



BOFINGER ACCUEILLE OLIVIER NASTI

*le meilleur de
l'Alsace à
Paris*



Au printemps 2023, l'authentique brasserie Bofinger, ambassade de l'Alsace à Paris accueillera le Chef Meilleur Ouvrier de France doublement étoilé au Guide Michelin Olivier Nasti. Il proposera quelques plats issus de la Winstub de sa Maison Le Chambard à Kaysersberg pour faire rayonner encore plus fort la gastronomie alsacienne dans la capitale.

Au menu, en plus de la carte habituelle de Bofinger, du 30 mars au 31 mai 2023, une sélection de deux entrées, trois plats, un fromage et un dessert signatures que le Chef Nasti affectionne particulièrement et qu'il est heureux de faire découvrir chez Bofinger pour une escapade en pays alsacien, la Bastille en toile de fond.

« En grand amoureux de la gastronomie alsacienne, je suis heureux de décliner quelques plats de ma Winstub chez Bofinger. Brasserie icône de la tradition alsacienne à Paris, rien n'était plus évident que cette collaboration pour porter haut les couleurs de l'Alsace et mettre en lumière ce terroir riche et généreux. » Olivier Nasti



Dans l'assiette l'excellence de la tradition alsacienne : tarte à l'oignon caramélisée, truite fondante des montagnes, joue de porc confite, tête de veau grillée ou encore munster flambé emblématique, des recettes qui traduisent la générosité et la convivialité de la région. En point d'orgue, le Chef livre sa version de la choucroute « réconfort ». Sur un lit de chou fondant saumuré on retrouve de belles pièces de viande soigneusement sélectionnées parmi lesquelles des knacks, de la poitrine de porc confite, de la saucisse au cumin, de la saucisse blanche et un demi jarret. Savamment disposée dans une cocotte en fonte, le meilleur de la gastronomie alsacienne est à retrouver chez Bofinger !

BOFINGER

Nichée au coeur du bouillonnant 4^{ème} arrondissement, à quelques encablures de la place de la Bastille et du Marais, la Brasserie Bofinger distingue les traditions alsaciennes en cuisine comme en salle, dans un décor d'anthologie purement Art-Déco. Devanture en bois chaud, auvent rouge rubis et porte tambour d'époque, sont autant d'éléments qui honorent le passé et les esprits de ceux qui ont contribué à la renommée de la brasserie parmi lesquels hommes politiques, artistes et autres célébrités. Dans la grande salle de restaurant, la coupole, gigantesque, veille sur les clients attablés autant que sur le ballet des maîtres d'hôtel qui assurent le spectacle, perpétuant inlassablement le service au chariot ou le flambage des crêpes au Grand Marnier.

OLIVIER NASTI

Olivier Nasti qui s'est vu décerner la distinction de cuisinier de l'année 2023 GAULT&MILLAU devient le chef d'orchestre de cet hommage aux terres alsaciennes au coeur de Paris. À Kaysersberg, sur la route des vins d'Alsace, il met en lumière le terroir de sa région de coeur avec rigueur, exigence et excellence. Les plats de ce grand chasseur font la part belle aux gibiers, qu'il chasse dans le plus grand respect de la nature tout au long de l'année. Chevreuil, foie gras d'oie et truite sont à leur apogée dans l'assiette de ses deux établissements, le restaurant gastronomique doublement étoilé La Table d'Olivier Nasti et la Winstub du Chambard, table traditionnelle alsacienne.

INFORMATIONS PRATIQUES CONTACTS MEDIAS

OLIVIER NASTI CHEZ BOFINGER
du 30 mars au 31 mai 2023
BRASSERIE BOFINGER
5-7, rue de la Bastille - 75004 Paris
01 42 72 87 82
www.bofingerparis.com

MELCHIOR - Agence de communication
Cassandra SMITH
cassandra@agencemelchior.com
+33 (0)6 07 61 14 51

BOFINGER