



Eeuwige jeugd

Vorig jaar bezocht deze man onze stand op Sirha te Lyon. *“Ik heb hier reeds 35 jaar een restaurant, ik volg jullie magazine sedert de eerste uitgave en toch zijn jullie nog nooit bij mij geweest”* vertelt Michel ons. Een terechte opmerking, want zijn restaurant Alexandre te Garons is weergaloos. Hij is afkomstig uit Bitche (Lorraine) en zoon van ondernemers. In 1969 start hij, op 13-jarige leeftijd, zijn harde leerschool bij chef Pierre Sternjacob te Forbach. *“We werkten slechts met drie in de keuken. De kolenkachels moesten vroeg aangemaakt worden omdat de plaat reeds om acht uur ‘s ochtends gloedheet moest zijn. Mijn chef was een uitstekende saucier. Hij leerde me de eerste basisprincipes van de klassieke Franse keuken.”* Hij vervolgt zijn ervaringen bij het gerenommeerde restaurant Le Bourgogne te Evian-les-Bains. De voormalige chef van het Savoy Hotel in Londen is een fervente aanhanger van Auguste Escoffier. In deze dagen werd het niervet nog steeds gezeefd om quenelles te maken, de zalmsaus werd met whisky gemaakt in plaats van de kruiden die men tegenwoordig verkiest. Deze trotse jonge mensen wilden hun kennis overdragen aan de collega-chefs. Het is ook in deze periode dat de jonge Michel zich verzet tegen het gezag van zijn vader en hij vertrekt naar Parijs.

Zee, zon en een baan

Hij wordt aangenomen bij het Relais Louis XIII. De werkomstandigheden zijn zwaar en het karige salaris maakt het nog moeilijker. *“Ik woonde op een zolderkamer met een matras op de grond. In de gangen liep het water langs de muren. Ik was ongelukkig, maar weigerde dit te tonen. Dit heeft me uiteindelijk gevormd tot wie ik nu ben.”* Hij besluit de hoofdstad te verlaten in de hoop een winterseizoen in Courchevel of Chamonix te werken. Hij wordt aangenomen bij Hotel Les Trois Vallées in Courchevel. Het is een goed seizoen, ondanks dat de keuken voornamelijk fondues en enkele Savoyaardse recepten aanbiedt. *“Algemeen vond ik het een minder interessante keuken, maar ik heb veel bijgeleerd van de patissier. Desserts maken interesseerde me enorm alhoewel ik niet de bedoeling had er mijn beroep van te maken.”* Het daaropvolgende zomerseizoen wordt hij bij toeval aangenomen door chef-kok Paul Alexandre in Palavas-les-Flots. *“Ik was in de wolken, de zee, de zon en een baan waar ik van hield. Ik leerde veel over zeevruchten zoals mosselen, tellines, venus- en amandelschelpen, maar eveneens over regionale gerechten zoals bourride of de hartige zeevruchtentaart Tielle.”* Paul Alexandre opent Hôtel de L'Amirauté in La Grande-Motte en Michel wil hem graag volgen, maar zijn chef wil dat hij in Palavas-les-Flots blijft. Hij wil

zijn kennis elders verder ontwikkelen en vraagt Paul Alexandre's hulp. *"Hij verwees me door naar Claude François bij Bakea in Biriadou in Baskenland, maar ik was op zoek naar iets anders dan een kustrestaurant."* Hij keert terug naar Bouvarel in Saint-Hilaire-du-Rosier.

