

AMBASSADEUR ID'HALLES

MICHEL  
KAYSER

# L'EMPEREUR DES SENS

depuis 40 ans !

Alors que les Halles soufflent 140 bougies, le Chef aux deux étoiles Michelin du restaurant Chez Alexandre à Garons fête les quarante ans de son établissement. Pour le double étoilé Michel Kayser, c'est l'occasion d'échanger sur le chemin parcouru, les tendances du moment et les projets d'avenir. Rencontre...



« Ici le paradis  
se cultive »



**Tout commence dans le jardin, au matin avant l'arrivée de la clientèle. Avant même de rentrer, le Chef propose une visite. La majesté du lieu ne doit rien au hasard. L'arrivée en voiture est balisée de galets géants qui obligent à une lenteur propice à la découverte. D'un vert lumineux, les pelouses au cordeau sont piquées d'arbustes taillés en boules. Encore des galets, un pin gigantesque, comme une œuvre d'art dont les branches racontent l'histoire du mistral, un olivier plusieurs fois centenaire emblème de cette terre provençale à la majesté rude et fière... Il se dégage de l'endroit, une impression de beauté pure. Nous déambulons dans un Sud idéal à la fois majestueux, enveloppant et d'une douceur infinie. Michel Kayser ne se lasse pas d'en raconter l'histoire : comment l'olivier est venu prendre racine, pourquoi les fleurs sont à dominante bleu. Le décor est planté dès l'arrivée. Et cela campe aussi le personnage. Minutie, travail et rigueur au service d'une beauté sensible qui annonce les prémices de régals à venir...**

Avant d'entrer, il est important de faire un détour par le jardin potager. Il fait la part belle aux plantes aromatiques. Après la vue, c'est le toucher et l'odorat qui sont à la fête. Se pencher et froisser doucement entre ses doigts la douce feuille de sauge... Tous les arômes du Sud, les menthes, les thym, et d'autres comme la cardamome à l'odeur à la fois complexe, subtile et envoûtante dont les Indiens aiment à parfumer leurs thés, leurs glaces et parfois leur café. Sentir et écouter Michel Kayser parler de son inspiration devant la palette infinie de la partition odorante qui se déploie à nos pieds, un plaisir dont on ne se lasse pas.

On finit par laisser les plantes pour rejoindre le restaurant. Une terrasse ombragée, une salle ouverte par une baie vitrée sur le jardin et des salons pour patienter, prendre le temps, déguster un apéritif en hiver... On découvre un mariage harmonieux de contemporain et d'intemporel. Un embarquement en douceur et sans chichi dans un univers où simplicité et élégance enchantent. Décoration et vaisselle ont été élaborés par le chef en collaboration avec des artisans locaux. Ces coups de cœur pour des pièces uniques apportent une vraie signature visuelle. Et la réponse est immédiate : on se sent les hôtes privilégiés d'une Maison où il fait bon vivre.

#### « Tout est question d'équilibre »

Une fois installés dans un des salons, est venu le moment du départ pour un autre voyage... dans le temps cette fois.

Il y a une petite soixantaine d'années, Michel Kayser voyait le jour dans une famille de l'Est de la France. En Moselle pour être précis. Nous retiendrons, un père artisan, rigoriste à l'extrême arc-bouté sur des valeurs de travail, d'excellence et de respect. Un frère aîné qui fait des études, présenté comme le surdoué de la famille. Ce grand frère représente pour Michel Kayser une forme de fantaisie qu'il ne trouve pas chez son père. Alors, il le rejoint de temps à autre pour partager des moments de complexité et de détente. « À 18 ans, mon frère ouvre une boîte de nuit, je vais passer des moments avec lui et j'aime ça mais j'aime aussi la rigueur et les valeurs de mon père. Je crois que finalement je suis un mélange des deux. Tout est question d'équilibre, » une phrase répétée à l'envie presque comme un mantra et qui résume presque à elle seule la voie que tracent le Chef et l'homme pour parvenir à l'excellence.



