



Michel Kayser à Garons, doublement étoilé, vient de fêter 40 ans de Chef au restaurant Alexandre

 Temps de lecture 1 min 26 sec

 Lundi 24 Juin 2024

Partager   

Gard



Le Chef Kayser à Garons
MC

Quand la passion prend le dessus, impossible de s'arrêter en si bonne voie. La preuve 40 ans après, Michel Kayser nous reçoit ce dimanche 23 juin dans son potager, tel celui de son enfance, où il est fier et heureux de nous donner le nom, les vertus et les goûts des plantes qui subliment ses plats. Et bien entendu de nous les

faire goûter. Aujourd'hui Michel Kayser fête 40 ans de chef à la tête de Alexandre à Garons.

Le chef Michel Kayser, deux étoiles au Michelin, originaire de Lorraine, doit cette passion dévorante à sa grand-mère qui le prédisposera à la cuisine. Il n'avait pas les facultés intellectuelles de son frère et de plus timide, alors il se dirige vers des études de cuisine. Mais à l'époque, l'apprentissage n'avait pas les honneurs des cols blancs.

Qu'importe, la cuisine vous nourrit et puis il fallait travailler. A force de travail et de persévérance, il évolue et s'épanouit tout en restant lui-même. Il connaîtra de belles enseignes où il apprendra le métier et rencontrera sa femme Monique en Isère, à l'hôtel Bouvarel à Saint-Hilaire-du-Rosier.



Michel Kayser Chef chez Alexandre, Gilles Goujon Chef à Fontjoncouse et Jean André Charrière Chef à Beaumanière

Une cuisine de plaisir et de goût

Arrivés le 1^{er} mai 1983, chez Pierre Alexandre à Garons, ils signent en 1984, et Michel Kayser fait ce qu'il aime avec amour, la cuisine. Mais les choses seront plus tranquilles dès que le couple rachètera 51 % des parts avant d'en détenir la totalité en 2000. Avec

sa sincérité, sa discrétion, son humilité, l'amour du beau et du bon, un beau parcours s'ouvre. Après l'obtention de la première étoile au Michelin en 1997, la deuxième arrive en 2007, couronner des années de travail, de mise en valeur des produits du terroir, une cuisine moderne et innovante dans la recherche des saveurs, des équilibres et sur les émotions. Un exemple pour les jeunes en recherche de mentor.

D'une cuisine de marché, il passe vers une cuisine en circuit court et moderne, se sert aux Halles et plus tard on le livrera. Aujourd'hui, la cuisine de Michel Kayser n'a pas pris l'ombre d'une ride, elle continue à étonner, à surprendre tant Alexandre à Garons est synonyme d'exception, de quintessence, un incontournable dans la gastronomie française.



Éloge sur le radis rose

Et quand il vous parle de son enfance et de la cuisine familiale comme les quenelles de moelle, ses yeux brillent de plaisir tant les souvenirs lui remémorent des moments inoubliables et chers. Le Chef aime les choses simples comme manger avec son épouse

à une table où l'authenticité fera la différence ou aller rencontrer ses fournisseurs. Michel Kayser donne ce conseil : « si tu as du plaisir, fais le, tout a une histoire ». Et il compare le restaurant à un théâtre. Les gens dans la salle sont les spectateurs, le comédien est le cuisinier.

L'épouse du Chef, Monique, avec son grand sourire, vous accueille dès votre arrivée et veille à ce que tout se passe bien en salle.



Madame Kayser, invitée chez Alexandre

Au fil de la discussion, il évoque des moments forts comme la signature de l'achat de « Alexandre » qui lui a donné cette autonomie nécessaire à la réalisation de la cuisine qu'il

imaginait, faite de surprises et d'étonnement. Et il a du mal à comprendre que l'on puisse enlever une étoile à celui qui s'est tant donné en cuisine. Le Gault et Millau n'a pas la puissance d'un Michelin. Une étoile conforte les gens, mais rien n'est parfait. En 2014, la 3^e étoile n'est pas au rendez-vous.

Michel Kayser n'est plus une machine à produire mais à créer. Son plaisir, 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 vous invite à vous sentir bien dans ce lieu de calme et de beauté, tout est pensé pour donner du rêve et vous transporter dans les étoiles y compris la vaisselle. Une trentaine de personnes veille à ce que l'accueil, le service et la cuisine restent un moment mémorable.

La générosité de Michel et Monique Kayser nous ont permis de vivre un moment exceptionnel mis en musique et de découvrir les saveurs dont celle, époustouflante, du radis en émulsion sans oublier le sublime dressage des assiettes. Son envie est de bien faire et de rester lui-même, entouré de sa femme, de ses deux filles et de ses 3 petits enfants.

La retraite à 69 ans, il n'y songe pas et réalise entre 28 et 32 couverts du mercredi soir au dimanche midi.

Dimanche 23 juin, Michel Kayser et son épouse Monique, ont reçu leurs amis, clients, famille dans ce bel espace aménagé de verdure au son de la harpe.
