



LES RECETTES DE
Michel Kayser

Restaurant Alexandre
Nîmes-Garons



Enraciné aux portes de la Camargue depuis près de trente ans, Michel Kayser déclame, depuis son restaurant *Alexandre*, une ode à la nature, aux beaux produits, à des savoir-faire exceptionnels et séculaires, au travail bien fait...

Alexandre... Une référence dans la région, un lieu animé par le raffinement et la délicatesse...

Un cadre exceptionnel...

Au-delà du cuisinier doublement étoilé, Michel Kayser est un véritable passionné de décoration et d'architecture. Le chef et son épouse Monique ont fait de leur maison, année après année, un endroit chaleureux et authentique. Soutenu par leurs deux filles, Aude à leurs côtés depuis quatre ans, et Marine, le duo complice fait briller toujours un peu plus l'aura de l'établissement.

Passé l'arche de l'entrée, le convive est plongé dans un cadre verdoyant, un jardin d'inspiration japonisante, avec ses arbres centenaires, ses odeurs méditerranéennes, qui invitent à la sérénité. Comme une bulle calme et paisible où le temps est suspendu. « *Nous sommes dans l'aire de la communication, et pourtant nous n'avons jamais aussi peu communiqué. Je voulais offrir un espace à mes convives, une sorte de sas de décompression dans lequel ils n'ont plus qu'à se laisser guider.* »

Ce cadre d'exception révèle le talent des artisans de la région que ce soit dans les arts de la table, la maison, les extérieurs. Des pièces uniques ornent l'établissement comme des verreries, de la vaisselle, de l'argenterie, des créations végétales. En salle, un nappage blanc, une assiette à pain, un verre à eau, une serviette, une petite composition florale... une décoration épurée et élégante...

Une cuisine authentique...

Chef discret, originaire de Lorraine et adopté par le Sud, Michel Kayser s'est tissé un réseau de producteurs régionaux : « *il y a du talent autour de nous, il faut aller le chercher. Nous avons la chance dans notre métier de pouvoir discuter, échanger avec nos fournisseurs, aussi passionnés que nous, c'est une force.* »

Nourries par des souvenirs, des images, des odeurs d'enfance, les assiettes ensoleillées font la part belle aux produits du terroir, sublimés sans être dénaturés. Tel est le fil conducteur de sa cuisine inventive, d'une haute technicité mais sans fioriture inutile.

Sa cuisine lui colle à la peau, elle procure un réel moment de bonheur... Une cuisine certes « tendance », mais qui fait fi de toutes les modes. Une cuisine mûrie dans la tête d'un homme intuitif, épidermique, épiqueurien...

Des desserts tout en légèreté...

Un intemporel du restaurant, son *Écrin de desserts*... Des douceurs légères en bouche venant conclure le repas. Sur ce chariot de gourmandises, sucrées mais pas trop, des classiques, qui parlent de l'histoire de la maison, des sentiments



Michel Kayser, sa fille Aude et son épouse Monique.



Michel Kayser et son chef des cuisines Arnaud Breteau.

du chef comme le Baba au rhum, le soufflé glacé Grand Marnier en version originale, héritage des anciens propriétaires.

Des classiques et aussi des créations plus modernes. *« J'affectionne particulièrement les associations fruits et légumes dans les desserts. Nous avons une crème brûlée au petit pois avec une crème curry, en été, du poivron-ramboise, la réglisse, le fenouil... Une voie que j'aimerais explorer un peu plus à l'avenir. On peut trouver de beaux mariages, tout est une question d'équilibre. »*

Une équipe de fidèles...

Michel Kayser aborde la gastronomie comme une histoire de vie. *« La cuisine est une école de vie avec sa rigueur et ses règles. Il y a de vraies valeurs dont la première est le respect, c'est ce que j'essaie de communiquer à tous ceux qui rentrent dans ma maison. Il faut qu'on soit des professionnels discrets, humbles. »*

L'équipe en salle et en cuisine est composée de fidèles tels Lionel Delsol, sommelier, Céline Valette, passionnée et chargée de sélectionner les fromages, Vincent Mazurier, maître d'hôtel, et d'autres. Et Arnaud Bresteau, nommé chef des cuisines depuis un an. *« Arnaud me suit depuis 8 ans. Il s'est immergé dans la maison et a su capter son âme et son état d'esprit. Nous avons les mêmes valeurs, les mêmes envies ; techniquement, il est très bon. Je lui fais entièrement confiance. »*

« Dans une maison, il faut une osmose, les gens doivent se sentir bien. J'ai envie d'avoir autour de moi des gens que j'aime, qui s'épanouissent. L'équipe de salle est aussi importante que celle de la cuisine ; c'est elle qui va entraîner les convives à apprécier le travail du cuisinier. »

Des projets...

Michel Kayser ne cesse de faire évoluer sa maison : une nouveauté cette année, un potager cultivé tout près de l'établissement. *« Le but est de fournir le restaurant et faire un travail pédagogique autour des produits. Certains producteurs m'ont déjà proposé des graines atypiques provenant de droite et de gauche. »* Une manière supplémentaire de proclamer son amour pour ce métier, cette terre méditerranéenne, ce climat, ce terroir qu'il a fait siens.

Dans ce petit coin du Gard, la devise de Michel Kayser prend définitivement tout son sens : *« Ici, le paradis se cultive ».*

« Ici, le paradis se cultive... »

