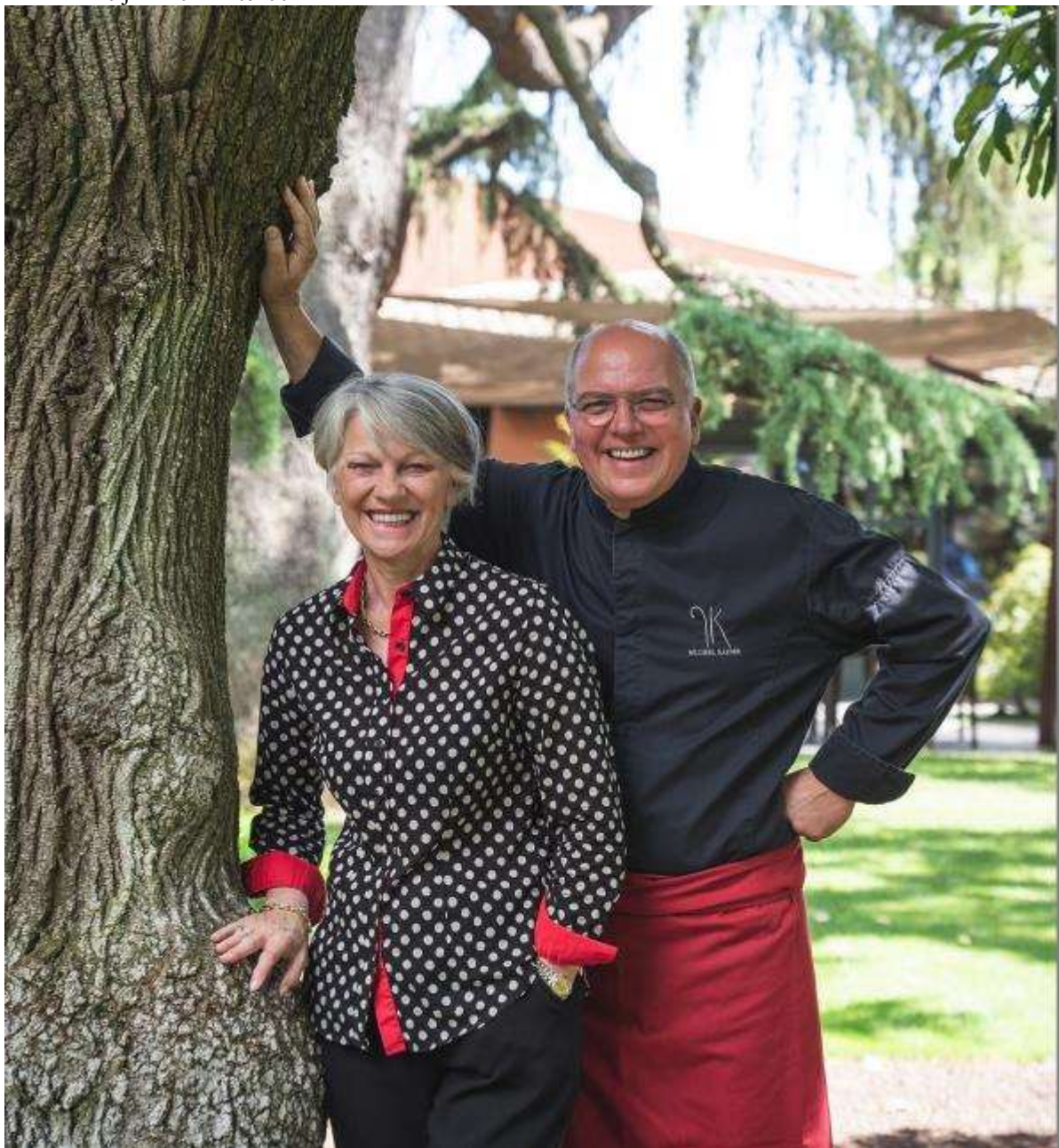


Michel Kayser célèbre ses 40 ans à Garons

Garons (30) A 13 ans, Michel Kayser était en apprentissage à Forbach, dans sa Moselle natale, bien loin du Gard, dont il est devenu l'un des ambassadeurs les plus engagés. Quatre décennies ont passé. Mais qu'est-ce qui a changé ?