Toevalligheden

We bevinden ons aan de voet van de Vercors, een prachtige regio rijk aan producten, vooral wild. Dit blijft Michels beste ervaring. *"Mijnheer Bouvarel en zijn echtgenote, alsook chef Richard Ferrand, waren heel aangename mensen. De werksfeer gaf me het gevoel zoals in Palavas, een professionele verrijking in een vertrouwde plek waar je van je werk houdt. De producten waren geweldig. De gratin dauphinois, gegrilde haas aan het spit in de open haard vergezeld van een onvergetelijke bloedsaus, kip met rivierkreeftjes, verscheidene terrines en klassieke salades. Er werden echte specialiteiten aangeboden. Mijnheer Pic kwam elke zondagavond eten. We hadden een spaarpotje waar iedereen zijn steentje aan bijdroeg, zelfs de leveranciers. Op het einde van het jaar nam de chef ons dan mee uit eten bij een gerenommeerd restaurant. Op jonge leeftijd besef je niet echt hoe belangrijk dit allemaal is, het is pas veel later dat je dit realiseert."* Michel leert hier zijn vrouw Monique kennen. Hij werkt nog een seizoen in Les Deux Alpes alvorens hij, na het overlijden van zijn vader, terugkeert naar zijn

geboortestreek. Het is 1978. Hij vindt werk in Kammerzell, een befaamd restaurant in Straatsburg, maar ondanks zijn harde inzet krijgt hij geen enkele appreciatie. Hij besluit dichterbij zijn moeder te werken en start als chef-kok in een hotel-restaurant in Sarreguemines. Hij krijgt het gevoel uitgebuit te worden en het enige wat hij nog wil is een eigen zaak te starten of er definitief mee op te houden. Het toeval beslist anders.

Koude douche

Paul Alexandre, zijn voormalige chef-kok en baas, wordt door Maîtres-Cuisiniers de France uitgenodigd op een jachtfeest in de regio. Hij verblijft in het hotel waar Michel werkt. Michel vraagt hem raad voor het opstarten van een eigen zaak. Paul Alexandre stuurt hem hieromtrent alle info, maar hij ontvangt tevens een brief van Pauls tweelingbroer Pierre, die aan het hoofd van restaurant Alexandre in Garons staat. In het voorjaar van 1983 besluiten Michel, achtentwintig, en Monique, vierentwintig, de teugels van het huis over te nemen. *"Ik kende deze keuken die parmaham, terrines, een uitstekende vissoep, foie gras en regionale producten aanbood. Zonder enige pretentie dacht ik dat het me gemakkelijk zou lukken op koers te blijven."* Het was eerder een koude douche om deze status te behouden. In 1987 ontvangt het restaurant terug een erkenning in de gidsen.



In 2001 worden Michel en Monique eigenaar. Het restaurant wordt volledig gerenoveerd. In 2009 wordt Alexandre opgenomen bij Relais & Châteaux. Garons is veel veranderd, de uitbreiding van steden zoals Nîmes betekent dat de kleine charmante dorpjes niet meer echt bestaan. De enorme gepolijste stenen ingangsevel verbergt een prachtige tuin. *“Velen leven constant onder druk. Het is tegenwoordig een echte luxe om van de natuur en de oase van rust te kunnen genieten.”*

Een kwestie van toewijding

Met veel enthousiasme, afgewisseld met een lach en emotie, vertelt hij over zijn verleden en de klassieke Franse keuken die zijn carrière getekend heeft. *“De smaken van de klassieke keuken zijn voortreffelijk en het verbaast me niet dat deze nog steeds gebruikt worden. Neem bijvoorbeeld de sauzen, er bestaat toch geen mooier bindmiddel dat zowel de gerechten als de smaak harmoniseert? Is dat niet de essentie van het product? Een blijvende waardering voor wijlen chefs die ons deze keuken aangeleerd en nagelaten hebben.”* Koken is meer dan techniek. *“Het gaat om toewijding, het moet van binnenuit komen. Vanaf de keuze van het product tot de presentatie op het bord. Ik hoorde iemand ooit zeggen: je moet koken zoals spelende kinderen, maar je moet het serieus doen, want zelfs kinderen spelen serieuze scenario's. Ik denk dat dat alles samenvat.”*

