

LE CHEF DE LA SEMAINE !

Nîmes - Garons MICHEL KAYSER, LA CUISINE ULTIME

Originaire de Moselle, Michel Kayser a fait souche dans le Gard près de Nîmes, comme souvent par pur hasard. Il vient de fêter les 40 ans de son installation à Garons avec son épouse Monique, où leur établissement brille de deux étoiles dans le monde de la gastronomie.

« Je ne sais pas à quoi cela correspond, mais j'ai envie de faire bien tous les jours », confiait au magazine Midi Gourmand voilà quelques années le chef. L'exigence, c'est un truc, qui le poursuit. Depuis longtemps : en fait depuis 56 ans, lorsqu'il a débuté dans ce métier à même pas quatorze ans, en tout début d'adolescence. Il faut le dire : Michel Kayser, chef deux étoiles installé à Garons est un perfectionniste, à en être parfois casse-pied. Mais toujours avec élégance et un sourire, ferme si besoin mais qui laisse ouverte la discussion. Issu d'une famille modeste sans lien avec le métier de restaurateur « mais où on a toujours bien mangé », c'est en 1969 qu'il a été orienté en apprentissage, lot commun à l'époque des enfants qui ne rentraient pas dans le moule du système scolaire. « J'ai choisi la cuisine, car je ne voulais faire ni garagiste ni boulanger », confia-t-il cinquante-cinq ans plus tard.

Méthodique et passionné

Le jeune homme est donc placé comme apprenti chez le maître saucier Pierre Sternjacob à Forbach, à 50 kilomètres de chez lui (Bitche, en Moselle) où il découvre les bases de la cuisine classique et passe son CAP. Avec très tôt une obsession : l'excellence. D'ailleurs, à l'âge où tous les garçons lisaient des romans de cape et d'épées, lui trouve l'aventure dans la lecture du... Guide Michelin qu'il achète avec ses premières payes ! En 1973, il prend la direction du restaurant étoilé Le Bourgogne à Evian-les-Bains, où le chef l'incite à perfectionner ses connaissances par un passage à Paris. À peine majeur, il se retrouve brièvement à Paris avant de partir faire une saison à Courchevel. En alternance avec Palavas où en mai 1974 il intègre la brigade de Paul Alexandre, chef alors réputé, de la côte languedocienne. Puis il finit sa formation en Isère à Saint-Hilaire-du-

Rosier chez René Bouvarel (2 étoiles Michelin) où il rencontre Monique, son alter ego. Et déjà le futur Kayser, percevait sous le jeune Michel, avec l'ambition de s'installer et d'en découdre avec la haute gastronomie. En 1984, Paul Alexandre lui parle du restaurant de son jumeau à vendre près de Nîmes. L'affaire est faite, avec une transmission progressive du capital. Ce qui ne sera pas de tout repos. Michel Kayser le Lorrain, travaille comme un fou pour exceller, en cherchant les meilleurs produits d'une région dont il admire la richesse gustative. Sa cuisine talentueuse et inventive mais sans ostentation excessive, l'amène à transcender des produits comme le radis, le rouget ou la viande de taureau, lui attirant les faveurs des réboussiers, ce qui était déjà une première victoire. Distingué par le Michelin en 1987, il fut longtemps le seul étoilé de Nîmes, et commence à réfléchir un peu plus à sa cuisine, à lui chercher plus de sens. « La base de mon métier, ce sont les produits, que je transforme ensuite », confie celui qui a construit en 40 ans un énorme réseau de producteurs.

Une cuisine réfléchie

Avec sa grande taille et son allure toujours svelte, Michel Kayser n'aime rien tant que se poser des questions, phosphorer, quitter à partir dans mille sens ou ne pas vraiment finir sa phrase, huppé par autre chose de plus intéressant. « Il faut savoir s'entourer des meilleurs producteurs et rester fidèle à soi-même », confie celui qui a débuté dans le métier sur des bases de cuisine classique avec le diapason pour embrocher et travaille désormais avec une pince à épiler ! Son évolution s'est faite au fur et à mesure, marqué par la cuisine de Michel Guérard et de Michel Bras, mais avec assez de personnalité pour que cela n'entache pas sa créativité. Son extraordinaire 'Eloge sur le radis rose' tout comme l'Aperté de cuisine de l'Homo Abillis' où bien le gourmand 'sabayon aux truffes' lui ont valu de multiples éloges. Une cuisine d'émotions, subtile et franche pour laquelle le Michelin lui attribue depuis 17 ans deux macarons, même si un temps son nom a circulé pour le firmament des trois étoiles. Une petite blessure narcissique bien sûr, car sans ego on ne crée pas.

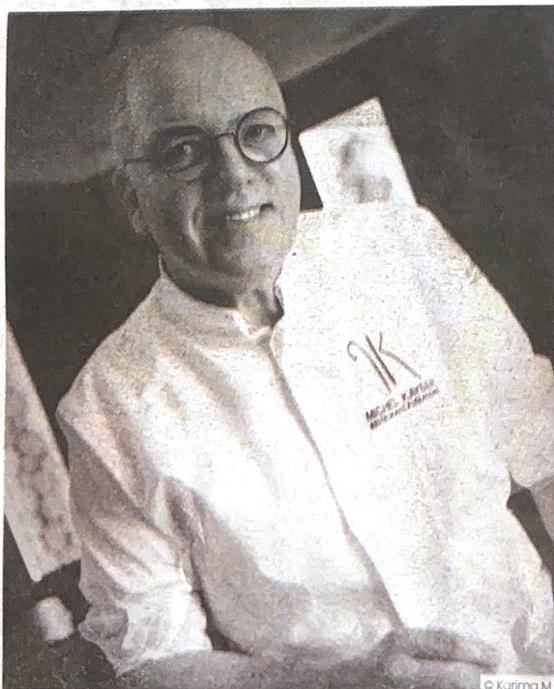
Alors qu'il vient de fêter devant près de 400 invités ses quarante ans de

présence à Nîmes, Michel Kayser continue avec son épouse Monique de tenir la maison, certes entourés de fidèles comme le discret mais talentueux chef des cuisines Arnaud Bresteau, Vincent Mazurier en salle et Lionel Delsoi comme chef sommelier. « Après avoir beaucoup donné... j'ai maintenant envie de récupérer le miel. La cuisine, c'est là où on crée le scénario, la salle ce sont les acteurs où se déroule la pièce », détaille avec un appétit Michel Kayser. Puisque le monde entier est une scène, pourquoi n'en être que spectateur quand on a le talent d'être au premier plan ?

Restaurant Alexandre / Michel Kayser
2 rue Xavier Tronc à Garons (Gard)
Tél. 04 66 70 08 99
michelkayser.com

En dates

- **1969 :**
Débute à 13 ans ½ son apprentissage à Forbach
- **1982 :**
Naissance de sa fille Aude
- **1984 :**
Reprend le restaurant 'Alexandre' à Nîmes-Garons
- **1986 :**
Naissance de sa seconde fille Marine
- **1987 :**
Première étoile au Guide Michelin
- **2007 :**
Deuxième étoile Michelin
- **2015 :**
Participe à la création de 'Gard aux Chef', dont il est le premier président
- **2016 :**
Remporte le Gault & Millau d'Or de la région Occitanie
- **2024 :**
Fête les 40 ans de son installation à Garons



© Karima M