa devise à
qui l'approche,
soucieux
de partager
le plaisir de
l'émerveillement,
la beauté du temps
et de la lumière, le
bonheur d'exister
et de goûter à tout.

Son jardin d'herbes, derrière le restaurant
et son grand potager, un peu plus loin, sont
aussi les terrains nécessaires de son besoin de
comprendre la Nature, l'harmonie qu'elle sait
redéfinir sans fin et la richesse qu'elle partage
à chacun. Carlos, le jardinier explique d'ailleurs
qu'avec le chef, les discussions sont souvent
courtes, les deux hommes se comprenant
sans besoin de mots, attachés ensemble à
construire des équilibres esthétiques, vivant
simplement au rythme des saisons.



Avec son équipe, tout est donc éternel recommencement. Impossible de se satisfaire d'une recette, même pour un plat qui a fait sa renommée à travers les guides du monde entier. Dans la cuisine, de larges fenêtres apportent la lumière et offrent des paysages dans lesquels il faut aller puiser l'inspiration. Les remarques de chacun sont prises en compte, toutes les suggestions sont écoutées puis notées. Bientôt, les essais s'enchaînent et se recommencent autant que nécessaire. On goûte, on ajuste, on questionne et s'implique dans ce plaisir du travail bien fait qui doit bientôt réaliser l'unique ambition : une émotion.

Car bien entendu, c'est au client que tout ce travail se destine. Il s'agit là d'offrir un instant de plaisir, de partager peut-être le souvenir d'un goût, de celui qui touche en plein cœur par son authenticité et sa générosité.

Transmettre l'insaisissable, telle est la mission folle et poétique que s'est donnée Michel Kayser. Son engagement est pour cela total, guidé par un terme qu'il s'est approprié naturellement : l'assertivité, défini par une capacité à maîtriser ses émotions, s'affirmer et oser avec respect.

De quoi laisser, à tous ceux qui ont la chance de croiser son chemin, une empreinte rayonnante et ineffaçable.



PARCOURS

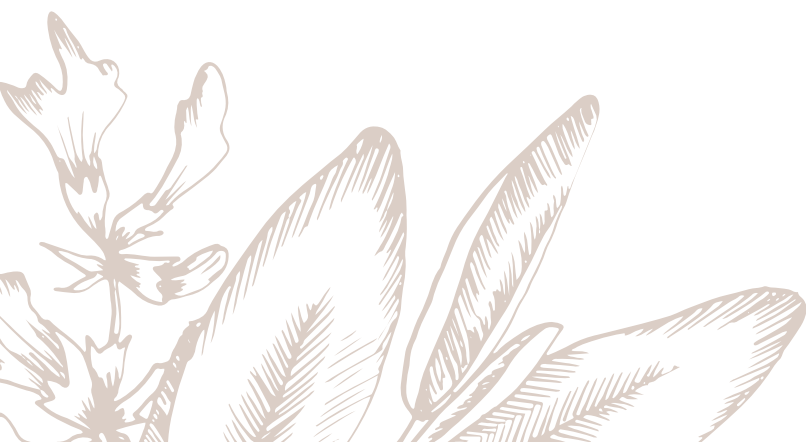
C'est dans le nord des Vosges, à Bitche, que Michel Kayser perçoit ses premières émotions. Le garçon, plutôt solitaire, aime prendre le temps de longues marches en forêt ou d'un pique-nique au bord des étangs, hume déjà les parfums des sous-bois et rêve de larges horizons.

Guidé par le souvenir des bons moments en famille autour de la table, c'est vers un apprentissage en cuisine qu'il prend le chemin. Très vite, il va trouver ici un travail qui lui plaît malgré des conditions souvent très dures mais qui jamais ne viendront contrarier l'objectif qu'il s'est fixé : devenir chef.

Son parcours, riche d'environnements variés et de rencontres passionnantes, saura certainement le guider vers la réalisation de son ambition.

Sa première expérience se déroule à « L'Auberge de la Charrue d'Or », à Sarreguemines, avant d'entamer véritablement son apprentissage en 1969 chez Pierre Sternjacob à « L'Auberge Albert Marie », à Rosbruck, aux portes de Forbach.

En 1973, après une saison au « Bourgogne » à Evian-les-Bains, il tente l'aventure de la capitale, au « Louis XIII » avant de prendre rapidement le chemin de Courchevel, au sein de l'Hôtel-Restaurant « Les Trois Vallées » le temps d'une saison d'hiver. Suit une rencontre avec Paul Alexandre, le chef du restaurant éponyme à Palavas-les-Flots où il continue sa formation, entrecoupée par le temps du service militaire.





Fin 1976, Michel Kayser entre dans la brigade de René Bouvarel (2 étoiles Michelin), à Saint-Hilaire-du-Rosier, avant, deux ans plus tard, de devoir retrouver ses terres d'origine. Il trouve alors un poste au « Kammerzel » (1 étoile Michelin), à Strasbourg, et bientôt commence à rêver à une adresse où s'établir à son nom.

Au printemps 1983, Paul Alexandre lui présente alors l'opportunité de reprendre le restaurant de son frère, Pierre, à Garons, dans le Gard. Le 28 avril, il devient chef de cuisine du restaurant « Alexandre » et commence progressivement à racheter des parts de la société pour en devenir enfin maître des lieux.

