



GASTRONOMIE TENDANCES

LA TABLE par Gilles Pudlowski



Quand Michel Kayser, Lorrain discret mais imaginaire, recrée la cuisine du Languedoc-Roussillon.

Leroi de la cuisine de Languedoc-Roussillon, hormis les Pourcel et Gilles Goujon qui trustent la chronique ? Un Lorrain discret, présent face à l'aéroport de Nîmes depuis un quart de siècle. Né en 1955, dans la citadelle de Bitche, formé à l'Auberge Albert Marie de Rosbruck, puis chez Bouvarel à Saint-Hilaire-du-Rosier, en Isère, Michel Kayser est venu chez Paul Alexandre à Palavas-les-Flots, avant de s'établir à Garons.

Il a racheté au jumeau de son dernier patron - Pierre Alexandre - son domaine, prenant le temps d'en rajeunir le style. Les tables espacées, les vastes fenêtres, le mur du fond garni de cailloux, les luminaires modernes, le jardin ombragé de pins qu'on aperçoit depuis de vastes baies ouvertes où l'on déjeune aux beaux jours : tout est fait pour mettre à l'aise, sans chichis ni grandiloquence. Mais c'est la cuisine qui attire le beau monde de la région nîmoise et environs.

Vive, technique, savante, enracinée, sa manière sudiste séduit en jouant la re-création de la recette de tradition. Il faut être un Lorrain, réenraciné avec ferveur, pour imaginer une sa-

lade de langoustines crues au caviar d'Aquitaine assaisonnées à la ciboulette avec huile d'amande, lait fumé, blini, écume ou une tielle de Sète aux coudes de homard, encornets et crevettes royales, avec marinière au muscat de l'Ermitage. Et une île flottante aux truffes et velouté de cèpes, une effeuillée de morue fumée avec fenouil et asperges en gelée de citron confit avec son émulsion à la citronnelle.

On n'oublie pas le foie gras poêlé, servi froid, avec chutney d'abricots dans une coquille façon blanc d'œuf, ni la divine courgette-fleur soufflée à la mousseline de truffes, ni la poitrine de pigeon rôtie, juteuse, avec sa fricassée de jeunes légumes parfumés à l'origan. Tout ce que touche Kayser se transforme en or.

TOUT CE QUE TOUCHE MICHEL KAYSER SE TRANSFORME EN OR.

La cuisine de ce technicien modeste et volontaire donne du bonheur, sans omettre de refléter les couleurs du pays languedocien. Et ses desserts servis au chariot monumental (dont le fameux soufflé glacé au Grand Marnier et la

magnifique glace à la réglisse d'Uzès) pareillement.

Sur ces mets de soleil, les nouveaux vins du Gard et du Languedoc (Mas neuf Compostelle en costières-de-nîmes, Mas de Mortiers en coteaux-du-languedoc ou fameux rouge Saint-Georges d'Orques domaine Henry Les Chailles) font des compagnons naturels. Voilà une grande table méconnue à saluer comme il se doit ■ Alexandre, 2, route de l'aéroport, Nîmes-Garons (Gard). 04.66.70.08.99. Menus : 46 € (déjeuner), 64, 89, 134 €. Carte : 90-160 €.

EN FORME

Il Carpaccio

Griffée Starck, la table italienne du Royal Monceau, menée par Roberto Rispoli, s'impose au sommet de son registre à Paris. Scialatielli aux cèpes, caciucco et ravioli de brandade avec ragoût de praires et tripes sont superbes. Royal Monceau, 37, avenue Hoche, Paris 8^e. 01.42.99.88.00. Menu : 55 € (déjeuner). Carte : 90-150 €.

Mini-Palais

Eric Fréchon et Stéphane d'Aboville font de cette brasserie un QG de goût. Vittello tonnato, burrata et parme, merlan frit sauce tartare, chouquette glace expresso sauce chocolat séduisent. Grand Palais, 1, av. Winston-Churchill, Paris 8^e. 01.42.56.42.42. Menu : 28 € (déjeuner). Carte : 40-55 €.

À SUIVRE

La Terrasse Mirabeau

Pierre Nègrevergne, élève de Rostang, a fait de sa terrasse face au métro Mirabeau un rendez-vous gourmand. Tarte aux cèpes, thon croustillant, clafoutis aux quetsches assurent. 5, place de Barcelone, Paris 16^e. 01.42.24.41.51. Menus : 25, 31, 65 €.

Assaggio

Le Lombard Gianluca Refraschini, aux fourneaux de l'ex-Cortile, joue une partition transalpine de bon aloi. Linguine aux tellines et choux de Bruxelles ou risotto au safran et à la moelle font mouche. Hôtel Castille, 35, rue Cambon, Paris 1^{er}. 01.44.58.45.67. Menus : 38, 45 € (déjeuner). Carte : 65-75 €.

TOUTES LES ADRESSES DE GILLES PUDLOWSKI SUR LePoint.fr