

LE CHAMBARD-KAYSERSBERG- ALSACE

JORDAN GASCO ÉLU PATISSIER DE L'ANNEE PAR LE CHEF MAGAZINE.

C'est au **Pavillon Gabriel** à Paris, que Jordan Gasco, Chef Pâtissier du Chambard à Kaysersberg, a reçu le prix du Meilleur Pâtissier de l'année aux côtés des principaux acteurs de la gastronomie française qui ont marqué l'année 2022 selon le prestigieux Chef Magazine.

Pour Jordan Gasco « Cette distinction vient récompenser l'effort et le talent de toute ma brigade, et c'est avec elle que je souhaite la partager. Nous avons la chance inestimable de pouvoir travailler des produits d'exception et d'avoir une confiance totale de la part de la famille Nasti. Cette récompense est à la fois synonyme d'une reconnaissance sans pareille du travail que nous avons accompli et un formidable moteur pour l'avenir. Du fond du cœur, merci. »



Le Chef Olivier Nasti s'est déclaré quant à lui « ému et fier de compter parmi sa brigade un talent comme Jordan Gasco. Cette récompense est le fruit d'un travail de chaque instant et de la volonté de toute notre équipe à faire rayonner toujours davantage les couleurs de la gastronomie, de nos producteurs et de notre chère Alsace. »

Le Chef Magazine a indiqué que cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont voté pour celles et ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.

A propos du Chambard : Entre vignoble alsacien et ballons des Vosges, Le Chambard est avant tout une histoire de famille, celle des Nasti. Depuis 2000, Olivier et Patricia, un couple uni par le goût de recevoir et de partager, perpétuent la riche histoire hôtelière d'une demeure XVIIIe dans le village de Kaysersberg.

Le Chef dirige déjà les cuisines de sa Table, doublement étoilée au guide Michelin, et de La Winstub, tandis que son épouse, Patricia, accueille les clients au Restaurant et à l'Hôtel.

A propos de Jordan Gasco : Pour Jordan, la pâtisserie était inscrite dans les gènes. Avec un frère pâtissier compagnon du devoir et du tour de France, et une mère en reconversion glacerie pâtisserie, le sucre coulait définitivement dans les veines des Gasco. Il y a la famille mais il y a aussi les mentors. Avant le Chambard, un autre col bleu blanc rouge avait déjà mis des étoiles dans les yeux de Jordan. C'est auprès du MOF chocolatier Philippe Bel à Montbrison que le jeune pâtissier passe 4 ans avant de s'envoler et relever de nouveaux défis à la Réunion : l'ouverture d'un hôtel***** & spa et un poste de chef pâtissier dans un restaurant gastronomique. Puis, il troque le soleil de l'île pour la chaleur toute alsacienne d'une maison bienveillante et infiniment inspirante. Au Chambard, Jordan rejoint une équipe soudée par l'excellence et nourrit sa passion dévorante auprès du chef Olivier Nasti. Là il travaille sur une pâtisserie de goûts et d'émotions, s'applique à déposer un voile de sucre cohérent sur l'univers unique du Chambard. Il met son joli coup de crayon et son don pour le design au service de desserts texturés et structurés dans une belle ascension de saveurs. S'il n'avait pas été pâtissier, il aurait été architecte. Amoureux de la nature, amateur de randonnées et de pêche, Jordan a trouvé dans l'Alsace le cadre de son épanouissement personnel et au Chambard l'élan de ses ambitions.