En 1987, le Guide Michelin récompense la maison d'une première étoile, saluant une signature à suivre et encourageant l'équipe à persévérer dans les efforts. 13 années plus tard, avec son épouse Monique, Michel Kayser devient définitivement propriétaire du restaurant Alexandre, libérant ainsi la voie à encore d'autres investissements.

En 2003, la maison est totalement rénovée puis en 2007, reçoit la récompense d'une deuxième étoile. 2015 marque enfin son entrée parmi les Relais & Châteaux et dans la prestigieuse liste des « Grandes Tables du Monde ». Le Guide Gault&Millau distingue enfin la maison avec 4 toques et la note de 18/20.



MONIQUE KAYSER, LA COMPLICE ESSENTIELLE

Visiter le restaurant Alexandre, c'est choisir d'être reçu « comme à la maison », chez Monique et Michel Kayser. Car le couple est naturellement indissociable de l'identité du lieu. Et si la renommée de Michel est un acquis par son talent en cuisine, le rôle de Monique n'est pas moins incontournable pour saisir ce qui fait la force de la signature de cette adresse.

Originaire d'un petit village du Vercors, Monique Kayser grandit au sein d'une famille nombreuse, entourée de 4 sœurs et 5 frères, ces derniers tous orientés vers le monde de la restauration. La jeune fille qui rêvait d'être infirmière, se retrouve pourtant à suivre des études de comptabilité avant de finalement s'engager dans un apprentissage en salle, au restaurant doublement étoilé de René Bouvarel, à Saint-Hilaire-du-Rosier.

« La petite », surnom qu'elle gardera toujours dans la bouche du chef, découvre une école dure mais extraordinairement formatrice, de quoi lui confirmer son destin dans la profession. Et à cette expérience s'ajoute sa rencontre avec un jeune cuisinier ambitieux, Michel, avec qui elle va alors tracer un long chemin de confiance et d'amour.

Ayant suivi son futur mari de retour sur ses terres d'origine, en Lorraine, elle trouve encore un poste dans un restaurant étoilé de Sarreguemines avant de s'aventurer bientôt dans la reprise du restaurant Alexandre de Garons.





Immédiatement habitée par son rôle de maîtresse de maison, Monique apporte au lieu une toute nouvelle signature, combinaison subtile d'exigence et de chaleur humaine. Elle reprend également toute la décoration florale, change le linge, impose un nouvel uniforme et installe ici tranquillement un esprit plus chic.

Consciente de bousculer un peu la clientèle fidèle, elle refuse néanmoins toute facilité ou tout compromis, certaine de la convaincre bientôt que le choix du meilleur est toujours le meilleur choix.

Et sa stratégie connaît le succès. Les habitués suivent l'évolution du restaurant et partagent son adresse sans tarder. Ainsi la maison grandit et conquiert de nouveaux clients, venus de tous les horizons, ainsi que des journalistes et des guides parmi les plus influents.



Aujourd'hui, Monique ne manque aucun service. A l'accueil de ses convives dès leur arrivée sur le parking, elle est capable, avec une sorte de talent secret, d'anticiper les attentes de chacun à peine la porte franchie. Elle sait ainsi trouver l'exacte distance et adapter son discours à celui qui découvre la maison pour la toute première fois, un autre qui cherche à célébrer un moment en toute discrétion ou encore, par exemple, cet habitué appréciant d'être reconnu et choyé comme un ami intime.

Communiquant l'information à toute l'équipe, elle offre ainsi à chacun de ses hôtes un moment unique, comme conçu sur-mesure et dont le souvenir n'en sera que plus fort.

Tout au long du service, elle passe entre les tables, apporte ici quelques explications sur la cuisine de son mari puis n'hésite pas à soutenir l'équipe sans jamais s'imposer. Et conserve toujours une position légèrement en retrait afin de permettre aussi bien aux employés de s'épanouir qu'aux clients de passer un moment mémorable.

Adepte de l'antinomie qui concilie dynamisme et confort, Monique Kayser incarne pleinement l'identité de la maison, passionnée à mettre l'œuvre de son mari en avant, la défendre, la protéger et l'accompagner, sans concession, vers son accomplissement total.



LES VALEURS

ESPRIT DE FAMILLE

Chez les habitués comme les touristes de passage au restaurant Alexandre, le mot revient comme une évidence pour définir leur visite : convivialité. Cet esprit de famille traverse en effet l'ensemble de la maison. Ici, sans effort apparent, on cultive le plaisir de recevoir, d'accueillir, d'écouter, d'échanger, de conseiller et de faire découvrir, sans ornements inutiles, pour emmener vers des destinations nouvelles, là où la fête des sens sera la plus simple et totale.

Monique et Michel Kayser, accompagnés de leur équipe, ont choisi la générosité pour traduire l'amour de leur métier. Sans cesse, avec audace et harmonie, ils racontent, à travers chaque plat, chaque vin ou chaque petite attention, des histoires qui deviennent bientôt sources d'émotions.





CONSIDÉRATION

C'est une véritable vie de travail qu'ont connu Monique et Michel Kayser, façonnée d'exigence, de volonté et d'un engagement exclusivement orienté vers le désir de faire (le) bien. Progressivement, ils ont su s'entourer d'hommes et de femmes qui partagent cette même vision où le respect doit bercer le quotidien, que ce soit s'agissant d'un produit, d'un matériel ou d'une personne.