## « Pourquoi pas cuisiner... ce sont de bons moments »

Pour le jeune garçon, la période insouciante de l'enfance se termine très tôt. C'est le grand frère que l'on destine aux

études, Michel, lui, devra choisir un métier et entrer dans la vie active. « Je ne savais pas quoi faire. Au départ, je n'ai pas eu la vocation. J'ai simplement pensé que tous les bons moments que nous passions en famille, étaient autour d'une table. Je me suis mis en mémoire, le plaisir que je prenais à la cuisine de ma grand-mère. Une cuisine de l'Est riche et généreuse. Alors je me suis dit «pourquoi ne pas cuisiner, ce sont de bons moments. »

## Un couteau chauffé à blanc dans le cou...

À 13 ans, le voilà donc engagé comme apprenti. «Le patron était le frère d'un copain de mon père. Je ne parle que le français et dans cette cuisine tout le monde parle le patois de l'Est proche de l'Allemagne. Je me sens isolé, c'est difficile.» Mais le pire est à venir. «un jour, pendant que je suis penché sur mon travail l'une des employées me pose un couteau chauffé à blanc dans le cou » L'évènement signe la fin du calvaire du jeune garçon. « Mon père qui est dur, mais pas tant que que ça, » précise Michel Kayser, « m'enlève de là immédiatement. »

## Sur le chemin de la vocation

« Puis je rejoins un restaurant qui sert une cuisine Escoffier classique. Le chef Pierrot m'a tout appris. À cet âge tu apprends mais tu ne te rends pas compte de tout ce qu'on te donne. En plus du restaurant, on faisait à emporter, c'était beau! » Et c'est sans doute à ce moment là que pour le Chef en devenir, commence à germer l'idée que la cuisine n'est pas juste un travail comme un autre. Il n'oubliera jamais sa période de formation au moment de transmettre. L'apprentissage est sanctionné par le CAP. « j'ai une mauvaise note en instruction civique. Comme beaucoup de mes camarades je travaille toute la semaine, les cours d'instruction civique ne parviennent pas à me tenir éveillé... » Un argument que n'entendra pas son père. Second à l'examen, Michel Kayser n'échappe pas à l'engueulade.

## Le Sud et ses merveilles

Commence alors une quête initiatrice qui, après la Bourgogne et Évian, le conduit à Palavas-les-Flots où il intègre la brigade de Paul Alexandre au restaurant l'Étoile. Nous sommes en 1974. C'est une révélation. La région séduit sans restriction le gars de l'Est. Un an plus tard, c'est l'armée. Une fois son devoir accompli, Michel Kayser revient à Palavas. Et c'est la destination que choisit son père pour ses premières vacances. Un événement qui marque le début de la reconnaissance.

## Retour dans l'Est

En 78, au décès de son père, Michel décide de repartir dans l'Est, « par devoir familial », précise-t-il sans plus de commentaires. Il y rencontre Monique, son épouse et son binôme aujourd'hui encore. Dans l'ombre du Chef, elle veille sur les clients, sur son époux, sur sa famille, formant un couple indissociable. Durant cette période, Michel Kayser intègre les cuisines d'un grand restaurant à Strasbourg, puis comme chef de cuisine, celles d'un établissement plus modeste de la région. « À cette époque, je commence à avoir envie de diriger ma propre maison. Avec ma femme on aimerait bien s'installer dans le Sud, le Var ou la Grande Motte... » C'est alors que le destin lui envoie Paul Alexandre, invité par des restaurateurs à une chasse dans la région. Les deux hommes se retrouvent avec plaisir et Michel Kayser se confie sur ses projets.

## Arrivée à Garons

Paul Alexandre lui suggère alors de s'associer à son frère jumeau, Pierre, qui possède un établissement à Garons « Tout de suite, je vois le potentiel », précise le chef. Il intègre le restaurant de Garons comme chef de cuisine avec des parts minoritaires dans l'établissement. « On est donc venu s'installer avec Monique et notre fille alors âgée de 11 mois. Les premiers temps ont été difficiles, » confie le chef. Et de fait, il y a une très grosse ombre au tableau. Bien que jumeaux les deux frères Alexandre ne se ressemblent pas. C'est un peu « docteur Jekyll et mister Hyde » et Pierre Alexandre ne lui facilite pas la tâche. En 86, les banques font confiance au chef. Il possède alors les fonds nécessaires pour devenir majoritaire. C'est le début de la libération. Il entreprend quelques travaux. Le guide Michelin le récompense alors d'une première étoile en 87. En 2001, Monique et Michel Kayser deviennent propriétaires du restaurant. Une libération qui permet d'entreprendre une transformation profonde qui donne enfin à cette Maison une image qui leur ressemble. « À cette époque, je mettais neuf minutes pour aller aux Halles. Je ne m'arrêtais jamais. » En 2007, tous les efforts fournis sont couronnés par une deuxième étoile.

