

40 bougies pour le restaurant Alexandre de Michel Kayser



Monique et

Michel Kayser / DR

Doublement étoilé depuis 2007, le chef [Michel Kayser](#) célèbre cette année les 40 ans de son restaurant Alexandre (Garons).

40 années d'un parcours débuté pourtant bien loin du Gard, du côté de la **Moselle**. Né à Bitche, dans le nord des Vosges, c'est guidé par ses souvenirs de moments en famille passés à table qu'il s'oriente vers la cuisine.

S'ensuivent une première expérience à Sarreguemines, puis un apprentissage à Rosbruck, avant une saison à Evian-les-Bains et une incursion dans la capitale. Son tour de France se poursuit à Courchevel, Palavas-les-Flots et Saint-Hilaire-du-Rosier, avant un **retour sur ses terres natales**.

Au **printemps 1983**, Michel Kayser a l'opportunité de reprendre un restaurant de Garons, dont il **rachète progressivement les parts** pour en devenir seul maître à bord.

En **1987**, la table est auréolée d'une **première étoile** par le guide Michelin. 13 ans plus tard, le chef et son épouse Monique deviennent **définitivement propriétaires** du restaurant et lancent alors de nouveaux investissements. En 2003, la Maison bénéficie d'une **rénovation totale** et reçoit 4 ans plus tard sa 2^e étoile. En 2015, elle fait son entrée parmi les **Relais & Châteaux** et intègre la liste des **Grandes Tables du Monde**.

Au fil des années, le restaurant Alexandre s'est imposé comme une véritable référence en matière de **gastronomie responsable**. Offre éthique et locale, utilisation de l'entièreté d'un produit et préservation des ressources en eau sont au cœur de la philosophie de Michel Kayser. Ce chef engagé est aussi à l'origine de créations emblématiques, à l'image de son **Ile flottante aux truffes de Provence** ou de son « Aparté de cuisine de l'Homo habilis en Petite Camargue », une variation autour d'un **tartare de taureau** pensée comme un hommage à sa région d'adoption.

M.B.