Ainsi, la signature et l'identité de la maison se focalisent sur une nécessité de considération. Du réseau de ses fournisseurs et partenaires, de son équipe de collaborateurs et, bien entendu, de l'ensemble de ses clients, cette valeur représente assurément l'une de ses étapes cruciales vers le succès.

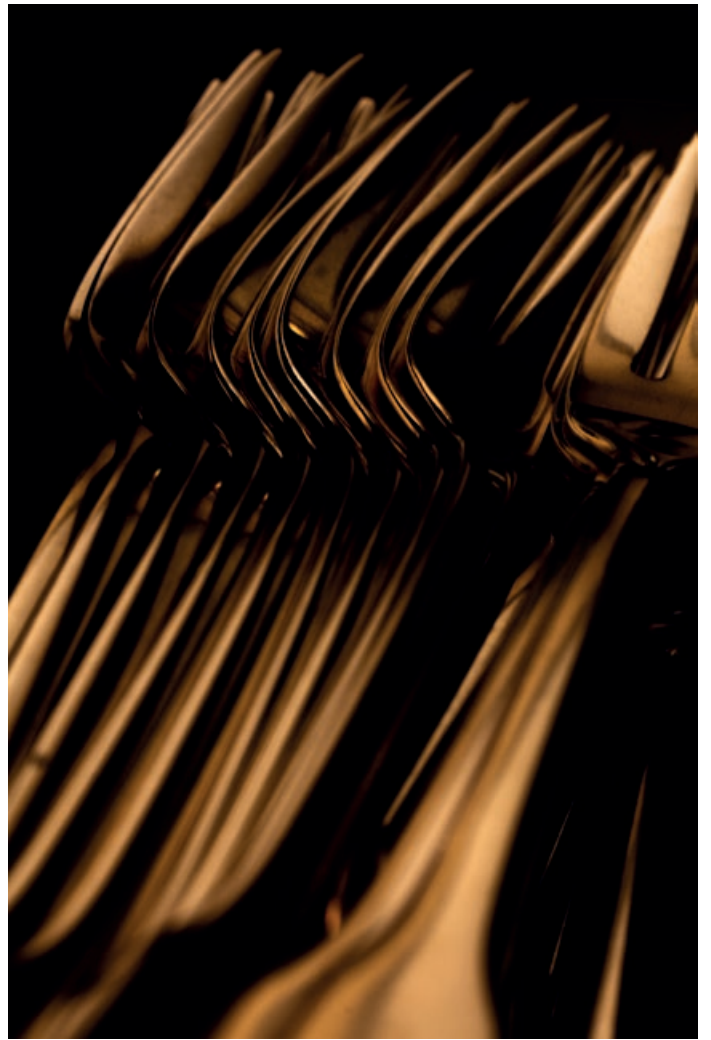


QUÊTE DE SENS

Chez Michel Kayser, chaque objet est pensé, chaque mouvement est réfléchi, chaque chose doit avoir un sens.

De la hauteur d'un arbuste qui permet d'ouvrir la vue vers le jardin sans pour autant montrer la circulation des voitures, au service à café et thé visant à amener le client à réfléchir sur la rareté de ces produits, du verre « Calice » pour montrer l'importance et la rareté de l'eau qui mérite un écrin exceptionnel, à la bibliothèque de Gourmandises qui révèle ses richesses tout en les dissimulant aux prochains convives...la liste est longue car c'est ce qui fait l'essence même de cette maison.

Aucune place ici pour le hasard. Tout est maîtrisé et optimisé et retravaillé, encore et encore...





CRÉATIVITÉ

La création, c'est le moteur de la maison, ce qui la fait vivre, sans cesse douter. Tout doit toujours se réessayer, dans l'esprit de ce qu'écrivait Boileau : « Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage - Polissez-le sans cesse et le repolissez - Ajoutez quelquefois, et souvent effacez. »

Et la créativité de Michel Kayser se nourrit de tout. D'une rencontre avec un producteur, un artiste, la visite d'une exposition, une balade dans la nature, une discussion avec une céramiste, d'un ouvrage... Sa curiosité et son intérêt sincère de la nature humaine ne connaissent pas de limite.

Et s'enclenche alors la mécanique implacable, exigeante et parfois douloureuse de la création qui le fera chercher sans cesse, jusqu'à l'obtention de la perfection qui ne peut être qu'éphémère. Car voilà qu'une nouvelle idée vient assaillir son esprit à peine libéré de la création précédente...





QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Enfin, la régularité remarquable du restaurant Alexandre constitue le socle solide qui a permis à chacun, quel que soit son rôle dans la maison, de s'épanouir pleinement.

Monique et Michel Kayser n'ont jamais cessé d'ajouter à leur signature les apprentissages de chacune de leurs rencontres. Insatiables et certainement insatisfaits, ils cherchent constamment à améliorer leur offre. Avec leur équipe qu'ils entraînent dans le mouvement, ils capitalisent sur l'existant, évitent toute facilité et prennent le chemin de l'excellence sans agitation inutile.

Le partage et la transmission permettent à tous de grandir, c'est la leçon qu'ils espèrent dispenser à tous.



L'EXPÉRIENCE

A quelques minutes de Nîmes, à l'entrée du village de Garons, à peine franchi le portail du restaurant Alexandre, l'on se sent happé par un paysage tout d'harmonie et de quiétude.