Eeuwig jeugd

“De keuken evolueert mee maar blijft klassiek. Ooit hadden we het over een marktkeuken, nu spreken we over 'lokaal' of 'dichtbij'. Bepaalde waarden duiken weer op,” legt Michel ons uit, *“een terugkeer naar het sociale, het verlangen om de geneugten van de tafel te herontdekken na een periode dat niemand samen at en in een individualistische wereld leefde.”* Waar staat onze chef in deze culinaire wereld? *“Het draait allemaal om de smaak die emotie opwekt, dezelfde emotie die de kip van mijn grootmoeder me gaf. De keuken is tegenwoordig zo groot, zo gepolariseerd met zijn goede en slechte vibes. Je moet het kunnen oplossen, het positieve behouden en jezelf tegen de rest kunnen beschermen, jezelf beschermen tegen alles wat je kan beïnvloeden en nooit je eigen gevoeligheid verliezen. Ik had regelmatig de indruk dat mijn keuken uit de mode was en toch heb ik besloten niets te veranderen. Het is volgens mij belangrijk om in jezelf te blijven geloven, wat er ook gebeurt, nadien zal blijken dat je gelijk hebt.”* Het beheer van het restaurant, de tevredenheid van de gasten, de samenwerking met het personeel en de loyaliteit zijn belangrijk. Michel's rechterhand, Arnaud Breteau, werkt hier reeds elf jaar en Lionel Delsol, de sommelier is hier meer dan twintig jaar.

Monique, steeds glimlachend en gastvrij, Michel, in de zestig, gepassioneerd en jong van ideeën. De onderstaande gerechten zijn een bewijs van een eeuwige jeugd.

MICHEL KAYSER

Rue Xavier Tronc 2, Garons
Tel. 0033 466 700 899
www.michelkayser.com

L'Aperté de cuisine van de Homo habilis in de Camargue (-2,4 tot -1,6 miljoen jaar geleden)

Ingrediënten: 250 g stierenvlees, sojasaus, verse mierikswortel, tartaarsaus, olijfolie, espelette peper, zout, 2 kleine rode uitjes, jonge kruiden en seizoensbloemen, 10 bruine champignons, shimeji, cantharellen en gemarineerde mousserons.
Voor de tartaarsaus: 3 eidooiers, 55 g Dijon-mosterd, 30 g gepureerd, ontzuurd en gekonfijt tomatenvlees, 200 g olijfolie.

Voor het truffelglacage: 25 cl volle melk, 2 g verse truffel, 5 g truffelafsnijdsels, 12 g plantaardige gelatine.

Voor het spirulina-ijs: 1 l volle melk, 3 dl oestersap, 300 g zeekraal, 140 g trimoline, 16 g stabilisator, 80 g eidooier, 20 g mosterd, 140 g azijn, 40 g spirulina.

Voor het rijstpoeder: gepofte rijst uit de Camargue, groen zeewierpoeder.

Voor de gemarineerde champignons: 100 g rijstazijn, 150 g water, 50 g basterdsuiker, 1 takje tijm, 1 laurierblad, 1 takje bonenkruid, 1 teen knoflook, 100 g bruine shimeji-paddenstoelen, 100 g cantharellen, 50 g mousserons.

Voor de dragongelei: 100 g kappertjes met sap, 100 g kookroom, 1/2 bosje dragon, 2 blaadjes gelatine.

Meng voor de tartaarsaus de eidooiers, mosterd, tomaat, zout en peper en emulgeer met olijfolie. Snijd het stierenvlees in brunoise en breng op smaak met de tartaarsaus, sojasaus, geraspte mierikswortel, olijfolie, espelette peper en zout. Vorm rotsjes van 25 gram en bewaar in de koeling. Meng alle ingrediënten voor de glacage en breng aan de kook. Schep het schuim eraf en dompel er vervolgens met een vork de tartaarrotsjes in zoals bij een chaud-froid. Bewaar in de koeling. Mix voor het ijs het oestersap en de zeekraal, voeg de melk en de

