



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Un attachement aux richesses culinaires et artisanales locales en faveur d'une cuisine vectrice d'expériences uniques : le Chef doublement étoilé Michel Kayser fête les 40 ans de son restaurant !**

---

**Informations:**

2 rue Xavier Tronc 30128 Garons – Nîmes (Gard)  
<http://www.michelkayser.com/>

**Réservation:**

Au 04 66 70 08 99  
ou via l'adresse mail : [contact@michelkayser.com](mailto:contact@michelkayser.com)





Le restaurant de Michel Kayser, adresse incontournable du paysage français et fleuron de la scène culinaire internationale, célèbre ses 40 ans.

Avec les années, Le Chef et sa cuisine se sont distingués en étant pionniers de la gastronomie responsable. Depuis le premier jour, proposer une offre éthique et locale a toujours été le mantra de la Maison. Ses maîtres mots, utiliser l'entièreté des produits et capturer l'essence même de ce qui les compose pour les sublimer.

Riche d'un réseau personnel de producteurs et de fournisseurs privilégiés, il n'aura fallu que quelques années au Chef pour produire à son tour ses propres fruits, légumes et plantes aromatiques 100% Bio. Ayant à cœur de maîtriser ses ingrédients, de toujours révéler le meilleur de ce que propose la nature et ses saisons, il a à cœur de travailler avec des partenaires locaux - Mme Nieves, productrice de coquillages à Port Saint Louis, Monsieur Baeza, producteur de pigeons pour ne citer qu'eux - à l'amélioration du produit et à sa protection. Soucieux de préserver cet écosystème, Michel Kayser s'engage et demande en 2021 l'entrée au classement « l'Arche du goût du Slow food » de la Châtaigne des Cévennes.



Son univers et son militantisme pour le local s'illustrent jusque dans la sélection de la vaisselle de table. Le choix des verres à eau Baccarat en forme de calice a été pensé pour souligner la préciosité de l'eau. Le service à café/thé « Montagne », co-créé par la céramiste lunelloise, Isabelle Doblas -Coutaud interpelle le client sur son usage de sucre/thé/café. L'objectif, le sensibiliser sur le mode de production de ces denrées afin d'induire une consommation consciente et responsable.

**Un anniversaire, des projets, des idées et de la passion** : la maison Michel Kayser est en perpétuel mouvement et vogue d'ores et déjà vers de nouvelles innovations !





### **À venir en exclusivité:**

Pour célébrer ces 4 décennies, Nathalie Vialars, illustratrice émérite ayant collaboré avec Hermès a imaginé - pour l'occasion une œuvre à l'image de l'ADN du Chef....

---