Depuis un parcours doucement sinueux se distinguent quelques rochers blancs et des buissons aux nuances de vert puis, en levant le regard, de magnifiques pins centenaires, un olivier millénaire et quelques cèdres enchanteurs. Au-dessus de la cime des arbres, l'immensité du ciel et l'infini du bleu évoquent bientôt Baudelaire et son poème « Élévation ». Déjà un sourire accueille, le temps est à la bienveillance et la rencontre, au plaisir simple du temps qui passe.

Couleurs, matières naturelles, canapés profonds dans le salon bibliothèque et œuvres d'art soigneusement dispersées dans les trois salles viennent composer un paysage intérieur d'équilibre chaleureux complété par une vaste terrasse ombragée et le jardin apaisant.

Monique Kayser reçoit ici, comme chez elle, avec des mots justes de bienvenue qui laissent deviner une belle expérience de simplicité et de générosité. Puis c'est le ballet de l'équipe de salle qui débute.

Après avoir observé les « sentinelles » installées sur la table et un verre d'eau aromatisée à la fleur de thym est proposé, une manière de se rafraîchir la bouche et préparer les papilles à de belles découvertes parfumées.



Le choix des menus ou de la carte s'effectue ensuite pour faire évoluer les plats en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.

Les sommeliers conseillent après, astucieusement, heureux de trouver parmi les références de la cave des crus à partager qui compléteront au mieux les recettes du chef. Bien sûr, les vins des vignerons voisins sont mis en avant. Mais d'autres vignobles sont à l'honneur, plus à même parfois de créer les plus beaux accords.

Discrète, légèrement à l'écart mais toujours prête, Monique observe la cérémonie qui débute et dont elle est l'actrice indispensable. Là elle vient si besoin expliquer l'origine d'un produit, apporte un éclairage sur les artisans sélectionnés par les propriétaires - cette céramiste ou ce joaillier avec lesquels Michel a conçu et réfléchi vaisselle et couverts par exemple - et accompagne ainsi, le long de ce moment de partage.



Défilent alors les plats, savamment complexes et où la profondeur des goûts bouscule les souvenirs pour créer des instants d'émotion pure.

A chaque fois, l'équipe raconte l'histoire du plat et le replace dans son contexte, apporte une information sur le fournisseur sélectionné, ajoute un brin de son histoire et de sa relation avec le chef et surtout laisse à ses convives le plaisir de la découverte et de l'émotion.

Au moment des desserts apparaît alors la fabuleuse « Bibliothèque de gourmandises », un objet totalement imaginé par Michel Kayser qui vient comme enlacer la table pour l'emporter dans un paradis doux et sucré. Pâtisseries raffinées et miniatures, classiques ou retravaillées, soufflés, sorbets et glaces (celle à la réglisse est devenue une incontournable), fruits de saison délicatement travaillés... toute une collection de desserts s'offre ainsi à des yeux écarquillés devant une telle promesse gourmande.

Pour le service du café ou des infusions, l'expérience se déplace encore plus loin, profitant de la créativité d'Isabelle Doblas Coutaud, la céramiste créatrice des sentinelles. En effet, le sucrier ou les théières notamment se sont fait montagnes pour rappeler les origines des produits et inciter à la prise de conscience de la fragilité du monde et du besoin nécessaire d'une consommation responsable et en conscience.



Puis Michel Kayser passe de table en table, questionnant ses hôtes afin d'être certain que l'atmosphère leur convient et que le voyage auquel il les a invités a trouvé bonne destination.



Cet amoureux du partage, avide de rencontres se nourrit également de ses moments d'échange où les discussions dépassent bien souvent le cadre de la gastronomie pour le simple plaisir du partage.

Se crée alors parfois une relation d'amitié sincère que les clients sont heureux de retrouver à chacune de leurs visites.

Là s'ouvrent d'autres conversations, parfois emportées mais toujours sur le thème du comment faire le bien. Car là est bien l'unique obsession.





LE CERCLE

FRANÇOISE MIREBEAU, DIRECTRICE

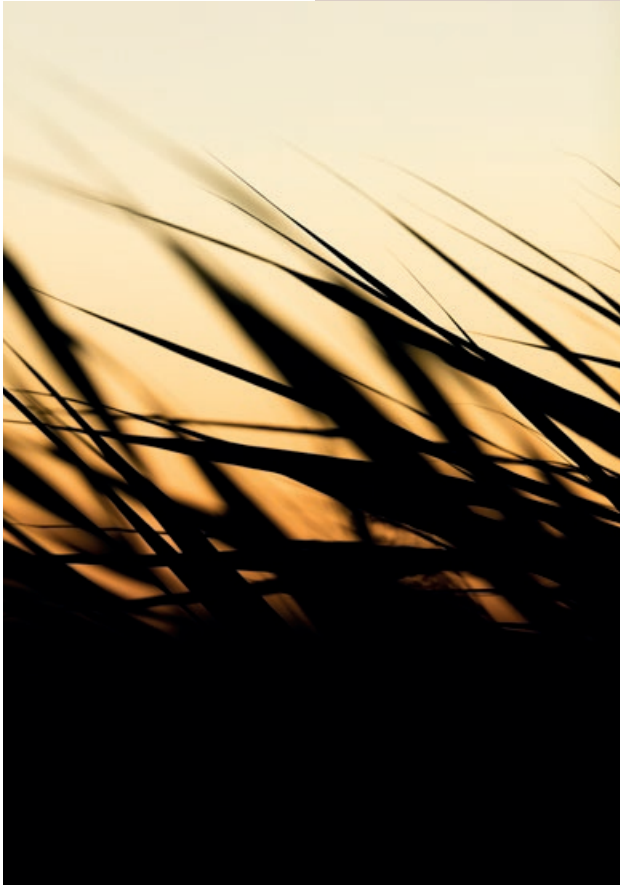
Charmée, enfant, par le monde de l'hôtellerie-restauration, cliente avec ses parents de quelques belles maisons et sensible à la mission de « rendre les gens heureux », Françoise Mirebeau a toujours su que c'est ici qu'elle saurait s'épanouir.

