

COMMUNIQUE DE PRESSE

Michel Kayser, le Chef qui transforme l'invasion du crabe bleu en leçon de gastronomie responsable



Dans la continuité de quarante années d'une gastronomie responsable, le Chef Michel Kayser signe une nouvelle initiative audacieuse : intégrer le crabe bleu, espèce invasive en Méditerranée, au sein de sa carte.

Originaire des côtes américaines, ce crabe prolifère aujourd'hui dans nos eaux sans prédateur naturel, menaçant les poissons, leurs œufs, les coquillages et même les filets de pêche.

Alerté par les pêcheurs du Grau-du-Roi, Michel Kayser a choisi d'agir à sa manière : par la cuisine.

« Plus il sera consommé, plus il disparaîtra de nos côtes. » **Michel Kayser**

Quand la haute gastronomie devient solution

À travers ce geste, le Chef propose une réponse concrète et locale à un déséquilibre écologique, tout en affirmant que la gastronomie peut être un levier d'action environnemental.

Son objectif : changer les habitudes de consommation afin de réguler naturellement la population de ce crustacé.

Aujourd'hui vendu à environ 15 €/kg, le crabe bleu pose aussi un enjeu économique : encourager une réflexion collective pour rendre ce produit accessible aux restaurateurs et encourager sa valorisation par la filière.



Le goût du local et de la responsabilité

Fidèle à son engagement pour une cuisine éthique, Michel Kayser inscrit cette initiative dans une démarche globale de durabilité, où l'acte culinaire devient un acte de transmission et de sensibilisation.

Un engagement qui prolonge quarante ans de création et de sens

En intégrant le crabe bleu à sa carte, Michel Kayser poursuit une aventure gastronomique tournée vers l'avenir, dans la lignée de son travail sur la valorisation du terroir gardois et de la préservation des espèces locales, comme la châtaigne des Cévennes classée à l'Arche du Goût de Slow Food en 2021. À travers chaque assiette, il raconte son territoire et rappelle qu'excellence rime avec conscience.

À propos du Restaurant Michel Kayser

Situé à Garons, aux portes de Nîmes, le Restaurant Michel Kayser est une

référence incontournable de la gastronomie française, distinguée de deux étoiles au Guide Michelin, 18/20 et 4 toques au Gault & Millau, et membre des Grandes Tables du Monde et de Relais & Châteaux. Le Chef Michel Kayser y exprime une cuisine sincère, raffinée et profondément enracinée dans la richesse du terroir gardois.