

Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •

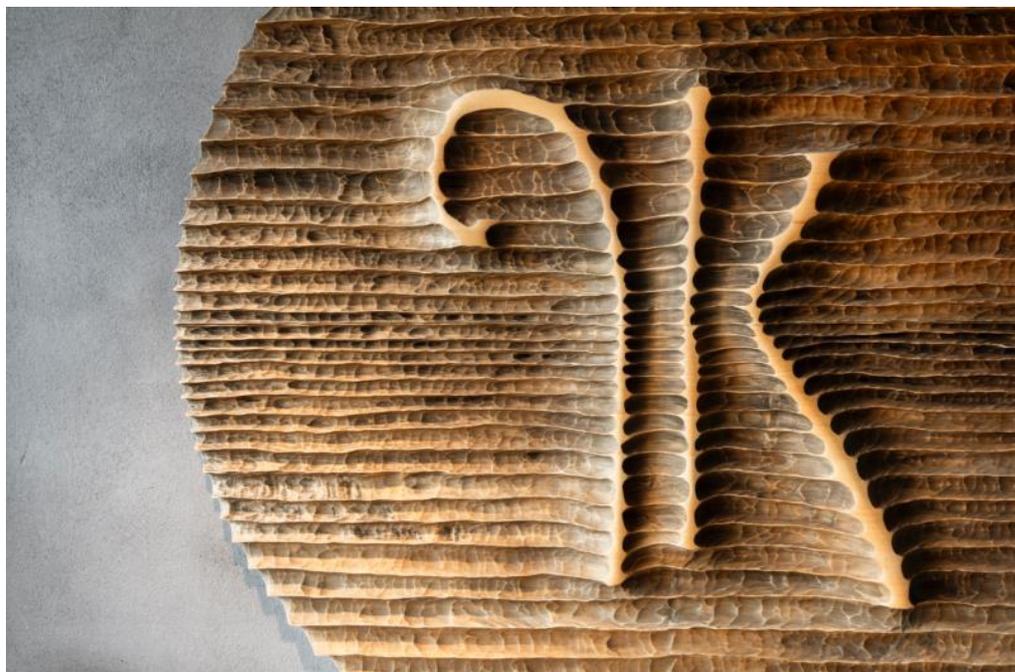


MICHEL KAYSER FÊTE LE BEL ÂGE DE SON RESTAURANT ALEXANDRE – 40 BOUGIES ET 2 ÉTOILES.

01 JUILLET 2024  MADE BY F&S



RESTAURANT ALEXANDRE - GARONS, village entre Nîmes et Arles, entre deux Arènes. Une belle journée réjouissante – l'art de se laisser vivre, l'art la flânerie, l'art du temps qui laisse le temps de laisser chacun de ses sens s'éveiller et goûter à la douceur de vivre et au charme d'un parc où siège en majesté un restaurant, loin de la foule, à la campagne, à deux pas d'un golf et entouré de vignes et de lavandes. Et un chef doublement étoilé, **Michel Kayser**.



On dirait le sud, mais c'est le sud ! La promesse d'une échappée gourmande et sensible, sous le signe de l'amitié et de grande gastronomie. Le temps d'une journée d'anniversaire, on n'a pas tous les jours 40 ans de présence, le **restaurant Alexandre** nous a accueillis royalement, a mis les beaux petits plats dans les grands, a laissé s'installer l'esprit de partage, la générosité, la joie et le bonheur grâce à un couple qui en toute décontraction et amitié va partager les souvenirs de 40 ans de restauration. **Michel**, le chef se livre, se raconte sans perdre son sourire et sa volubilité, lui qui il y a peu écoutait plus qu'il ne parlait, était plutôt taiseux, mystérieux, discret, plus observateur qu'acteur. Il fait en ce jour de fête, allègrement, chaleureusement, défiler sa carrière, ses débuts, ses projets, il sème des anecdotes vivantes et débordantes d'émotions. « *Je suis un grand timide, ou plutôt un réservé, et peut-être un sauvage car je ne sors pas énormément, mais j'aime mon monde et mon univers* ». **Monique**, la femme du chef, celle qui dans l'ombre et la discrétion, aidée de la directrice générale, balaie les petits ennuis de la vie qui pourraient entrer en cuisine et quelque peu déranger le chef; elle se rêvait infirmière mais par amour est devenue maitresse de maison, d'une belle maison de campagne. Monique Kayser, maitresse de deux maisons et cuisinière de la maison familiale. Monique admet cuisiner à la maison, dans la belle demeure de village, le chef des cuisines c'est elle. Michel n'a pas sa place, cherche-t-il à la prendre le soir ? Non, il préfère entouré de sa tribu se poser au salon ou au jardin et laisser les fours et casseroles à sa femme. Il est juste là en patriarche pour manger et partager, distribuer des câlins et des souvenirs.