Après un détour par une Licence de Droit, elle prend donc le chemin de l'école hôtelière pour une formation au BTS en 3 ans, accompagné d'un stage à l'Hôtel du Palais de Biarritz et d'un autre au Concorde Lafayette de Paris. A la sortie des études, elle rejoint le Royal Hotel Luxembourg, au service de la relation client dans un premier temps avant de devenir assistante du Directeur de la Restauration, dans un département dont elle va aussi connaître les rôles d'Assistante puis de Directrice du service des Banquets, développant ici un goût certain pour l'évènementiel.

De retour à Bordeaux, sa ville natale, elle prend un poste de réceptionniste à l'Hôtel Burdigala avant, au Relais de Margaux Hotel Golf & Spa d'assurer une fonction commerciale. Pour suivre son conjoint, elle s'installe ensuite sur la Côte d'Azur et y trouve sa première expérience auprès d'un Chef multi-étoilé, Stéphane Raimbault, dans son restaurant L'Oasis de Mandelieu-la-Napoule pour qui elle s'occupe pendant près de 5 années de la communication et des relations publiques.

Soucieuse de retrouver un cadre hôtelier, elle profite d'une formidable expérience comme Directrice des Ventes du Mas Candille, devient Directrice adjointe du Château de Rochegude avant, pendant 6 années, d'être engagée comme





Directrice des ventes pour Baumanière, touchant alors à une multitude de fonctions : développement de la clientèle internationale, webmarketing et même revenue management (grâce à une formation à l'Ecole Hôtelière de Lausanne). Le groupe H8 Collection lui propose alors la double direction de ses hôtels Le Vieux Castillon et la Maison d'Uzès où, pendant 3 ans, elle s'investit pleinement.

Lorsque l'opportunité se présente de rejoindre cette maison de grande renommée, Françoise y voit la possibilité de pouvoir enfin avoir la latitude d'approfondir les projets qui lui sont confiés, de soumettre ses capacités aux exigences d'une telle maison afin de les faire grandir encore et de mettre à profit ses compétences pour épauler le Chef à faire évoluer sa maison.

La rencontre entre Françoise et Michel Kayser ne pouvait être plus évidente tant ces deux personnalités partagent les mêmes valeurs : curiosité et ouverture au monde, envie de partage et surtout exigence et obsession de toujours faire mieux.

Grâce à la qualité d'écoute qu'elle trouve dans toute la maison, l'envie qu'elle sent traverser toutes les équipes, Françoise sait qu'elle a trouvé ici le cadre idéal pour encore prendre de la hauteur et emmener avec elle le restaurant, ses propriétaires et ses collaborateurs vers des développements enthousiasmants.



ARNAUD BRESTEAU, CHEF DES CUISINES

Dès l'âge de 12 ans, Arnaud Bresteau sait qu'il sera cuisinier. Il en fait même la promesse à sa mère, elle qui lui a certainement transmis cette passion du partage et du « faire plaisir ».

Le jeune sarthois s'engage donc pour des études complètes, ponctuées notamment d'un stage au Domaine des Hautes Roches, un Relais & Chateaux étoilé d'Indre-et-Loire, qui lui confirme son envie d'évoluer dans cet univers de haute qualité.

Après une expérience au Grand Hôtel Auguy, à Laguiole (aujourd'hui Hôtel-Restaurant Gilles Moreau), Arnaud entre en tant que chef de partie au Château de Gilly, en Bourgogne, pour deux années. A la recherche d'un défi plus ambitieux, il se présente ensuite auprès de Patrick Bertron, au Relais Bernard Loiseau de Saulieu, et s'engage alors dans une aventure passionnante. Ici, il va, pendant près de 4 années, approcher tous les postes et progresser de commis à chef de partie tout en faisant une autre rencontre déterminante, avec celle qui va bientôt devenir son épouse.

C'est pour se rapprocher de la famille de cette dernière que le couple décide alors de venir s'installer dans la région de Nîmes. Arnaud commence à chercher un poste aux alentours et fait la connaissance de Michel Kayser qui l'embauche en mars 2008. Progressivement, il devient son Second avant de prendre la direction des cuisines.





Accompagné encouragé et guidé par Michel Kayser, présent au marché chaque jour, formateur et soutien des équipes, Arnaud apprend peu à peu son rôle tout en s'assurant d'être en parfaite cohérence avec la signature du chef. Grâce à ses années d'expériences dans la maison, il sait aujourd'hui composer au mieux ces plats qui subliment les produits à travers un travail technique mais toujours lisible. Les échanges entre les deux hommes sont d'ailleurs permanents, chacun à l'écoute de l'autre pour toujours optimiser une recette.

