



OLIVIER NASTI
CUISINIER DE L'ANNÉE
GAULT&MILLAU 2023



Ce lundi 28 novembre, Olivier Nasti, Chef propriétaire de l'Hôtel, Restaurants et Spa Le Chambard***** à Kayzersberg, doublement étoilé au Guide Michelin, 19/20 et 5 Toques au GAULT&MILLAU, Meilleur Ouvrier de France, s'est vu décerner la distinction de Cuisinier de l'Année GAULT&MILLAU 2023 à l'occasion de la cérémonie annuelle de remise des trophées.

Savoir-faire, partage, discipline, rigueur, exigence et excellence sont les maîtres-mots qui guident la gastronomie d'Olivier Nasti. Chef visionnaire, entrepreneur dans l'âme, amoureux de sa région et profondément enraciné dans son terroir, il est un grand chasseur qui a su dépoussiérer avec brio la cuisine du gibier, qu'il chasse dans le plus grand respect de la nature tout au long de l'année. Depuis plusieurs années, Olivier Nasti collectionne les récompenses avec une humilité rare, en traçant sa route, celle d'un homme et d'un Chef ancré et heureux.

Olivier Nasti est à la tête avec sa femme Patricia, du Chambard, une Maison familiale depuis 1901, un hôtel 5 étoiles qui dispose aujourd'hui de deux restaurants dont un gastronomique, un spa et une boulangerie récemment ouverte. Une Maison où règne sincérité, bienveillance et amour du métier.

« Je remercie sincèrement le GAULT&MILLAU, ainsi que ma femme, mes filles et mes équipes avec qui nous vivons tous les jours une aventure fantastique. Rien de tout cela ne serait possible sans la passion qui nous anime et la persévérance qui est la nôtre pour faire mieux chaque jour. Je remercie également nos fournisseurs et nos clients d'être présents à nos côtés depuis tant d'années. »

