



(CHAMBARD)

Hôtel **** | Restaurants | Spa

Olivier NASTI

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE





Préambule

C'est un formidable vent de liberté qui souffle sur le Chambard. Olivier et Patricia Nasti ont réussi à faire vivre cette maison historique dans une atmosphère contemporaine libérée des lourdes règles traditionnelles que l'on imagine parfois.

Fraîcheur, couleurs, originalité, créativité sont de tous les espaces et de tous les services, pour le bonheur de tous les sens.

Nous ne sommes pas ici simplement dans une maison alsacienne. Nous sommes au cœur de la vallée de Kaysersberg, chez des acteurs de l'économie locale et des ambassadeurs engagés d'un village que les français ont distingué comme leur préféré parmi les 36'000 communes du pays.

Olivier et Patricia Nasti ont ici voulu développer un rapport à la tradition, transmise par les anciens en lui apportant une vision dynamique et novatrice. Chaque jour, avec leurs équipes, ils entretiennent une atmosphère familiale en impliquant chacun, en leur donnant véritablement un rôle dans la construction de leur projet. Il y a une envie de transmission tout en sachant laisser à l'autre sa part d'autonomie afin qu'il se crée son propre territoire d'expert et participe à faire grandir la maison.



Kaysersberg, village préféré des français 2017



le ch





Et il y a beaucoup à profiter de l'expérience d'Olivier Nasti. Pourtant originaire de Franche-Comté, il est devenu l'un des meilleurs ambassadeurs de la cuisine alsacienne, respectant ses traditions et ses produits pour mieux les sublimer avec une simplicité moderne. Son rapport avec la nature est aussi une signature exceptionnelle.

Au-delà d'avoir tissé un réseau de fournisseurs, de cueilleurs locaux et d'un ensemble de vignerons avec qui les échanges se déroulent régulièrement, tout au long de l'année, il exprime lui-même un besoin d'oxygène qu'il trouve lors de balades en forêt ou de parties de pêche.

C'est aussi et surtout un spécialiste de la chasse dont il veut expliquer qu'elle n'est pas uniquement synonyme d'automne mais sait inspirer des recettes tout au long des 4 saisons. En été, par exemple, il surprend ses clients avec du chevreuil servi en tartare ou en carpaccio, juste accompagné de baies roses, de parmesan, d'huile d'olive et d'une salade de roquette.

Plus tard, il cuit les noisettes de biche à la vapeur puis les termine avec un beurre noisette afin de conserver tout le bonheur de ces pièces nobles et rares. Le jeune sanglier se prépare aussi simplement poêlé afin de profiter au mieux de la subtilité de cette viande très saine car très peu grasse. Olivier Nasti profite aussi de ses promenades quasi quotidiennes pour récupérer d'autres produits que seul un expert saura préparer.



Il y a par exemple ces bourgeons de sapin, digestes seulement 3 semaines dans l'année. Mixés avec un vinaigre de pomme, ils apportent aux plats une pointe d'acidité inoubliable.

Les alsaciens ont su préserver leurs forêts et apportent un bonheur continu au Chef qui avoue parfois humblement ne rester qu'un simple observateur de la nature.

Le Chef emploie parfois le mot de locavore pour tenter de se définir. Mais il ne veut surtout pas s'imposer de normes cloisonnant sa liberté de travailler. Si un produit n'est pas satisfaisant, il ira le chercher un peu plus loin pour s'assurer d'offrir la plus belle qualité à ses clients.

Enfin, un autre mot qualifie son travail : délicatesse. Que cela soit avec le foie gras transformé en neige, son œuf onctueux, un bavarois de champignons des Vosges surmonté d'une gelée de consommé de bœuf et d'une émulsion de lait aux noisettes, un ombre chevalier associé avec magie aux escargots et écrevisses ou le panorama des gibiers magnifiés avec respect.





Patricia Nasti

Maîtresse de maison

Patricia Nasti

Maîtresse de Maison

Relativement discrète, la présence de Patricia Nasti est pourtant de tous les espaces du Chambard. Au restaurant où elle aime participer au service, dans les chambres pour lesquelles elle a façonné la décoration et dans les lieux publics dont elle a choisi l'ambiance, d'un simple détail d'ornement à la tenue du personnel que l'on voit s'affairer pour le bien-être des clients.