trimoline toe en breng aan de kook. Voeg de stabilisator toe en breng opnieuw aan de kook. Giet over de eidooiers en voeg de mosterd, azijn en spirulina toe. Mix en laat afkoelen. Laat 6 uur in de koeling rijpen, zeef en turbineer. Rooster de rijst voor het poeder onder de salamander en mix met het zeewierpoeder, zorg ervoor dat er nog rijstkorrels zichtbaar zijn. Breng voor de champignons alle ingrediënten, behalve de champignons, aan de kook. Leg de 3 soorten champignons in aparte bokalen en giet er het kokende vocht over. Sluit hermetisch af, laat afkoelen en bewaar in de koeling. Centrifugeer voor de dragongelei de kappertjes om 100 gram sap te verkrijgen. Voeg de room en de dragon toe en breng het geheel aan de kook. Laat 30 minuten infuseren. Zeef en voeg de gelatine toe met een verhouding van 1 geweekt blad op 100 g vloeistof. Giet in een bak, laat afkoelen en snijd in blokjes van 1 cm. Zet met een kwast een streep olijfolie op elk bord, bestrooi met zeewierpoeder en verwijder het overtollige. Zet de tartaarrotsjes op het bord en voeg de groenten toe. Garneer met de kruiden en zet puntjes tartaarsaus op het bord. Voeg een quenelle ijs en blokjes gelei toe en rasp de verse mierikswortel over de tartaar.





Artisjok uit Costières, koude barigoule consommé

Ingrediënten: 4 poivrade artisjokken, 4 zilveruitjes, 50 g chardonnay, 8 teentjes knoflook, 8 g gekneusde steranijs, 2 g korianderzaad, 2 g witte peperkorrels, het sap van 2 citroenen, 2 takjes bonenkruid, 1 takje tijm, 1 laurierblaadje, 200 g fruitige olijfolie, jonge basilicumblaadjes, rauwe wortelplakjes, broodcroutons met inktvisinkt.

Voor de barigoule consommé:

100 g gerookt buikspek, 1 wortel, 1 ui, 3 teentjes knoflook, 1 artisjokhart, 1 bos peterseliestengels, 1/2 bosje tijm, 1 laurierblaadje, 2 g korianderzaad, 2 g steranijs, 2 g peperkorrels, 1 l chardonnay, 2 l kippenbouillon, 1 bos basilicum, 10 eiwitten, zout, peper.

Voor de artisjokcrème: *1,5 kg poivrade artisjokken, 500 g sjalotten, 25 cl chardonnay, 2 l gevogeldebouillon, 1 l kookroom, 1 l volle melk, zout, bladgelatine (1/100 g), slagroom.*

Schil de uitjes, maak de artisjokken schoon en snijd de artisjokkenharten in kwarten. Bewaar in citroenwater. Kook de artisjokken en de zilveruitjes samen met de overige ingrediënten. De artisjokken moeten knapperig blijven. Bewaar in de koeling. Zet het in stukjes gesneden buikspek aan in een sauteuse en voeg de in mirepoix gesneden groenten toe. Zweet alles aan en voeg de kruiden toe. Blus af met witte wijn en laat volledig inkoken. Voeg de bouillon toe en laat 2 uur sudderen. Zeef en breng eventueel nog verder op smaak. Clarifeer de bouillon met eiwit en zeef. Laat de basilicum in de bouillon trekken en bewaar in de koeling. Toerneeer de

artisjokken voor de crème en zet ze samen met de fijngehakte sjalotjes aan. Blus af met witte wijn en laat volledig inkoken. Voeg de kippenbouillon toe en laat tot de helft inkoken. Voeg de room en de melk toe en breng aan de kook. Mix, breng op smaak en giet door een zeef. Voeg één geweekt blad gelatine per 100 g massa toe. Voeg het dubbele volume aan slagroom toe. Schep een mooie laag artisjokkencrème in diepe borden. Leg er een paar kwarten artisjokken, de zilveruitjes en een paar rauwe uitgesneden wortelplakjes op. Garneer met een broodcrouton en enkele basilicumblaadjes. Giet er aan tafel de ijskoude consommé omheen.

