

Occitanie

Un bel anniversaire pour Michel Kayser chef doublement étoilé à Garons

À l'occasion des quarante ans de son restaurant, Michel Kayser est revenu sur cette aventure mêlant exigence et passion pour la création.

Alexandre Bonnet pour Aletheia Press , le dimanche 30 juin 2024



(Aletheia Press/A. Bonnet) - Michel Kayser dans le parc de son restaurant Alexandre.

Dans cette période marquée par de vives tensions, c'est une belle parenthèse que le chef doublement étoilé **Michel Kayser** a offert à ses amis et à ses proches, dimanche 23 juin. Le cuisinier fêtait les quarante ans de son établissement situé à Garons le [Restaurant Alexandre](#). Une journée ensoleillée en deux temps, avec un déjeuner en petit comité le dimanche midi et une garden party réunissant près de 400 personnes le soir.

Moins de bureau, plus de fourneaux

Durant un magnifique premier acte, l'étoilé a proposé un menu de dix mets avec notamment ces plats-signatures comme la "**Courgette-fleur à la Rabasse d'Uzès**". Ce moment hors du temps était aussi l'occasion pour Michel Kayser, de revenir sur ces quatre décennies d'aventures partagées de près avec son épouse Monique. "*C'est vraiment du bonheur et du plaisir. On profite du travail que l'on a semé durant toutes ces années*", assure-t-il. *Ma vie ce n'est pas être dans un bureau, mais bel et bien être dans ma cuisine*", Michel Kayser

Le chef s'est rappelé ses débuts où il devait gérer à la fois sa cuisine mais aussi toute la partie administrative. Aujourd'hui entouré de son équipe, il se dit heureux de se consacrer essentiellement à sa principale passion. "*Je*

suis content d'arriver le matin, en sachant que je vais faire seulement ce que j'aime. Ma vie ce n'est pas être dans un bureau, mais bel et bien être dans ma cuisine", insiste-t-il.

Un amour des fourneaux et de la création qui lui ont permis de décrocher **une première étoile en 1987** avant d'obtenir la seconde, vingt ans plus tard en 2007. L'espoir d'une troisième étoile se dessine entre 2014 et 2015, mais le [guide Michelin](#) ne lui décernera finalement pas cet ultime sésame.

Un théâtre culinaire



Pour les quarante ans de son restaurant, Le chef a réalisé un menu conçu comme un "éloge sur le radis rose".
(Aletheia Press/A. Bonnet)

À **Garons**, Michel Kayser a donné une identité singulière à son établissement et à sa cuisine. Dans un magnifique parc arboré, il a voulu créer une véritable mise en scène pour ses clients. *"J'ai voulu faire de mon restaurant une pièce de théâtre, affirme-t-il. Nous souhaitons être humbles et détendus tout en restant rigoureux dans notre travail"*. Côté équipe, en quelques dizaines d'années son restaurant a bien évolué. *"Nous étions cinq en 1984. Aujourd'hui, nous sommes une trentaine"*, indique-t-il.
Il faut avant tout se faire plaisir", Michel Kayser

Pour réussir, il n'y a pas de secret, *"il faut avant tout se faire plaisir, être gourmand et avoir envie de découvrir de nouvelles choses"* confie Michel Kayser. Le local et une relation de proximité avec ses collaborateurs sont deux éléments centraux. *"Je ne vais pas travailler du Limousin ou du Charolais alors que nous avons des taureaux et des bœufs en Camargue. Je ne vais pas travailler les coquillages qui viennent de Bretagne alors que j'en ai là sur Marseillan"*, détaille-t-il.

Crevettes de méditerranée assaisonnées à l'huile d'amandes, Angus de Camargue condimenté à la moelle parfumée... ont ainsi jalonné le menu Quintessence, sous-titré quarante ans de comédie culinaire, de ce 23 juin. Un véritable amour des produits du terroir, que le client a le plaisir de retrouver dans les menus que le chef propose.