ITINÉRAIRE D'UN CHEF AUTHENTIQUEMENT LIBRE ET SAVOUREUX, UN CHEF TRANQUILLE QUI A LA CUISINE DANS LE SANG ET DANS LA PEAU. DISCRET HUMBLE ET PASSIONNÉ ET FURIEUSEMENT HEUREUX – MICHEL KAYSER CHEF**

Il a l'art & la manière – Avec son sourire canaille et son regard joyeux. Il est arrivé il y a quarante ans, dans un petit village aux portes de Nîmes, Garons. Il est vite devenu, lui le gars du nord, Garonnais de cœur et d'adoption

Qu'il y avait-t-il il y a 40 ans au numéro 2 de la rue Xavier Tronc à Garons ? Un restaurant, un chef **Pierre Alexandre** et quelques chambres, 5, en bord de route, à l'entrée d'un village tranquille, à deux pas d'un aéroport et de sa roseraie parfumée. Les moutons broutaient dans les champs en bord de piste et le Concorde pointait son nez aussi allongé qu'un pic, et était le héros d'un spectacle dont les plus de 50 ans se souviennent. Michel Kayser était très discret dans la brigade de Pierre Alexandre qui à l'époque régnait sur la scène gastronomique locale et sur ses équipes qu'il ne ménageait pas.

Moselle. Bitche. **1955** – Michel naît dans une famille de commerçants avec une bonne et belle santé et remercie ses parents de ce cadeau inestimable. Il grandit dans une jolie fratrie, avec un frère surdoué qui raflait les meilleurs notes en maths. Une famille où on mangeait bien, Michel n'est pas le dernier à soulever les couvercles des casseroles, il préfère s'enivrer des