Arnaud reproduit aussi cette façon de travailler avec son équipe, toujours à l'écoute des avis, insistant pour goûter encore et encore, ne pas hésiter à refaire, dans cette quête constante de l'excellence. Sensible à ses valeurs humaines, son sens de l'innovation et la reconnaissance du travail bien fait, Arnaud s'est attaché doucement à la maison, lui permettant de s'épanouir, de multiplier les rencontres (avec le réseau de fournisseurs par exemple) ou de s'essayer à de nouveaux domaines.



Ombre de Michel Kayser, animé par cette éternelle insatisfaction dont il a fait un moteur de création, Arnaud est assurément un élément-clé dans la signature du restaurant.

VINCENT MAZURIER, DIRECTEUR DE SALLE

Né à Versailles mais ayant grandi près d'Avignon, Vincent Mazurier a découvert la restauration chez sa marraine propriétaire d'un hôtel-restaurant chez qui les vacances rimaient avec cuisine, pâtisserie, chocolat et autres glaces savoureuses... De quoi éveiller l'envie de rejoindre bientôt ce domaine autant dédié au plaisir.

Élève à l'Ecole Hôtelière d'Avignon en vue de devenir pâtissier, le jeune homme se découvre un intérêt pour le monde de la salle dans lequel il choisit finalement de lancer sa carrière. Elle commence alors au restaurant La Tonnelle, aux Angles, dans le Gard, chez le Chef Claude Lambert avant de se poursuivre chez La Mère Germaine, dans le Vaucluse, où Vincent approche plus spécifiquement le monde de la sommellerie.

Suit une valse-hésitation entre ce restaurant de Châteauneuf-du-Pape où son rôle polyvalent s'avère extrêmement enrichissant et la table de Michel Kayser, le restaurant Alexandre, dont il apprécie l'atmosphère et l'ambition. C'est dans cette dernière qu'il entre alors Maître d'Hôtel en 2006, pour ne plus la quitter jusqu'à aujourd'hui.

Participer à l'évolution d'une maison, à la construction de cette signature qui la distingue, sachant marier à la fois intimité et innovation, simplicité et haute qualité, tels sont les points-clés qui ont su capter Vincent et qui l'encouragent à progresser et sans cesse se remettre en question.



Vincent apprécie aussi la présence des propriétaires, et de Monique Kayser en particulier, qu'il ressent plus comme un soutien que comme une autorité. De toute façon, il est convaincu que cette touche familiale est indispensable à la maison et qu'il faut impérativement la préserver et l'entretenir. Cela passe par une manière d'entourer le client, une attitude qu'il protège avec attention, aussi dans sa manière de former les nouvelles recrues de l'équipe.

Le Directeur de salle reconnaît aussi un plaisir à visiter, autant que possible, d'autres tables, sans volonté de juger mais simplement pour le plaisir, pour sentir l'atmosphère. Responsable et autonome, il veut entretenir avec son équipe cette liberté d'être soi-même qui permet d'offrir un service accessible à tous, sans codes maniérés, dans un esprit détendu même si naturellement professionnel.

Partie intégrante de l'identité de la maison, Vincent s'en révèle un formidable ambassadeur, heureux de voir constamment sa réputation grandir à travers le monde.





LIONEL DELSOL, CHEF SOMMELIER

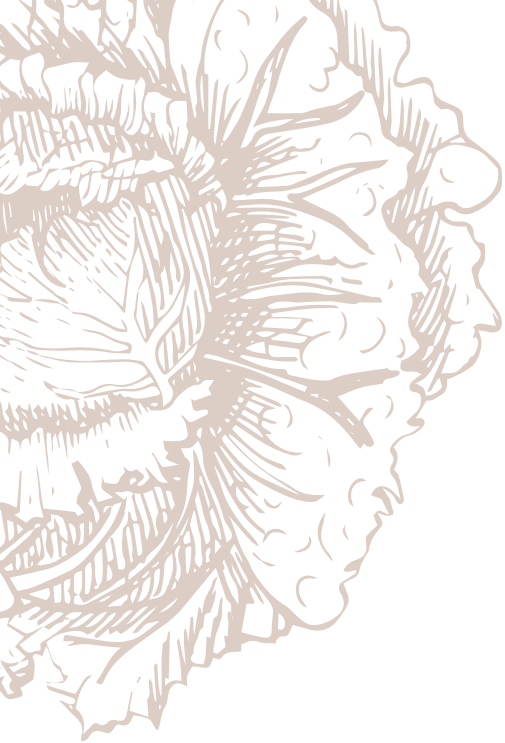
C'est un certain goût pour la cuisine en famille qui fait choisir à Lionel Delsol la voie d'études en hôtellerie-restauration. Originaire de la région de Montauban, le jeune homme se découvre pourtant une attirance pour l'univers du service et de la salle et, après son BTH, opte même pour une Mention Complémentaire en Sommellerie.

Stagiaire au Grand Ecuyer, chez Yves Thuriès à Cordes-sur-Ciel, il rejoint ensuite l'équipe du Balandre, au sein de l'Hôtel Terminus de Cahors pour une période de 3 années, simplement entrecoupée de son passage obligatoire à l'armée, au Mess des Officiers de Toulouse.

