

Home FASHION NEWS #046

août - oct. 2022



reddot winner 2022

NESUTO



simple
things are
beautiful

Arts de la table | Culinaire | Blanc & Brun | Décoration & Cadeaux | Senteurs | Ameublement | Textile | Luminaire | Outdoor

Le magazine des professionnels de l'univers maison

MAUVIEL1830 OUVRIRA SON PREMIER RESTAURANT EN 2023

Le Centre des monuments nationaux et l'établissement public du Mont-Saint-Michel ont annoncé confier à l'entreprise familiale Mauviel1830 l'exploitation du futur restaurant du logis Sainte Catherine. Un bâtiment historique actuellement occupé par les pompiers.



Pour son premier restaurant à la situation exceptionnelle, Mauviel1830 entend proposer une offre résolument tournée vers les produits et les artisans locaux, une cuisine exigeante et diverse, tout en étant accessible à tous. En cuisine, c'est à un chef réputé dont le nom n'a pas encore été révélé, qui œuvrera au service d'une expérience unique. L'exploitation du restaurant devrait débuter en 2023, en fonction des travaux d'aménagement réalisés par le concessionnaire.

Entreprise phare de la baie du Mont-Saint-Michel, Mauviel1830 est une référence internationale dans l'univers des ustensiles de cuisine, jouissant de la caution de grands chefs étoilés. Cette expérience incomparable depuis près de deux siècles, permet aujourd'hui à l'entreprise – représentée par Valérie Le Guern Gilbert, issue de la 7^e génération à la tête de la Manufacture – de dessiner une véritable vision d'avenir pour le Logis Sainte-Catherine, autour d'un projet d'exception. En proposant une expérience gastronomique d'excellence, Mauviel1830 fera entrer l'établissement dans une nouvelle dimension qui a du sens, contribuant au rayonnement des savoir-faire, des traditions et de la destination « Mont-Saint-Michel ». « Je m'attache depuis des années à sauvegarder et à transmettre les savoir-faire de la Manufacture, mais aussi à éduquer les consommateurs

dans cette philosophie du bien fabriquer, bien cuire et bien manger. Le restaurant du Logis Sainte Catherine s'inscrit totalement dans cette démarche historique de la Manufacture », explique Valérie Le Guern Gilbert. Pour Hervé Morin, président de la Région Normandie

et président du conseil d'administration de l'établissement public Mont-Saint-Michel, ce nouvel établissement va fortement contribuer au rayonnement de la Normandie au niveau national et international. Il rappelle qu'avec 2,5 millions de visiteurs par an, le Mont Saint-Michel est le premier site touristique visité en France hors Paris. C'est donc avec enthousiasme qu'il fait cette déclaration officielle : « En lien avec la nouvelle gouvernance du Mont-Saint-Michel, la Région Normandie se réjouit du choix de l'entreprise familiale de Villedieu-les-Poêles, pour l'exploitation de ce futur restaurant. Cela témoigne de la richesse des savoir-faire industriels et artisanaux de la région. » Et Philippe Bélaïval, président du Centre des monuments nationaux, d'ajouter : « Le Centre des monuments nationaux, soucieux de la mise en valeur du site exceptionnel du Mont-Saint-Michel, se réjouit de l'intérêt manifesté par Mauviel1830 pour l'exploitation d'un restaurant dans le Logis Sainte Catherine. Situé à mi-pente du Mont, en contrebas de l'abbaye, ce bâtiment, propriété de l'État, offre des vues exceptionnelles sur la baie. L'offre gastronomique de ce nouveau restaurant enrichira l'expérience de visite d'un site dont le niveau élevé de fréquentation confirme l'attractivité renouvelée au sortir de la crise sanitaire. Thomas Velter, directeur général de l'Établissement public du Mont-Saint-Michel et administrateur de l'abbaye du Mont-Saint-Michel conclut en indiquant : « À l'appui d'un cahier des charges exigeant, ce futur restaurant proposera une nouvelle expérience aux visiteurs du Mont-Saint-Michel, d'où qu'ils viennent en France ou dans le monde, à commencer par les habitants du territoire. Dans un lieu au charme unique au monde, ils pourront profiter d'un moment d'exception, dans le plus grand respect de ce site inscrit au patrimoine mondial UNESCO depuis 1979. » ■