fumets odorants qui se dégagent que faire des rédactions et des multiplications. Il doit choisir un métier. « Pourquoi pas cuisiner, on passe de bons moments à table ». Avec un plaisir infini, il tombe dans les casseroles de la restauration. C'est décidé il sera chef de cuisine. Les études l'ennuient, il les ignore. Il préfère apprendre la vie à l'école de la cuisine. Les repas familiaux, les réunions de famille sont l'occasion d'après discussions et d'échanges bavards avec sa grand-mère, tata et maman autour de la quenelle de boeuf. Il a été initié à la cuisine familiale gourmande, canaille, réconfortante, nourrissante. Michel est gourmand, ses rêves sont peuplés de marmites magiques et de gâteaux moelleux. Il entre en cuisine à 13 ans 1/2, apprenti à Forbach. Il a vite envie et besoin d'apprendre et de tout savoir. L'apprenti est curieux, il apprend la cuisine avec la cuisine d'Escoffier, classique, c'était le temps du gigot sur plat, du homard en Bellevue (jusqu'à l'arrivée de Michel Guérard et de Michel Bras, son mentor, chef révolutionnaire avec sa « salade folle » et son « fondant au chocolat » qui a fasciné Michel qui avait acheté le livre du grand chef en 1992 pour maîtriser la recette). il décroche son CAP. A 18 ans il quitte sa province pour gagner la Bourgogne, Evian-les-Bains avant de découvrir Paris, Courchevel et le sud, sous le soleil. **1974**, le voilà chef-pâtissier à Palavas-les Flots, chez Paul Alexandre, frère jumeau de Pierre Alexandre du restaurant t Alexandre à Garons... Mais le décès de son papa, en **1978**, le ramène dans l'Est, à Strasbourg. De maison en maison il découvre et se découvre. Il sait qu'il veut être restaurateur, il a rencontré Monique et les deux amoureux rêvent de leur propre établissement. **1983**, ils atterrissent chez Alexandre. **1984**, ils saisissent l'opportunité d'acquérir le restaurant Alexandre, au cœur de son village de cœur. Il reprend « Alexandre », adresse remarquée par les guides mais qui a perdu son aura et son étoile. Michel Kayser a commencé avec une brigade légère, ils étaient 5 ou 6 en cuisine. A force de travail et de talent, il décroche la première étoile échappée. en **1987**. Petit à petit il rachète des parts, en **2001** le couple devient propriétaire et se lance dans de grands travaux. Une fougue inouïe l'habite, il jubile dans son rôle de chef lui qui déteste la routine, qui a besoin de vibrer, de sentir monter l'adrénaline avant le coup de feu. Il est heureux. Pour lui la cuisine est un art, cela lui va bien. Il est artiste de la cuisine et adore les arts, toutes les formes d arts, de créativité en cuisine comme sur les toiles. A Garons il peut mettre en scène et en bouche les produits qu'il aime travailler. Il exécute avec délice les recettes autour de la betterave et de l'agneau, joue avec les produits et les idées comme il joue avec ses petits-enfants. Avec passion et patience. Générosité et fou rire. Michel est passeur de bonheur, il veut partager : la cuisine il l'aime savoureuse, forte de goûts et de saveurs, folle de rigueur et de jusqu'au boutisme et de poésie et de légèreté et de créativité, Il puise son équilibre au sein de sa famille, son épouse, ses deux filles Aude et Marine et ses petits-enfants, des boules d'amour. Aujourd'hui il ne veut plus être un chef qui produit encore et encore mais un chef qui crée, en toute sérénité, qui donne de l'émotion et du plaisir, avec une cuisine maîtrisée. Il aime « que les gens vivent un moment de rêve et qu'ils se laissent porter par les saveurs, les équilibres entre le bon et le beau ». Tout simplement.

LE LIEU – Aux portes du village, à l'entrée de Garons qui il y longtemps recevait en villégiature en leur château évêques et membres éminents du clergé, venus goûter la fraîcheur et l'air de campagne, loin de la chaleur écrasante de Nimes. Il fait bon vivre dans cet ilot magique, protégé par des arbres centenaires et des murs de pierre des bruits du village et de l'aéroport. Michel Kayser « nourrit » les clients de la Vaunage, de Nimes et de bien plus loin, des quatre coins du monde, d'excellente et bonne manière.





Ici, le paradis se cultive – 40 ans après le premier jour L'excellence, la gourmandise, la cuisine haute couture sont installés. une brigade heureuse, des équipes solides. michel Kayser est entouré d'une trentaine d'équipiers, 8 en salle, 12 en cuisine et des jardiniers, des administratifs, des petites mains précieuses du quotidien.





C'est un chef heureux, apaisé, tranquille, qui ne veut qu'une chose se faire plaisir et ne parler que d'une chose, la cuisine ! Et faire cette cuisine qui a diablement évolué en 40 ans, elle est devenue locale, de marché et affiche une authentique identité. Il s'est bien entouré pour prendre le temps pour lui de la contemplation et de la quiétude, de goûter au miel de ses ruches et de la vie; un chef exécutif talentueux, une épouse aux petits soins, attentive et aimante, une directrice générale, Françoise Mirebeau, qui traite les ressources humaines, les commandes et les mails – pour lui un mail est du temps perdu, il préfère le téléphone. Il assume aujourd'hui une cuisine plus libérée qu'il y a trente ans, époque révolue aujourd'hui où il devait non seulement cuisiner mais aussi gérer les réservations et les commandes, les courses aux Halles de Nîmes, les livraisons et les embauches, tous les petits agacements du métier. Aujourd'hui il ne veut plus se laisser polluer par de mauvaises ondes, la comptabilité, l'administration, il veut faire ce qu'il aime, la cuisine.

