

Michel Kayser, 40 ans de gastronomie au service du goût et du plaisir

ANNIVERSAIRE

Ce dimanche 23 juin, le chef doublement étoilé célèbre les 40 ans de sa « maison », dans son restaurant Alexandre à Garons. Rencontre avec un passionné des équilibres et des saveurs.

Émilie Bec
ebec@midilibre.com

« Quand les clients viennent ici, je veux qu'ils vivent un moment suspendu, qu'ils rentrent dans mon ambiance et que celle-ci se retrouve dans leur assiette. » L'ambiance de Michel Kayser, c'est l'amour du beau, du bon, des équilibres. C'est l'art, sur les murs de son restaurant et dans ses plats, la recherche inépuisable de nouvelles associations, l'envie de bousculer les codes, de créer. Une balade dans les dunes roses des Salins du Midi ? Et voilà comment naît, après plus d'un an de tests, d'échecs, de trouvailles, une sublime réinterprétation du radis-beurre.

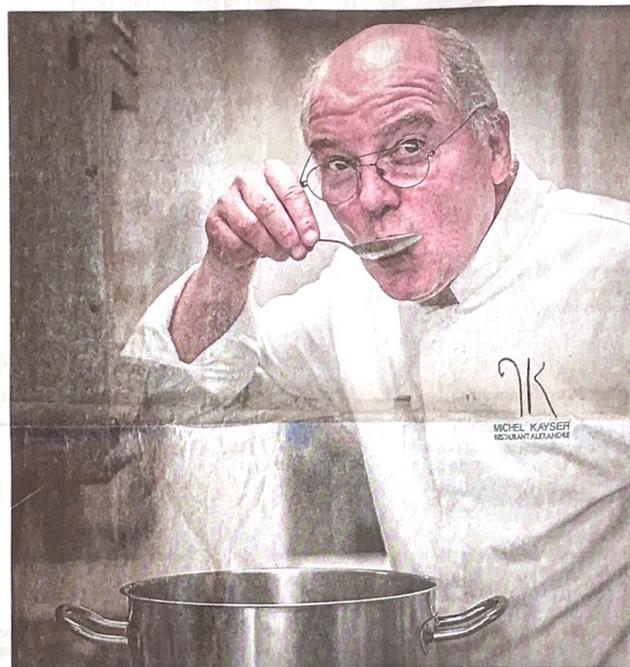
« On vous dit que c'est interdit ? Aucune importance ! Il faut dépasser ça, aller plus loin »

Alors qu'en ce dimanche 23 juin, Michel et Monique Kayser célèbreront les 40 ans de leur maison, leur parcours, teinté de deux étoiles, n'a pas toujours été un long fleuve tranquille : « On est arrivés ici, à Garons, chez Pierre Alexandre, en 1983, on a signé en 1984. En 1987, on décrochait la première étoile », se souvient, dans un sourire, le chef cuisinier, alors âgé de 32 ans. Mais de lourdes tensions avec le

patron des lieux apparaissent. La banque fait confiance au couple, leur octroie un prêt leur permettant d'acquiescer 51 % des parts du restaurant et d'en prendre la direction. Michel et sa femme ne viendront à bout des 49 % restants qu'en 2000... Avant, en 2007, au prix d'un travail, de décrocher une si convoitée deuxième étoile dans un Guide Michelin dont Michel Kayser a acheté « tous les exemplaires depuis 1973. Je n'ai pas d'autres références... ».

Lui, l'enfant dont le père « n'a jamais goûté de foie gras ou de caviar de sa vie ». Lui, dont les parents n'avaient pas les moyens d'aller au resto, est désormais assis à la table des plus grands chefs de France. Sans jamais oublier d'où il vient : « Chez nous, on mangeait simple, mais on mangeait bon », confie Michel Kayser, se souvenant, avec gourmandise, des recettes de sa mère ou de ses grands-mères. En souvenir de son apprentissage « à la dure » chez Pierre Sternjacob, il gardera l'amour des sauces, des terrines, du toujours mieux. Qu'il transmet à son tour, dans une exigeante bienveillance à sa brigade, à ces « gens qui ont du talent ».

