



GASTRONOMIE

## RESTAURANT ALEXANDRE BY MICHEL KAYSER

Par Catherine Rochette

LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ MICHEL KAYSER FÊTE LES 40 ANS DE SON RESTAURANT ALEXANDRE, SITUÉ À L'ENTRÉE DU VILLAGE DE GARONS ENTRE NÎMES ET ARLÈS.

Attaché aux richesses culinaires et artisanales locales, Michel Kayser milite en faveur d'une cuisine vectrice d'expériences uniques. Il imagine des associations, sublime le produit, lui apporte une ampleur insoupçonnée tout en respectant des équilibres fragiles, ajoute une touche d'audace puis un dressage réfléchi et soigné avant, le plus souvent, de lier l'ensemble par une sauce, un jus, voire une infusion ou un sorbet qui transporte vers des sommets de gourmandise.

Ainsi naissent quelques créations inoubliables, comme la première, datée de 1985 et toujours à la carte, cette fameuse file flottante aux truffes de Provence sur son velouté de cépes des Cévennes, née d'une découverte imprévue et heureuse. Le chef joue ici avec des codes connus et, subtilement, nous emmène vers de nouvelles destinations gourmandes.

Il y a aussi cet Aparté de cuisine de l'Homo Abilis en Camargue, un intitulé plein de mystère pour créer la surprise d'une variation autour d'un tartare de taureau, en hommage à la région.

Souvent, le produit profile d'un ensemble de techniques, non pas pour en faire une démonstration, mais simplement révéler tout ce qu'il peut offrir, avec des jeux de textures notamment. « L'éloge du radis rose » est pour cela une formidable déclaration d'amour à ce légume simple, offrant le bonheur d'un goût éclatant à ce légume simple, croquant, tiède et glacé.

Pour comprendre l'univers de Michel Kayser, il faut assurément saisir la force de son histoire personnelle, marquée par une époque où le travail en cuisine répond

à un climat difficile et où le sang-froid et la détermination sont des ressources indispensables. C'est dans le nord des Vosges, à Bitché, qu'il perçoit ses premières émotions. Guidé par le souvenir des bons moments en famille autour de la table, c'est vers un apprentissage en cuisine qu'il prend le chemin avec un seul objectif, devenir chef. Son parcours, riche d'environnements variés et de rencontres passionnantes, saura le guider vers la réalisation de son ambition. Après avoir travaillé auprès de grands noms de la gastronomie française, Michel rêve d'ouvrir son propre restaurant.

L'occasion se présente en 1983, grâce à Paul Alexandre, qui lui propose de reprendre le restaurant de son frère, Pierre, à Garons dans le Gard. Le 28 avril, il devient chef de cuisine du restaurant « Alexandre » et commence progressivement à racheter des parts de la société pour en devenir maître des lieux. En 1987, le Guide Michelin récompense la maison d'une première étoile, 13 ans plus tard, avec son épouse Monique, Michel Kayser devient définitivement propriétaire du restaurant Alexandre. En 2003, la maison reçoit une deuxième étoile. Et enfin, 2015 marque son entrée parmi les Relais & Châteaux et dans la prestigieuse liste des « Grandes Tables du Monde ». Le Guide Gault & Millau distingue enfin la maison avec 4 toques et la note de 18/20.

Si la renommée de Michel Kayser a été acquise par son talent en cuisine, le rôle de son épouse Monique n'en est pas moins incontournable pour saisir ce qui fait la force de la signature de cette adresse. Habitée par son rôle de maîtresse de maison, elle apporte au lieu sa signature, combinaison subtile d'exigence et de chaleur humaine. Défilent alors les



plats, savamment complexes, où la profondeur des goûts bouscule les souvenirs pour créer des instants d'émotion pure. Au moment des desserts apparaît alors la fabuleuse « Bibliothèque de gourmandises », un objet totalement imaginé par Michel Kayser, qui vient comme enlacer la table pour l'emporter dans un paradis doux et sucré.

Pionnier de la gastronomie responsable, le chef propose dans son restaurant une offre éthique et locale. Ses maîtres mots, utiliser l'entière part des produits et capturer l'essence même de ce qui les compose pour les sublimer. Il produit ses propres fruits, légumes et plantes aromatiques 100 % bio. Avant à cœur de récolter le meilleur de ce que propose la nature et ses saisons, il choisit des partenaires locaux : madame Nieves, productrice de coquillages à Port-Saint-Louis, monsieur Baza, producteur de pigeons, pour ne citer qu'eux. Soucieux de préserver cet écosystème, le chef s'engage et demande en 2011 l'entrée au classement « l'Arche du goût du Slow food » de la Châtaine des Cévennes.

Son univers et son militantisme pour le local s'illustrent jusque dans la sélection de la vaisselle de table. Le choix des verres à eau Baccarat en forme de calice a été pensé pour souligner la précision de l'eau. Le service à café thé « Montagne », coécrit par la céramiste lunelloise Isabelle Doblas-Coutaud, interpelle le client sur son usage de sucre/thé/café. L'objectif, le sensibiliser sur le mode de production de ces denrées afin d'induire une consommation consciente et responsable. ☑



portrait : Michel Kayser, fleurs : Gauguette/Aurelio Rodriguez



©Aurelio Rodriguez

Restaurant Alexandre  
2 rue Xavier Tronc 30128 Garons - Nîmes (Gard)  
<http://www.michelkayser.com/>  
Réservation : 0466700899  
ou par mail : [contact@michelkayser.com](mailto:contact@michelkayser.com)