## « L'humain au centre de tout »

« Finalement quand je parle de transmission, je me rends compte que j'ai toujours transmis, » songe le chef, qui poursuit, « d'abord en cuisinant, puis en formant à mon tour. Aujourd'hui, Il n'y a pas de chasse aux étoiles, l'humain d'abord. Ce métier exige de la concentration, de la précision, il faut aimer l'exigence. Mais il est aussi indispensable d'expliquer cette exigence. Lorsque l'on intègre quelqu'un dans sa brigade, il est impératif qu'il ait du savoir être et du respect. Tout le reste, on lui apprend. En cuisine, on a besoin de tout le monde, le respect est essentiel. » Une vision, qui bien sûr s'étend à la clientèle mais également aux producteurs. L'idée pour Michel Kayser est d'être attentif à tous ceux avec lesquels il interagira et donc par extension, de veiller au respect de la planète. « Je n'ai pas besoin de manger de la viande tous les jours. Aujourd'hui, Gauche ou Droite, c'est dépassé. On est les gardiens d'une richesse incroyable que l'on doit préserver et c'est à placer au-dessus de tous les clivages politiques, on doit en être conscient. »



### « Le plaisir est de travailler de bonnes choses et en faire de belles choses »

Pour le chef, dont chaque création raconte une histoire, le produit est au centre de tout. Le terroir aussi mais pas au prix de la qualité. « Je veux le top, pour l'obtenir, je suis attentif aux producteurs et à leur histoire, mes choix sont guidés par l'envie, plus encore je dirais par le plaisir. Il est indispensable par exemple, d'inviter les nouveaux producteurs pour qu'ils comprennent pourquoi on est aussi exigeants. » Il est important de connaître son territoire et d'être ouvert à de nouveaux producteurs. Le plaisir est de travailler de bonnes choses et d'en faire de belles. Même avec des produits simples comme le radis. Décliner le radis en un plat, ça peut paraître fou mais on peut étonner avec du radis », pointe le Chef. La liste est longue des assiettes dont la seule évocation met l'eau à la bouche. On citera également l'île flottante à la truffe de Provence et son velouté de cépes des Cévennes, un plat signature inoubliable; L'aparté d'un Homo Habilis, un terre/mer à base de taureau de Camargue qui raconte, à chaque bouchée, l'histoire de cette région particulière où les sabots des bêtes foulent la salicorne transposée à l'époque où l'homme des premiers âges arpentaient sans doute cette terre saline. Et puis les desserts, comme la glace à l'huile d'olive et ses olives travaillées comme des bonbons... Le tout accompagné par des vins soigneusement sélectionnés parmi les 500 références de la Maison. Une carte en perpétuelle évolution conformément à la devise de la maison « Ici le paradis se cultive ».

**Établissement de Michel Kayser \*\* - 2, rue Xavier Tronc à Garons.**

**Uniquement sur réservation. 04 66 70 08 99 - [www.michelkayser.com](http://www.michelkayser.com)**

### Aux plaisirs des Halles

Ambassadeur légitime, Michel Kayser se sent connecté aux Halles par un grand nombre d'affinités. À l'époque de ses débuts, il se souvient : « les Halles étaient ma seule sortie. J'aimais la compagnie des étaliers et c'étaient les seules personnes de l'extérieur que je voyais. Sur beaucoup de points, nous sommes pareils. D'abord nous partageons les mêmes valeurs, d'exigence, de travail, d'amour pour les produits de qualité de notre terroir. C'est stimulant d'échanger avec des personnes qui sont en connexion avec soi. Pour eux aussi la récompense d'un travail acharné se trouve dans la satisfaction de procurer du plaisir à leurs clients. » Et ce ne sont pas que des mots. Nous avons prévu une courte halte aux halles, le temps de faire quelques photos, mais le Chef la prolonge, s'arrêtant ça et là pour saluer un ami et échanger quelques mots avec lui, admirer un produit... Cette connexion là est sensible et forte. Au centre de tout : l'humain et le produit. Pour Michel Kayser tout est une question d'équilibre et les Halles y contribuent.

*Propos recueillis par Véronique Palomar Camplan.*