Née à Strasbourg, Patricia a démarré très tôt dans l'univers de la restauration. Dès son adolescence, elle effectue divers extras en salle puis poursuit avec un apprentissage au Château du Haut-Koenigsbourg avant de prendre le chemin du Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch-Graffenstaden. Au Caveau d'Eguisheim, restaurant étoilé au sud de Colmar, elle fait la rencontre d'Olivier, l'épouse et le suit au Chambard depuis l'année 2000.

En tant que maîtresse de maison, Patricia souhaite apporter une créativité originale à l'établissement, incarner l'ambition et la dynamique nécessaires pour faire progresser constamment les équipes et la qualité de service. Et si son mari démarre les journées très tôt, elle veille à rester tard pour saluer le dernier client du restaurant et s'assurer que tout s'est parfaitement déroulé.

Seule, elle a développé un goût pour la décoration qui lui a permis de composer une atmosphère au caractère unique et définitivement propre au Chambard. Constamment, elle visite boutiques et salons spécialisés, observe partout, dans d'autres hôtels, d'autres restaurants ou même à travers des magazines, et s'inspire des tendances qui évoluent. Ainsi, il n'est pas surprenant de voir se croiser dans un même salon une collection d'objets anciens avec un meuble aux couleurs vives. C'est la richesse de tous ces contrastes qui affirme la personnalité du Chambard.

Libre de toutes règles, hormis celles liées à l'excellence du service, Patricia Nasti s'attache aussi à des détails qui changent tout dans sa maison. Ainsi, c'est elle qui a supprimé les cravates et nœuds papillon au restaurant pour éviter un style trop ampoulé qui empêcherait au client de se sentir à l'aise. Et c'est elle aussi qui a choisi ces robes légères et colorées qui habillent les réceptionnistes, les serveuses de la Winstub ou les femmes de chambre, apportant ainsi un vent de fraîcheur formidable au Chambard.

Attachée à rester à l'écoute de chacun, elle veut aussi aller elle-même à la rencontre des autres cultures à travers le monde. Pour toujours mieux confronter les histoires, trouver des solutions. Et grandir, encore et encore.

Les valeurs du Chambard

Respect 1

de la beauté
naturelle

Échange 3

Transmission
& Partage

RESPECT DE LA BEAUTÉ NATURELLE

La vallée de Kaysersberg est l'une des plus riches en vignobles et villages typiques. Etape incontournable sur la route des vins d'Alsace, elle constitue un écrin de choix pour Le Chambard.

Celui-ci n'a alors de cesse que de valoriser la beauté naturelle qui l'entoure, à travers la qualité de ses décors, de son service et bien entendu de ses restaurants. Ici, on aime célébrer la région tout en mettant en avant le dynamisme qui a toujours contribué à la rendre plus attractive.

Le Chef sublime avec simplicité les produits de son réseau de fournisseurs locaux. La maîtresse de maison entretient la culture du sourire propre aux valeurs alsaciennes.

Et toute l'équipe s'investit pour que le séjour de chaque client soit simplement bon et beau.







ÉCHANGE TRANSMISSION & PARTAGE

Au Chambard, la transmission ne se conçoit pas seulement comme la délivrance de techniques d'un supérieur vers son apprenti. Olivier et Patricia Nasti veulent s'enrichir des possibilités d'échanges que toute leur équipe leur apporte ainsi que de tous les clients qui les visitent.

Que ce soit avec un apprenti, un stagiaire ou un membre du personnel, la volonté est toujours dans l'échange et la formation vers l'excellence. Ainsi, le jeune commis par exemple précédemment passé par une prestigieuse maison à l'étranger ou au bord de la mer aura certainement développé des connaissances particulières qu'il doit pouvoir exploiter et expliquer à ses collègues.

Le Chef partagera alors avec lui son expertise de la chasse afin de parfaire encore sa vision la plus complète de la cuisine. Un système donnant-donnant inspirant.