C'est en 1992 que Lionel débute sa rencontre avec le Restaurant Alexandre de Michel Kayser. Il n'y reste pourtant qu'une année, attiré par une expérience à Courchevel, au Bateau Ivre de Jean-Pierre Jacob. Finalement, c'est à Garons qu'il trouve la place où il se sent bien, évoluant alors doucement jusqu'au poste de Chef sommelier qu'il occupe depuis 1996.

Ici, il veut proposer, en accord avec le Chef, une carte ouverte sur toutes les régions françaises mais sans se réduire aux valeurs sûres trop reconnues. Son plaisir, il le trouve à dénicher quelques appellations, le plus souvent locales, issues du terroir du Languedoc-Roussillon ou de la Vallée du Rhône. Ce sont celles dont il sait qu'il sera le plus enthousiaste à partager auprès de ses clients.





Avec déjà 600 références (et plus de 6000 bouteilles en cave), Lionel veut encore avancer et progresser, par des échanges continus, avec son équipe et bien sûr avec ses convives, pour trouver à chaque fois les plus justes équilibres avec la cuisine de Michel Kayser.

Grâce à une offre de vins au verre, il aime raconter une histoire tout au long du repas. Tout en prenant en compte des préférences de ses hôtes, il construit ensuite pour eux un parcours sur-mesure et leur explique, sans lourdeur, le sens de ses choix, exprimant ici tout le bonheur de son métier : échanger sur le thème du plaisir.

Au cœur d'une
équipe à taille
humaine et dans
cette atmosphère
de confiance que
chaque collaborateur,
fournisseur ou client
ressent dès les
premiers instants,
Lionel sait être un
atout essentiel pour
le bien-être qu'inspire
définitivement cette
maison dont il connaît
les moindres détails.



LE RÔLE DES PARTENAIRES



A Nîmes, aux portes de la Camargue, Michel Kayser porte hautes les couleurs d'un territoire riche de ses diversités, un terroir où il ne cesse de réinventer son métier avec conviction, en s'attachant notamment à des valeurs telles que la proximité, la solidarité et le respect de la nature.

Avec lui, l'expression de circuit court prend tout son sens, comme les questions de traçabilité des produits et le partage de savoir-faire avec la volonté simple de bien manger et manger bien, tant pour les papilles que pour l'environnement.

Dans son propre jardin, le chef a déjà développé quantité de solutions, allant de l'exploitation de ses propres ruches à la mise en place d'une station complète de compostage des déchets. Mais c'est surtout l'écoute de la nature vivante qui préoccupe le cuisinier. Dès lors, travailler avec les produits de saison et les producteurs et/ou éleveurs locaux reste une priorité absolue.

Parmi ses partenaires, tous sont unanimes, de Serge Amouroux, producteur d'asperges à Magali Saumade, éleveur de taureaux, en passant par Laurent Ducurtil, producteur de fraises ou Christophe Paradis, fabricant d'huile d'olive, Michel Kayser dispose d'une sensibilité et d'une simplicité qui inspirent immédiatement une relation durable.



A chaque fois, ils soulignent cette curiosité et très vite ce besoin de transmission et de partage qui, souvent, est venu même aider certaines entreprises locales à grandir. Ainsi Didier et Eric Baeza, éleveurs de pigeons Hubbell, pour qui Michel Kayser a été le premier client, ont vu leur destin changer à la suite d'une rencontre un peu maladroite. Ou Maria Nieves et Daniel Castejon, producteurs de coquillages à qui le chef a ouvert le monde des restaurants étoilés.

Aujourd'hui, ces partenaires le reconnaissent, le simple fait d'annoncer à d'autres restaurateurs qu'ils travaillent avec l'équipe de Michel Kayser leur a ouvert quantité de portes.

Le chef du restaurant Alexandre veut ainsi apprendre des autres et partager localement. Il cherche à ce que tous ceux qui évoluent à ses côtés vivent et travaillent en symbiose avec ce territoire qu'ils aiment et connaissent dans ses moindres saveurs. L'ambition est de ne former qu'un seul camp, une grande famille où il y a de la place pour toutes les bonnes volontés.

Le tout avec un niveau d'exigence en rapport avec la quête de l'excellence que mènent Michel Kayser et ses équipes. De ses partenaires, il attend donc un engagement, celui de ne jamais cesser d'apprendre, d'avancer, s'inspirer d'ailleurs peut-être, explorer, se remettre en cause, pour inventer et réinventer avec passion.

Là est la fierté de Michel Kayser, de respecter les hommes, ses hôtes, ses collaborateurs et ses partenaires, et son environnement. En prenant soin que chacun reste soi-même, pour le bien-être de tous.

TÉMOIGNAGES



Serge Amouroux,
« L'Asperge Amouroux »,
Aigues-Mortes

« Cela fait maintenant 20 ans que nous travaillons ensemble avec Michel Kayser, avec, mon fils et moi, la fierté de voir notre nom sur la carte d'un restaurant étoilé. Sympathique et passionné, le chef a ce sens de la reconnaissance qui nous touche profondément. »

Maria Nieves et Daniel Casteljon,
« Camargue Coquillages », Port-
Saint-Louis-du-Rhône

« Michel Kayser a été le premier chef étoilé à travailler avec nous. En nous accordant sa confiance, il nous a apporté une aide monumentale dont il n'a pas toujours conscience. Il nous a en effet offert une magnifique visibilité sur le plan local et national.