MICHEL KAYSER ET ISABELLE DOBLAS-COUTAUD : LA PASSION DE L'HUMAIN



Michel Kayser et Isabelle Doblàs-Coutaud

Lors du Gault&Millau Tour Occitanie 2022, nous avons eu l'occasion de rencontrer Michel Kayser, parrain de cette édition et chef renommé du restaurant Alexandre. Il nous a confié sa passion profonde pour l'humain, qu'il partage avec l'artisan céramiste Isabelle Doblàs-Coutaud.



© Marc Gailliet



D.R. Sentinelles

Fils de commerçants, Michel Kayser a grandi en Moselle, couvé par une grand-mère paternelle fine cuisinière. Après avoir été apprenti chez Pierre Sternjacob au sein de son restaurant à l'Union, en Moselle, il rejoint à 18 ans le Bourgogne à Evian : sa première expérience au sein d'une belle table gastronomique. Quelques saisons à Paris, puis à Courchevel et le voilà chez Paul Alexandre, à Palavas-les-Flots, où il est recruté comme chef-pâtissier. Des années plus tard, avec son épouse Monique Luya, il rachète le restaurant de Pierre Alexandre (le frère de Paul), à Garons. C'est là, à la lisière de la Camargue, entre Nîmes et Arles, que Michel Kayser a su modeler à son image cette demeure de renommée, où tout est harmonie et justesse. Il a su lui insuffler ce caractère à la fois moderne et inimitable qui donne le sentiment, à chaque fois que l'on pousse la porte de cette belle maison au crépi ocre-rouge, d'aller déjeuner chez des amis.

Excellence, authenticité, partage et enthousiasme caractérisent la cuisine de Michel Kayser : elle est gourmande et audacieuse, rassurante et émotive, tout comme le chef lui-même. « Cela

fait 39 ans que je suis à Garons. Quand je suis devenu propriétaire du restaurant Alexandre et que l'on a changé le design, je voulais garder le chariot de desserts : je l'ai voulu plus grand, comme une bibliothèque qui enveloppe la table, de sorte que les autres convives ne voient pas ce que choisit la personne, qui se fait plaisir en prenant parfois plusieurs desserts. L'idée est de garder ce côté humain qui fait du bien : la cuisine, c'est aussi cela. Depuis que les chefs sortent de leur cuisine, ils voient ce qu'il se passe en salle et s'intéressent plus à la table. Celle-ci doit nous ressembler davantage. En début de carrière, on met des fleurs sur table, parce que c'est une tradition. Puis petit à petit, vous préférez mettre un objet qui vous ressemble et qui transmet ce que vous avez envie de donner. J'appelle cela un passeur de mémoire ; c'est d'ailleurs ce que j'ai trouvé chez Isabelle Doblàs-Coutaud avec ses sculptures Sentinelles ; la maison a en effet une histoire à raconter. Pour moi, ces objets posés sur la table créent une sérénité, un peu comme les petits bonshommes de Folon que l'on voyait s'envoler en fin de soirée à la télévision ».