Escargots uit de Vaunage regio, mousseline van uien uit de Cevennen, groente- en kruidenjus

Ingrediënten: 16 escargots, pastis, sojasaus, 2 sneetjes brood, 1 eidooier, 1 mini venkel, 1 rode ui, selderijblaadjes, lavasblaadjes, 50 g Etivaz kaas, 4 uien, uienbouillon, zout, peper, bouillon, boter.

Voor de escargotsbouillon: 200 g wit van prei, 100 g venkel, 200 g bleekselderij, 200 g champignons, 100 g wortelen, 3 teentjes knoflook, 1 bosje lavas, 1/2 bosje dragon, peterseliestelen, 20 g sojasaus, 3 l water, 12,5 cl volle melk.

Voor de zoete uienpuree: 5 gehakte zoete Cevennen uien, 1 l blanke gevogeltebouillon, olijfolie, ongezouten boter, zout.

Voor de vismousseline: 125 g zeebrasemvlees, 38 g eiwit, 250 g kookroom, 3 g zout.

Schil de uien en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Vacumeer ze met de uienbouillon en gaar gedurende 1 uur op 90°C. Vacumeer de Etivaz-kaas en gaar deze gedurende 2 uur

op 90°C. Filter de kaas en vang de olie op. Fruit voor de bouillon de in mirepoix gesneden groenten met de knoflook. Flambeer met pastis en blus af met een beetje sojasaus. Voeg de peterseliestelen, dragon en lavas toe. Voeg het sap van de slakken toe en zet verder onder met water. Kook gedurende 45 minuten. Giet door een zeef en kook tot 2/3 in. Voeg de volle melk toe. Bewaar een deel voor de mousse en een deel voor de saus. Fruit de gesneden uien voor de puree in de olijfolie tot het vocht volledig verdampt is. Giet af en caramelliseer ze in boter. Breng op smaak en bevochtig met de kippenbouillon en laat 2 uur koken. Giet af, bewaar het kookvocht apart en mix tot een gladde puree. Laat de puree uitdampen en zet apart. Het kookvocht van de uien is de bouillon voor de uien. Mix het brasemvlees met het eiwit en zout. Monteer de farce met de kookroom. Weeg de verkregen massa en voeg hetzelfde gewicht aan uienpuree toe. Breng indien nodig op smaak. Gaar gedurende 45 minuten op 85°C in de stoomoven. Snijd rechthoeken uit van 2,5 cm breed. Snijd het brood in dezelfde grootte, doreer met eigeel en leg vervolgens een plakje onder en bovenop de mousseline. Bewaar in de koeling. Bak de mousselines aan beide kanten in een pan. Bak de slakken in beurre noisette,

flambeer ze met pastis en blus af met sojasaus. Snijd de rode uien doormidden en glaceer ze in boter met bouillon. Leg de gebakken mousseline in het midden van een diep bord en garneer met een halve ui en 3 slakken. Giet er een beetje bouillon bij en garneer met venkel, lavasblaadjes en selderij. Voeg een beetje Etivaz-olie toe en schep er een lepel geëmulgeerde slakkenbouillon bij.

Geroosterd stukje Angus de Camargue entrecôte, aligot beignets, Terre de Camargue-saus

Ingrediënten: 1 faux-filet van ongeveer 3 kg Angus de Camargue van de manade de Magali Saumade, 2 botten merg, alcoholazijn, zout, peper, boter, jonge scheuten van het seizoen.

Voor de ansjovisboter met kruiden: 200 g boter, 200 g bladpeterselie, 25 g jonge spinazieblaadjes, 25 g waterkers, 25 g bieslook, 2 sjalotten, 2 teentjes knoflook, 5 ansjovisjes in zout, zout, peper.

Voor de bintje-beignets met Cantalkaas: 1 kg bintje aardappelen, 70 g water, 25 g boter, 50 g bloem, 2 eieren, 125 g verse aligotomme, 125 g volle melk, 10 g gehakte knoflook, 50 g geaffineerde Salers, 125 g bloem, 2,5 g suiker, 1,5 g zout, 12,5 cl bier, 6 g bakpoeder, 25 g druivenpitolie, 1 eidooier, 2 eiwitten.