Et quand on lui parle de la tendance actuelle d'une cuisine de saison, de s'appuyer sur des fournisseurs locaux, il hausse les épaules : « Ça a toujours existé, nous, on appelait ça la cuisine



Michel Kayser garde toujours la même gourmandise et le même amour des produits. PHOTOS MIKAËL ANISSSET

du marché. Je suis juste content de voir qu'on revient à ces valeurs », avoue celui qui se dit fidèle à ses idées : « Un joli produit, ça se respecte, on appelle ça la considération. » Ajoutez-y une touche de parfum aromatique, un brin de plantes cultivées dans le potager attenant au restaurant et vous aurez cette cuisine faite avec de « l'amour », si

chère au maître des fourneaux. Qui n'a de cesse de se réinventer. « Ça, c'est de la coca, je n'ai pas encore trouvé ce que je pouvais en faire », lâche-t-il en avançant dans les rangées de son jardin où poussent des dizaines de plantes différentes. « Tenez, goûtez ça, ça a le goût de la menthe glaciale », poursuit-il en tendant une feuille qui vient immédiate-

ment rafraîchir le palais à peine mâchée. « La création, c'est ça. Une idée en amène une autre. On vous dit que c'est interdit ? Aucune importance, il faut dépasser ça, aller plus loin et trouver ce que vous cherchez. Aujourd'hui, bien plus qu'avant, on peut tendre vers l'excellence, dans les associations, dans les goûts, dans des cuissons qui ne

ont pas dénaturé le plat. Car la vie, c'est un équilibre, philosophe, celui qui hésite à mettre du taureau margu en tartare à sa sauce. « Bon, on ne l'a pas approuvé, j'avais un peu peur, effraie les Parisiens ou les étrangers », confie-t-il, avec douceur et lucidité.

« Il faut travailler comme un enfant qui joue »

Cette recette de viande mée, se nommera donc de cuisine de l'Homo H Camargue et deviendra sique à la carte. Mais, après quarante ans, n'est-on pas fatigué de travailler ? « Aujourd'hui et énormément de plaisir trouve une recette, de peu moins de me me fourneaux tous les jours, avoue-t-il sans s'en presser. Dans ces moments-tourne aussi vers sa passion, l'art, toujours du tableau ou de l'art viendra lui créer la dé imaginée dans sa tête. Il laissé au hasard : au c ment d'entrée qui mène king, jusqu'aux sentin replacent les fleurs su pes blanches, en passa vaisselle, unique.

« Il faut travailler comme un enfant qui joue », résume Kayser. Un enfant qui a une limite, la tête dans les jusqu'à les atteindre.

> Restaurant Alexandre Michel Kayser, 2 rue Xavier-Tronc www.michelkayser.com



▲ L'inspiration dans l'assiette

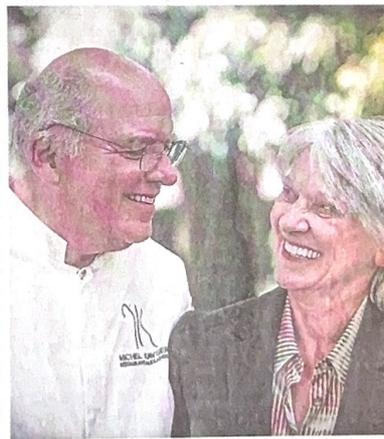
« Si une pêche tombe dans un fossé à côté d'un fenouil, vous savez que vous pouvez les marier. » La cuisine de Michel Kayser se veut de saison, locale à plus de 90 %, mais empreinte de modernité. « On s'intéresse à d'où vient le produit et qui le produit », assure le cuisinier qui trouve toujours autant de plaisir à créer une recette, épaulé par toute une brigade avec, à sa tête Arnaud Breteau, présent depuis 2008. Une fidélité qui s'opère aussi en salle, à l'instar de Vincent Mazurier, directeur de salle, arrivé en 2006 ou Lionel Delsol, déjà présent en 1992 avant de faire son retour en 2006.

Monique, le pilier des Kayser

Le couple Kayser forme un tandem très soudé, indissociable, à la ville comme au travail.

Lorsque ce deux-là se regardent, le monde disparaît. Monique Kayser, c'est celle qui accueille tous les clients, qui a un œil sur la salle, qui connaît tous les fournisseurs, qui fait attention à tout, jusqu'au moindre détail. Le couple s'est rencontré alors qu'elle venait faire son apprentissage à l'hôtel Bouvarel, à Saint-Hilaire-du-Rosier (Isère). Elle en salle, lui en cuisine, déjà. Même si Michel avoue que, sans conteste, sa femme a un meilleur palais que lui. Depuis plus de quarante ans, elle suit partout, sa « loco-

motive de travail qui n'arrête jamais ». « Il faut en avoir de la patience avec lui ! », s'exclame-t-elle dans un grand sourire. L'hôtesse de cette « maison », comme ils appellent leur restaurant, n'a rien oublié de ces débuts où ils n'avaient pas « un centime. On a eu énormément de difficultés... », souffle Monique, en lançant un regard vers la salle, son domaine, celle où Michel ne vient que pour saluer les clients, sinon « il me met le bazar », le taquine-t-elle. Un mariage des caractères, en toute harmonie.



Un couple uni malgré les épreuves, depuis plus de quarante déce