

Au Chambard, Olivier Nasti ouvre sa boulangerie, Levain



Kaysersberg, le 17 août 2022

Pains au levain naturel, viennoiseries, kougelhops traditionnels, désormais Kaysersberg profite d'une nouvelle échoppe, rue du Tir, dédiée à des produits d'excellence.

Car, si ceux-ci sont bien entendu disponibles à l'hôtel et aux restaurants du Chambard, ils sont aussi accessibles au grand public.

« Je crois qu'au fond de moi, j'ai toujours voulu travailler le pain, disposer de ma propre boulangerie. Mais il fallait que, comme pour tout ce que j'entreprends, l'excellence soit au rendez-vous. Grâce à une rencontre, le rêve a pu devenir réalité et il me donne l'occasion d'apprendre encore et encore, sur les farines, le pétrissage, des méthodes ancestrales que j'associe à des techniques modernes. Défendre et protéger le savoir-faire, assurer un 100% fait maison et transmettre aux nouvelles générations la beauté de ces gestes m'ont largement inspiré dans ce projet », explique Olivier Nasti.

Tout débute donc par une rencontre, avec Luc Roux (dit « Lulu »), un boulanger installé à Dignes-les-Bains et qui a développé toute une gamme de produits au levain. Le déclic opère et Olivier Nasti transforme, au Chambard, un ancien local dédié à la pâtisserie pour en faire sa boulangerie. Le décor est tout en bois ancien, récolté dans diverses fermes de la région, qui donne un aspect chaleureux à l'ensemble tout en s'harmonisant parfaitement avec la couleur des pains.

Le chef propose ensuite à l'un de ses cuisiniers de le suivre dans l'aventure. Rémi Vanoverschelde profite d'une formation complète chez Luc Roux, apprend à apprécier la fermentation à l'odorat, percevoir la structure des pâtes au toucher, jouer avec les saisons et les températures, l'hygrométrie et les temps de cuisson. Aussi, le chef pâtissier de la maison, Jordan Gasco, est invité à imaginer diverses viennoiseries ainsi que des cookies pour compléter l'offre gourmande.

Le choix du levain naturel, aussi bien pour le pain que les viennoiseries et le kougelhopf est un véritable défi qui répond à l'envie permanente du chef de se dépasser. C'est surtout un moyen de proposer des produits avec un goût et une odeur incomparables, plus facile à digérer, riche de bons nutriments et capables de se conserver longtemps. Toutes les farines utilisées ici sont bio. On y retrouve aussi du petit épeautre, du seigle, du sarrasin, des céréales ou des fruits par exemple, et les tests sont réguliers pour faire évoluer la gamme au fil du temps.

Un pétrin en bois, âgé de 120 ans, participe aussi au décor de la boutique et, une fois par semaine, il est utilisé par Rémi pour pétrir, avec une farine de blé ancienne, le Khorasan, et créer un pain riche en fibres et en vitamines, avec une délicieuse saveur de beurre aux noix. Obnubilé par la qualité des produits et pour leur permettre d'être transporté et conservé au mieux, Olivier Nasti est allé aussi jusqu'à faire créer un sac en lin, entièrement fabriqué à la main, en Alsace. Le tissu étant bactéricide et respirant, il offre une solution idéale et élégante pour que chacun profite du pain dans les meilleures conditions.

Côté viennoiseries, on retrouve les incontournables croissants et pains au chocolat, des brioches nature ou parfumées de fruits de saison ainsi qu'une gamme de cookies gourmands. Progressivement, Jordan a appris à intégrer du levain aussi dans ses créations, une difficulté supplémentaire qui donne un goût de challenge à l'ensemble.

Enfin, le kougelhopf, incontournable dans la région, profite d'une recette légèrement à l'écart de la tradition, avec des amandes effilées et des raisins imbibés au marc de Gewurztraminer. Chaque jour, plusieurs fournées sont programmées afin que l'on profite à toute heure d'un produit merveilleusement moelleux. Au petit-déjeuner ou pour le goûter, passer à la boulangerie Levain devrait bientôt devenir un joli réflexe chez les habitants de Kaysersberg.

C'est aussi pour eux qu'Olivier Nasti a imaginé sa boulangerie. Car si le Chambard rayonne aujourd'hui dans le monde entier, il fallait l'ancrer encore plus profondément dans son village, traduisant une fois de plus tout l'amour qu'Olivier Nasti a pour la belle Alsace et dont il est aujourd'hui un incroyable ambassadeur.

La boulangerie Levain est ouverte du mercredi au dimanche, de 8h à 12h et de 15h à 18h.

LEVAIN

La Boulangerie d'Olivier NASTI

Rue du Tir, petite ruelle charmante et piétonne située à l'arrière du
Chambard 68240 Kaysersberg

Tous les pains sont vendus au poids, à partir de 10€ le kilo, les viennoiseries, à partir de 2€ pièce et le kougelhopf, à partir de 6 €