Voor de gekonfijte sjalotten met laurier: 4 sjalotten, 250 g bloem, 125 g koud water, 25 g grof zout, 2 g laurierpoeder.

Voor de Terre de Camargue-saus: 1 l rode wijn uit Costières, 3 dl rode wijnazijn, 2 klontjes suiker, 3 takjes tijm, 2 laurierblaadjes, 1/2 stengel bleekselderij, 3 sjalotjes, 3 teentjes knoflook, 3 ontzoute ansjovisjes, peperkorrels, peterseliestengels, 1 laurierblad, 3 dl rode wijn, 5 dl runderbouillon, 50 g boter.

Ontvet en pareer de faux-filet. Bewaar de afsnijdseksels voor de fond en snijd het vlees in tournedos van 90 g. Haal het merg uit de botten en leg in water met azijn. Pocheer het merg vervolgens en steek cirkels uit met een diameter van 3 centimeter. Was de kruiden, verwijder de steeltjes en blancheer ze 5 minuten in gezouten water. Laat schrikken onder koud water. Ontzout de ansjovis. Hak de knoflook en het sjalotje fijn. Mix met de boter en haal door zeef. Snijd de boter in plakken van 2 millimeter dikte, leg op een



siliconenmat en bewaar in de koeling. Steek bij het doorgeven cirkels uit de boter met een diameter van 3 centimeter. Kook voor de beignets de aardappelen in de schil en wrijf ze door een zeef. Weeg 500 g aardappelpulp af en houd warm. Maak van het water, boter, bloem en de eieren een glad soesjesdeeg. Meng de warme aardappelpulp met de warme melk, knoflook en verse tomme zoals een aligot. Voeg vervolgens de geraspte Salers en het soezendeeg toe en schep in bolvormige siliconenvormpjes met een diameter van 2 centimeter. Bewaar in de koeling. Doe de 125 g bloem, suiker, zout, bier, gist, olie en eigeel in een kom en meng goed. Spatel er het opgeklopte eiwit door. Haal vlak voor het serveren de aardappelbolletjes door het beignetdeeg en bak goudbruin. Schil de sjalotjes en maak een deeg van de overige ingrediënten. Rol het deeg uit en draai het rond de sjalotjes. Bak 30 tot 40 minuten in een oven van 200°C. Kook voor de saus de Costières-wijn samen met de wijnazijn, suiker, tijm en laurier tot spiegel. Zet de groenten samen met de kruiden aan in wat boter. Voeg de ansjovis toe, blus af met rode wijn en laat volledig inkoken. Voeg de spiegel van rode wijn en de bouillon toe en laat inkoken tot de gewenste consistentie. Giet door een zeef en monteer met boter. Breng indien nodig op smaak. Bak de tournedos en leg ze op het bord. Garneer met de andere componenten.



Ravioli van Pélardon des Cévennes

Ingrediënten: 2 geaffineerde pélardons van elk 60 g, 2 rijstvellen, 2 sneetjes honingbrood, tijmolie, waterkers, knoflookbloemen, 1 dl gevogeltebouillon, hooi uit Crau.

Leg de pélardons in een terrine van 3 x 3 x 10 cm en bewaar in de koeling. Haal ze uit de vormpjes en snijd ze in 4 gelijke delen. Week de rijstvellen en leg ze goed plat op de werkbank en snijd middendoor. Wikkel de plakjes Pélardon voorzichtig in de halve rijstvellen zodat de kaas er tijdens het garen niet uitloopt. Verwarm ondertussen de bouillon en voeg het hooi toe. Snijd een mooi sneetje van het brood en snijd in vieren. Bak deze aan beide kanten in de tijmolie. Zet de kaasravioli 5 minuten in een oven op 180°C. Leg één ravioli in elk diep bord en garneer met kruiden en bloemen. Leg de crouton op de zijkant van het bord en giet er aan tafel de warme bouillon bij.