Des années et deux étoiles plus tard, c'est lui qui transmet, forme avec esprit, pédagogie et générosité des apprentis venus d'ici et d'ailleurs apprendre secrets, gestes et savoir-faire. Comme Michel et Sébastien Bras, il pense que « la cuisine est universelle et parle à tous ». Aux apprentis, il apprend la passion, la patience. Il soutient, éduque, motive avec affection, sans limite. Il aime son métier magnifique. Il est passionné mais aussi exigeant et très critique. Soucieux de ce que deviendront ces apprentis et de ce que sera la cuisine.

Il est un homme fier et généreux, bien planté par ses racines dans l'authenticité et la tradition. Il aime sincèrement la cuisine, il a la cuisine comme vocation ! Il aime manger, il est fin gourmet et bon gourmand. Bon vivant tout simplement. Il pense profondément que la cuisine est affaire de sentiments.





Quand il ne cuisine pas, **Michel Kayser** arpente son potager champêtre, son jardin de curé, jardin de cocagne qui jouxte la maison, ici des herbes et des simples poussent en toute quiétude, la menthe papote avec la nepita corse, la citronnelle voisine avec le thym, la sauge avec la cardamome, une aubaine pour le chef et les clients qui vont retrouver dans les assiettes ces parfums de soleil, car le chef a, quelques minutes avant, panier à la main, mis les mains à la terre et cueilli quelques herbes aromatiques qu'il a regardé pousser avec respect et affection. Michel Kayser aime cueillir ces merveilles du potager qui feront des merveilles à cuisiner et à déguster.





Tout comme il aime prendre soin des ruches, trois ruches qui vivent dans le jardin. Quand il ne jardine pas, il lit avec une préférence pour les BD.

La grille s'ouvre sur un parc merveilleusement arboré. Au bout des allées qui serpentent, s'enroulent, se glissent entre les oliviers tordus par le mistral, les buis taillés au cordeau, les pins et les cèdres du Liban, un jardin japonais, la maison, une maison élégante, chic, contemporaine, aux volets grand ouverts, accueillante où on se reconnecte avec la nature et où on mange évidemment aussi.







Elle abrite un restaurant doublement étoilé où l'on peut divinement se poser et se restaurer. Avec un potager, un coin de terre à l'abri des pollutions, un confetti de terre promise pour se forger des racines, les racines d'une famille arrivée dans le sud il y a 40 ans et devenue totalement méridionale.

Terrasse abritée, embaumée par les parfums des fleurs qu'un vent mutin fait tournoyer autour des tables, des salons, cosy, pas de bling bling, des tons doux discrets, des matières qui réchauffent la pierre et le coeur, Une retraite de grâce, protégée, et pourtant autour il y a la vie d'un village et un aéroport...

L'ASSIETTE – travaillée, 2 étoiles – imaginée, signée elle est renversante, étonnante, audacieuse, créatrice, tous les accords sonnent merveilleusement juste. Cuisine terriblement

précise et élégante, posée, réfléchie, elle célèbre la créativité du chef et la fraîcheur des produits, produits de saison et locaux. Avec lui les assiettes chantent, les poêles dansent, les casseroles swingent. Michel Kayser ne supporte pas l'à peu près. Au piano, il exécute avec sincérité et honnêteté. Ses gestes sont rapides et vifs, ceux d'un homme qui maîtrise. Michel Kayser connaît les petits maraichers voisins, les éleveurs tout proches, les bergers qui livrent leur pélardon. Il connaît l'histoire de tous ces acteurs de la scène agricole, vinicole, les éleveurs et les pêcheurs. La cuisine explore la terre et la mer, dans des assiettes créées par des céramistes qui ont été à l'écoute de Monique et de Michel pour concevoir des contenants en harmonie pointue avec le contenu et l'esprit de la maison. Pour une cuisine des saveurs et des parfums, des émotions, où ne sont mis en scène que des produits qui le méritent.

LA JOURNÉE D'ANNIVERSAIRE – Lorsqu'on entre dans le parc, les yeux ne savent pas vraiment où se poser. Il y a les arbres, les photos semées ça et là comme les cailloux du petit Poucet, des cubes de photos se balancent, les oiseaux chantent et il est là tout de blanc vêtu, lui qui nous a habitués à une veste noire, avec un sourire qui trahit, sans qu'il ait besoin de tomber dans les mots, son bonheur, bonheur contagieux.