Publié le 10 juin 2024 à 09:00



Monique et Michel Kayser.

En janvier 1984, Michel Kayser devient chef des cuisines du restaurant de Pierre Alexandre à Garons, près de Nîmes. En 1986, il s'endette pour prendre 51% des parts. La première étoile Michelin arrive en 1987. Avec son épouse Monique, ils deviennent propriétaires en 2001. Depuis 2007, le restaurant Michel Kayser conserve ses 2 étoiles Michelin.

Qu'est-ce qui a changé en 40 ans ?

En cuisine :

« En 1992, j'ai demandé à ma femme de m'offrir « Le Livre de Michel Bras » (Editions du Rouergue) pour Noël. J'avais surtout une base de cuisine classique Escoffier et quand j'ai vu que ce monsieur mariait de la poudre d'orange et du rouget, cela m'a ouvert les yeux. C'était magnifique et ça m'a fait bouger. »

« Les sauces, les fumets, les bouillons, on les travaille autrement. Les légumes sont davantage travaillés. D'accompagnements, ils deviennent de vrais plats ».

« Quand les clients ont le plat devant eux, ils sont surpris par les associations. Ils peuvent manger les produits individuellement et ensemble c'est encore meilleur. »

« En 2003, on a totalement transformé la maison et avec une cuisine toute neuve et son matériel plus performant, notamment le four à vapeur qu'on n'avait pas avant, cela permet d'évoluer dans sa cuisine. Avant, tout passait au four. »

Avec les clients

« Les clients sont beaucoup plus informés qu'avant ».

« Le plus étonnant aujourd'hui, c'est quand dans une table de six, vous avez plusieurs allergies ou intolérances. Quand je reçois l'association des anciens de Garons, il n'y en a pas un seul qui en souffre ».

« Je ne fais pas un menu spécifiquement végétarien. On travaille tellement les légumes que cela ne pose aucun problème pour répondre à leur demande. Pour moi, les légumes sont tellement importants que je veux que ces plats donnent envie aux autres de devenir végétarien ».

Avec les collaborateurs

« Il y a 40 ans, c'était un métier très dur et on bossait beaucoup. Je suis content que les choses aient évolué et le Covid a accéléré ce mouvement. Avant, on ne savait pas trop comment gérer cette histoire de temps ».

« Quand des clients restent tard, on n'est pas obligé de tous rester. Il faut avoir cette souplesse quand les clients veulent profiter encore de la table ».

« En 2003, j'ai fait pour plus d'un million d'euros de travaux. Aujourd'hui, c'est remboursé et la maison est saine donc je peux me permettre de faire moins de services. Cela donne un confort de travail. Mes collaborateurs sont 4 soirs par semaine chez eux. Cela permet certainement de stabiliser une équipe. Mais j'ai quand même un maître d'hôtel qui est là depuis 21 ans, un sommelier depuis plus de 30 ans ».

Michel Kayser - Restaurant Alexandre

-Aparté de cuisine de l'homo habilis en camargue : variation autour d'un tartare de taureau. Version 2024 avec sorbet à la salicorne et spiruline.

- Ile flottante aux truffes de Provence sur son velouté de cèpes des Cévennes.

- Pain aux écailles de rouget

- - La bibliothèque de gourmandise : objet totalement imaginé par le chef qui enlace la table et présente la collection de desserts, glaces et sorbets inclus.
- - Les saucières individuelles en verre qui permettent aux clients de doser la sauce conservée au chaud.
- - Le sucrier réalisé sur mesure par la céramiste **Isabelle Doblaz - Coutaud** avec 3 sortes de sucres semoule.

Nombre de places assises : 30

Effectifs en cuisine : 12

Effectifs en salle : 7

Menus : 135, 225 et 270 euros. + carte

[Restauration](#)