Sa démarche est de valoriser les produits du terroir voisin, avec une sensibilité forte au bio, le tout avec une humilité et une simplicité que l'on trouve trop rarement. Sa curiosité aussi, son envie d'en savoir toujours plus, sont certainement aussi ce qui le conduit au plus près de l'excellence. »



Laurent Ducurtil,
« Domaine des Biches », Beaucaire

« Certains jours, Michel Kayser vient nous rendre visite avec des clients ou d'autres restaurateurs, son chef pâtissier également, pour comprendre comment fonctionne notre exploitation. Il nous envoie souvent des photos de ses créations avec nos fraises et nous apprécions beaucoup ce lien qui s'est établi naturellement entre nous. »





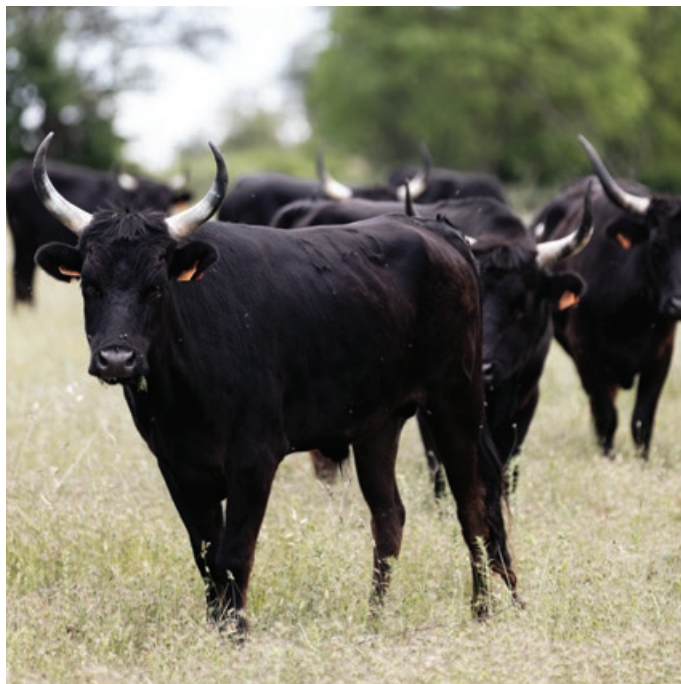
Didier et Eric Baeza,
« Aux Pigeons des Costières »,
Manduel

« Lorsque nous avons lancé notre élevage, nous sommes passés au restaurant en plein coup de feu. Ce n'était pas du tout le bon moment pour approcher le chef et il nous d'ailleurs répondu qu'il n'avait pas le temps pour nous recevoir. « Laissez le pigeon et je verrai plus tard ! » nous a-t-il simplement indiqué. Quelques jours plus tard, il nous a appelé pour nous commander une dizaine de pièces. Michel Kayser était notre premier client et notre aventure a pu démarrer. Par cette référence, d'autres chefs ont rejoint notre carnet de commandes et nous avons même été les premiers producteurs de Nîmes à être intronisés dans l'association Gard aux Chefs, grâce au soutien du chef. Nous lui devons énormément.

C'est un homme droit et fidèle en amitié, simple, authentique et généreux. En cuisine, il sait parfaitement révéler le meilleur du produit, sans ajouter de fioritures, avec un équilibre remarquable. »

Magali Saumade,
« Manade Saumade », Camargue

« Michel Kayser a été le premier chef étoilé de la région à s'investir dans la démarche AOP Taureau de Camargue. C'est à cette époque que notre relation est ainsi née. Très attachant et enthousiaste, il ressemble véritablement à un artiste qui sait communiquer sa passion de la cuisine. Avec lui, nous savons que nos produits seront sublimes. »





Christophe Paradis,
Le Moulin à Huile Paradis,
Martignargues – Saint-Maximim

« Nous connaissons Michel Kayser depuis plus de trente ans. Mon père, Roger Paradis, travaillait déjà avec lui et j'ai repris la suite tout naturellement. Le chef est un ambassadeur passionné de la région, avec un niveau d'exigence très élevé et un sens de la transmission qui a transformé nombre de ses collaborateurs et partenaires en véritables amis. Un talent précieux. »









SERVICES ET INFORMATIONS

MICHEL KAYSER - Restaurant Alexandre
2 rue Xavier Tronc - 30128 Garons

+33 (0)4 66 70 08 99
contact@michelkayser.com
www.michelkayser.com

@michelkayser
Facebook / Instagram / LinkedIn

- . De septembre à juin, fermé le dimanche soir, lundi, mardi et mercredi soir.
- . En juillet et août, fermé le dimanche, lundi et mardi
- . Carte de saison
- . Menu Quintessence, en cinq, huit ou onze émotions
- . Proposition d'accords mets et vins

Distinctions :

- . Guide Michelin : 2 étoiles (depuis 2007)
- . Guide Gault&Millau : 18/20, 4 toques
- . Membre des Grandes Tables du Monde
- . Relais & Châteaux

Boutique :

- . Sélection de produits gourmands, épicerie fine, art de la table, cave etc.
- Directement au restaurant ou, en ligne,
www.michelkayser.shop-and-go.fr
- . Coffrets et chèques cadeaux
- Directement au restaurant ou, en ligne,
www.michelkayser.secretbox.fr



www.michelkayser.com