L'histoire du Chambard

1920

Création du Chambard par
Marius Chambard

Rachat de l'établissement par Monsieur Peter

1 étoile au Guide Michelin

1946

1977

Reprise de l'établissement par Pierre Irmann
1 étoile au Guide Michelin

Achat de l'établissement
par Olivier Nasti

2000

2001

Ouverture de la Winstub

Membre des Etoiles d'Alsace

2002

Les valeurs

Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 550 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Réunies autour d'un logo qui rappelle une signature d'origine française et le bonheur du voyage par l'union d'une fleur de lys à un papillon, les Maisons Relais & Châteaux ont en commun une même exigence : être les miroirs et les promoteurs de la formidable diversité culturelle et culinaire de notre

planète. Les saveurs, l'atmosphère et la bienveillance sont autant de témoins élégants de l'art de vivre du pays. Le beau, le bon, l'unique. Toute la diversité du monde.

Les expériences vécues dans les établissements Relais & Châteaux permettent de se sentir immergé dans un lieu, une culture, d'en découvrir les spécificités et toutes les richesses offertes à nos sens. Plaisir et émotions sont suscités par une considération authentique et attentive des équipes, qui respectent l'intimité de chacun tout en proposant un lien chaleureux et privilégié.

Relais & Châteaux se définit par un ensemble de valeurs partagées par ses membres dans le monde entier.

Un ancrage local - les maisons sont l'expression vivante d'un lieu, de son histoire, de son environnement et de sa culture.

L'humanisme - le respect des hôtes comme celui des collaborateurs ainsi que celui des hommes et des femmes qui évoluent autour de nos maisons et incarnent les lieux et leur culture est au centre de l'esprit Relais & Châteaux

Le partage - chaque maître de Maison transmet sa passion à ses clients.

L'engagement - les membres Relais & Châteaux contribuent à enrichir l'histoire de la cuisine et de l'hospitalité.

La subtile alchimie entre les talents individuels et les valeurs fondatrices de Relais & Châteaux offre ainsi au voyageur une composition toujours unique et pourtant familière.

Unique par la touche personnelle que le Maître de Maison sait imprimer dans les moindres détails de son établissement. Familière par le partage des valeurs qui relie tous les établissements au sein de l'Association.

Les Tables Relais & Châteaux ont aussi une même mission : créer une émotion et rendre l'instant inoubliable. Choix des produits, précision du geste, savantes associations de saveurs contribuent à faire de l'art culinaire un terrain d'excellence qui se mêle harmonieusement à un cadre enchanteur.

Les Chefs qui font les Tables Relais & Châteaux plongent dans la Haute Couture de la gastronomie lorsqu'elle atteint les cimes des saveurs. Créatifs, les Chefs donnent le ton à une cuisine toujours inspirée où l'audace est une signature. Aux quatre coins du monde, les Tables Relais & Châteaux sont autant de lieux qui sont l'expression même d'une gastronomie où se mêlent les cultures et les terroirs du monde.

Les Chefs Relais & Châteaux, en véritables virtuoses du goût, cultivent une cuisine riche d'influences. Et c'est aussi dans la cohésion, le partage d'expérience et de savoir-faire que les Chefs Relais & Châteaux réunis en tribu font naître l'exception gastronomique.



Les Expériences

Touche d'histoire

C'est une maison cossue à la façade resplendissante qui marque l'entrée du village de Kaysersberg. Née au 18ème siècle, elle accueille les voyageurs depuis 1901 et porte le nom de l'un de ses premiers propriétaires, Marius Chambard qui, accompagné de son épouse, en avait fait l'une des plus belles adresses d'Alsace. Emmanuel et Olivier Nasti en deviennent acquéreurs en 2000 et poursuivent le destin d'un établissement voué à recevoir les voyageurs du monde entier de la plus belle manière. En 2009, un Spa permet de faire de lieu une destination complète pour les amateurs d'excellence. En 2016, Le Chambard est classé 5 étoiles puis devient l'un des membres de la prestigieuse association des Relais & Châteaux.

L'Hotel

32 chambres composent le Chambard, dispersées dans une maison dont on traverse couloirs et salons plus surprenants les uns que les autres. Toutes profitent d'espaces généreux et de lumière, avec vue sur le vignoble voisin, le château de Kaysersberg ou les rues du village préféré des français. Les couleurs sont chaudes, adaptées à un rep...
été s...
somb...
chato...
moqu...
parfai...
les lie

Le Spa

200 m² sont uniquement dédiés à une détente totale. Piscine à débordement, jacuzzi, sauna et hammam composent l'espace humide tandis qu'une tisanderie et une terrasse l'été permettent de laisser filer les minutes, libéré de tout souci.