Après les confidences du chef dans les allées ombragées, joliment créés pour amener les gourmets sur le chemin des sens, chemin bordé de galets géants créés dans l'idée des paniers des robes de dames des siècles passés, ombragées, direction la terrasse.





Tout commence sur la terrasse à l'ombre des pins parasols. Deux grands chefs amis de Michel Kayser sont là pour partager ces moments de fête, Jean-André Charial et Gilles Goujon. Champagne et gourmandises. Le premier amuse-bouche annonce la suite du repas. Les saveurs se révèlent exacerbées grâce à des cuissons parfaites, des textures maîtrisées et des assaisonnements millimétrés. Même précision et audace pour les desserts.



Le Menu - QUINTESSANCE, 40 ans de comédie culinaire



Femmes de chefs : Marie-Christine Goujon & Monique Kayser

Le sacre de l'été dans le sud – Les beaux jours sont bien là dans les assiettes, dans un menu dégustation à l'accent du sud, éminemment savoureux, follement raffiné, où le goût a toute sa place. Les légumes sont choyés, ils ont poussé sur place, à quelques tours de roue de voiture, tranquillement, gentiment. Les poissons n'ont pas connu le stress de longs voyages, les coquillages déboulent de Port Saint Louis, les agneaux sont nés et ont grandi en Lozère, les viandes sont de bête qui ont gardé les sabots sur terre, la viande de toro – le boeuf local – vient de la Camargue toute proche.



Tout commence par *L'Éloge sur le radis rose*. Une exploit de saveurs beaucoup de travail de gestes de minutie et au final en bouche cette délicieuse bouchée fraîche, pimpante et rafraichissante ravit avec cette impression de croquer dans un radis croque sel qui vient d'être ramassé, nettoyé et saupoudré de sel.

Et en ordre d'apparoir sur scène :



« Les Crevettes de Méditerranée assaisonnées à l'huile d'amande, voile de chou-fleur et sa parure de sommités, crème fumée » – somptueux



« Richesses du laboureur des sables de la baie de Carteau, perles de cardamome et croustille iodée au beurre de biju » ou quand la Méditerranée explose en bouche



Ebouriffant « Saint-Pierre de Méditerranée confit aux algues, levantine d'aubergine et pralin de pignons de pin torréfiés, jus dissocié aux aromates »



Gourmande « Courgette-fleur à la Ramasse d'Uzès, jus aux pistils de fleurs acidulé, lié à l'huile de graine de courge »



« Angus de Camargue condimenté à la moëlle parfumée, composition d'apaisées relevée d'anchois, comme une dauphine aux câpres et estragon, sauce « Terre de Camargue »

Composition de fromage de la « chèvrerie des Garrigues », fraîcheur d'abricots, croustille au miel de fleurs du jardin »



Dessert aérien, Rhubarbe du jardin en demi-lune, infusion rafraichissante des pelures, Sorbet à l'oseille et son huile parfumée



Cerises « Folfer » et miroir de vin des Costières au pélargonium, sorbet à l'origan doré



Harmonie de chocolat hacienda Eleanor d'Eric Comte, crème gacée à l'huile d'olive de Christophe Paradis, curable à la fleur de sel d'algues Mortes

MICHEL KAYSER EN QUELQUES DATES : 1955, naissance à Bitche en Moselle -1983 il rejoint le restaurant Alexandre à Garons en tant que chef - 1984 signature devant notaire de l'acquisition de l'établissement - 1986 les banques lui font confiance, le libérant de l'ombre de Pierre Alexandre, lui donnent son indépendance et des crédits - 1987 1ère étoile Michelin -1992 17/20 au Gault&Millau - 2007 deux étoiles - 2011 entrée dans la chaine « Relais & Châteaux »- 2016 trophée Gault&Millau d'Or Sud-Ouest - 2020 18/20 4 Toques d'Or au Gault&Millau

RESTAURANT ALEXANDRE Michel Kayser - RELAIS & CHATEAUX - GRANDES TABLES DU MONDE
- ** MICHELIN - 2, rue Xavier Tronc - 30128 Garons - 04 66 70 08 99

<https://www.instagram.com/michelkayserofficiel/>