

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

OLIVIER NASTI CUISINIER CHASSEUR LE CHAMBARD, KAYSERSBERG

Honoré du titre de « Cuisinier de l'année 2023 » par le guide Gault & Millau et ambassadeur, à Kaysersberg, de l'Alsace grandeur nature, Olivier Nasti signe un ouvrage, témoignage de sa passion de la chasse et de la cuisine du gibier.

Olivier Nasti, Chef, chasseur et l'un des Meilleurs Ouvriers de France, a fait du Chambard***** à Kaysersberg un lieu de haute gastronomie dédié à la nature sauvage, au sein de sa Maison familiale rassemblant l'hôtel, membre du prestigieux réseau Relais & Châteaux, La Table d'Olivier Nasti, établissement gastronomique doublement étoilé au Guide Michelin et 5 Toques au Gault&Millau, la Winstub, brasserie typiquement alsacienne, Levain et Skulptur, respectivement la boulangerie et la chocolaterie.

Ambassadeur de l'Alsace et de la cuisine du gibier, il est le héraut d'une chasse raisonnée, motivée par la dégustation de la viande rapportée. Sa connaissance de la faune comme de son environnement est à la mesure de son bonheur d'arpenter forêts, plaines et montagnes. L'une et l'autre l'ont conduit à mettre au point des techniques de découpe, de conservation et de cuisson qui lui permettent de proposer du gibier en toutes saisons. Il partage à travers ce livre quelques-unes de ses recettes et sa passion assumée de cuisinier chasseur cueilleur.

Cet ouvrage est le reflet de rencontres et d'une passion commune, partagée par le Chef Nasti bien sûr, mais également par Ilya Kagan, photographe, qui depuis de nombreuses années, collabore avec la Maison pour révéler en image cet univers incomparable. Stéphane Méjanès et Arnaud Fréminet ont également contribué à concrétiser ce projet littéraire et gastronomique, l'un pour la rédaction, l'autre pour les illustrations.



LE CHAMBARD | KAYSERSBERG

Olivier Nasti
cuisinier chasseur

EN LIBRAIRIE LE 20 NOVEMBRE 2024

Collection Le verre et l'assiette

288 pages - Prix : 60,00

Glénat

OLIVIER NASTI est né à Morvillars (Territoire de Belfort) dans une famille franco-italienne. Élevé par sa mère comptable après le décès prématuré de son père, il se lance très tôt dans l'entrepreneuriat. À l'âge de 14 ans, il distribue des journaux, vend des poissons qu'il pêche lui-même, des fruits qu'il cueille ici et là, et travaille en boulangerie. À 17 ans, il entre en CAP cuisine et découvre le monde du restaurant chez Dominique Mathy au Château Servin à Belfort, alors deux étoiles au Guide Michelin. Il fait ses classes en Suisse, au Luxembourg et au Royaume-Uni, avant de rejoindre Jean Schillinger à Colmar, prenant rapidement la place de second de cuisine. Il parfait sa formation chez Olivier Roellinger à Cancale, et à l'Auberge de l'III à Illhauesern, avant de reprendre le Caveau d'Eguisheim avec son frère Emmanuel, sommelier. En 2000, il rachète l'hôtel le Chambard à Kaysersberg. Il obtient une étoile en 2004, le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007 et une deuxième étoile en 2014.



Les passionnés de cuisine et d'art de vivre suivent les aventures d'Ilyafoodstories sur Instagram. Outre le talent de photographe culinaire de leur auteur, **ILYA KAGAN**, on y découvre son goût pour le reportage, le voyage, les scènes de rue, les portraits et le spectacle de la nature. Rien ne laissait présager qu'Ilya Kagan travaillerait auprès des plus grands chefs. C'est après des études à l'ESSEC et une carrière en finance qu'il a rejoint le monde de la gastronomie, pour finir par faire de sa passion de la photographie son métier. Il signe les photos du livre de Matthias Marc, In situ. Recettes signature d'un chef cuisinier du massif jurassien (Chêne, 2023).

Autrefois journaliste sportif, **STEPHANE MÉJANÈS** est chroniqueur gastronomique depuis 2012. Plume libre et indépendante, il raconte des histoires de la terre à la table pour divers magazines. Il a reçu la Plume d'Or 2019 des Grandes Tables du Monde et le Prix Amunategui-Curnonsky 2018 de l'APCIG. Il est l'auteur de Tailler une plume - croquons le critique gastronomique (Éditions de l'Épure, 2019), du Chabichou Courchevel - Stéphane Buron (2020), de La Cuisine du fromager (avec J.-C. Karmann et B. Mure-Ravaud, 2022), et de Savourez la France, avec les Sites remarquables du goût (2023), tous trois chez Glénat.

ARNAUD FRÉMINET a abandonné sa carrière de directeur artistique au sein d'agences de communication pour se consacrer entièrement à la peinture animalière. Il dessine les animaux in situ, au crayon ou à l'encre, avant de les peindre à l'aquarelle ou à l'huile en atelier. Il s'attache à traduire l'instant fugace de leur rencontre, l'atmosphère des lieux, et trempe ses pinceaux dans l'essence même de la forêt. Il a illustré une douzaine de livres sur la chasse et la vénerie. Les magazines de chasse lui ouvrent régulièrement leurs pages. Sa participation aux salons en France et en Belgique ont permis à des collectionneurs du monde entier d'acquérir ses œuvres.

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

9-13, rue du Général de Gaulle 68240 KAYSERSBERG

+33 (0)3 89 47 10 17 - www.lechambard.fr | FB : Le Chambard