Depuis longtemps, Michel Kayser a fait le choix, dans sa cuisine et son restaurant Alexandre (deux étoiles au Michelin), d'une démarche locale et responsable. Il lui a semblé naturel d'interpeler ses clients sur certains de ces produits comme le thé, le café et le sucre, ingrédients d'origine tropicale, dont la culture se fait essentiellement à flanc de montagne, dans des sous-bois ou sur des moyens plateaux. Des produits à l'usage plus que banalisé par la restauration et le grand public, alors même que leur mode de production et leur transport sont complexes, avec une incidence non négligeable sur l'environnement social et naturel. C'est pour transmettre ce message, que le chef est allé à la rencontre de nombreux céramistes locaux. La communion d'esprit s'est faite tout naturellement avec Isabelle Doblàs-Coutaud : « A chaque fois que je vais à l'atelier d'Isabelle, un échange se crée naturellement et elle m'apprend toujours des choses qui m'enrichissent : c'est une belle personne ! »



© Marc Gaillat

Pour la sculptrice et céramiste, l'art de la table s'est amplement démocratisé, donnant lieu à des modes de fabrication industriels, où la qualité et le respect des matières sont bien éloignés d'un artisanat d'art séculaire. Les consciences s'éveillent, mais les pratiques consuméristes demeurent. « Ce qui m'intéresse dans le travail de



D.R.

la céramique utilitaire, c'est la partie cocréation et pièce unique, raconte Isabelle Doblàs-Coutaud. Je me suis donc tout de suite orientée vers la collaboration avec des chefs : partir d'une idée, d'un besoin, que je vais intégrer à mon univers de céramique et de sculpture, pour en faire une pièce à la fois design, pratique et créative. C'est un travail sur mesure qui, au départ, nécessite un échange humain. Avec Michel Kayser, nous partageons une communauté de valeurs, de sens et d'exigence. Nos échanges sont d'une grande fluidité, sans beaucoup de mots ! »

Pour le chef et l'artisan, il s'agissait d'aller plus loin, en sensibilisant leur public à la préciosité de leurs matières premières, en leur redonnant de la noblesse dans un acte de dégustation qui intègre leurs valeurs. De la rencontre de leur démarche et de leur univers, est née le service « Montagne » : « Michel est arrivé chez moi avec l'idée d'un sucrier monolithique et la volonté d'apporter à ses clients, une dégustation « autre » du café et du thé ». Une dégustation en effet différente, sensible et consciente, que Michel Kayser a souhaité offrir à ses clients, par un design et des matières organiques. Dans une cohabitation subtile entre l'élégance des formes et la rudesse de la matière, les saveurs se dévoilent par un dosage juste de la douceur, apportée par le sucre. Les pièces de ce service en grès deviennent sculptures,

comme pour suspendre le temps et ainsi mieux souligner la consommation en conscience de ces produits rares. Une subtile touche d'or fin, qui se devine plus qu'elle ne se révèle, vient souligner le caractère exceptionnel de ces breuvages d'exception.

Depuis ce printemps, dans l'ambiance feutrée du restaurant, les clients-amis de Michel Kayser peuvent déguster le café et le thé dans les créations uniques d'Isabelle Doblàs-Coutaud. Pour accueillir les convives à leur table, Isabelle a aussi créé un service à eau parfumée, composé d'une bouteille et de timbales en grès. Afin d'accompagner le repas de ses convives, le chef Michel Kayser a choisi les couverts de **Benedikt Aichele**, joaillier à Uzès, pour leur élégance, leur forme un peu arrondie et sensuelle. Il a voulu aussi un verre à eau **Baccarat**, car l'eau est précieuse, il faut y faire attention. Les assiettes ont été réalisées en faïence par **Blandine Descombes**, céramiste à Saint-Christol-lès-Alès. « Il faut savoir pourquoi vous voulez créer et comment cela peut être bien pensé. Parfois, nous n'avons pas tous les ingrédients. Il suffit de les réunir », constate le chef. « La réalité et la finalité de notre travail de cuisinier vont être définies par le client, qui va aimer ou pas ce qu'on lui propose. Cela permet d'évoluer. Le cuisinier doit être humble et se remettre en question tous les jours ; je remercie mes parents de m'avoir fait comme je suis ». ■



La coutellerie WMF, l'excellence allemande dans un savoir-faire unique né en 1853