2 cabines invitent aussi à profiter de



d'équilibre des corps et des esprits



La Table d'Olivier Nasti

Juste avant d'entrer, on jette un coup d'œil aux coulisses, derrière une large baie vitrée.

Dans la salle, on se laisse alors guider jusqu'à sa table au décor féérique, tout juste métamorphosée en véritable Ode à la nature. Une poutre alsacienne centenaire surplombe la salle, ici et là le bois témoin des forêts environnantes épouse les murs, et chaque meuble a été façonné à la main, par un artisan admirable.

À travers « La Table d'Olivier Nasti », c'est toute leur gratitude qu'Olivier Nasti, son épouse et son équipe, témoignent à notre environnement, et tout particulièrement au leur : l'Alsace.

Au centre de la pièce, un magnifique arbre s'offre une seconde vie. Une collection d'amuse-bouches ouvre la représentation. Cela ressemble à un parcours de saveurs et de parfums pour lequel les papilles s'éveillent avec joie.

Il y a des jeux entre croquant et liquide, et les premiers rendez-vous avec quelques produits régionaux : foie gras, choucroute, escargot, fromage etc. De quoi exciter tous les sens. Les plats se succèdent ensuite, sur un rythme juste. À chaque fois, la gourmandise semble maîtresse, escortée par les couleurs des plats, en accord avec les paysages environnants.

Originalité proposée par le Chef, le pain est présenté ici dans le déroulé du menu, après les entrées, avant les viandes, pour le célébrer comme un composant du repas et pas seulement un accompagnement. L'occasion est là aussi de se libérer des traditions et d'accepter de se laisser guider par un Chef affirmé.





“L'Alsace est au cœur de l'esprit des repas de famille”



Les Talents du Chambard





Comme elle l'explique bien, Monica veut que, comme pour la danse classique, on ne sente que de la légèreté et de la simplicité dans chaque mouvement, en oubliant totalement la quantité de travail cachée pour atteindre un niveau de perfection.

Manon Nasti

Responsable de la Qualité du Service Client

«*On n'échappe pas à sa destinée* » aime-t-on dire. Manon Nasti a connu toute l'aventure de ses parents et a vu grandir Le Chambard au plus près, naturellement comme n'importe quel enfant. Au moment de choisir sa voie, elle se décide pour la profession de sage-femme qui la passionne. Rassurer, reconforter, accompagner, telles sont ses ambitions qui l'entraînent à suivre des études à Strasbourg, en médecine.

Pourtant, même si elle connaît parfaitement les contraintes des métiers de sa mère et de son père, elle éprouve bientôt une sensation de manque par rapport à la maison familiale. Elle propose alors de rejoindre l'équipe et d'apporter toute sa motivation à parfaire le parcours des clients lors de leur séjour.

Manon, par ses gènes, porte la signature Nasti comme une évidence. D'un tempérament extraverti, ayant une vraie facilité à aller vers les autres, elle veut participer à la croissance du Chambard.

En tant que Responsable de la Qualité du Service Client, elle cherche à s'assurer que chacun ait l'opportunité de vivre un séjour d'exception dans une région, dans un village et dans une maison à l'esprit cohérent, de l'accueil à la réception au petit-déjeuner en passant par l'atmosphère de la chambre, un moment au Spa et bien entendu un repas dans l'un des restaurants.

Depuis juillet 2017, Manon circule à travers tout l'établissement, ici pour vérifier les attentions avant l'arrivée d'un client, là à l'entrée de la Table d'Olivier Nasti pour en accompagner un autre vers une nouvelle expérience. Avec rigueur, elle s'attache au moindre détail et ne saurait se satisfaire d'un «*ça vous plait?*» comme échange avec les visiteurs. Elle a constamment soif d'expliquer et de recueillir les impressions, dans le but de toujours optimiser le séjour. Adeptes d'une proximité conviviale avec les clients, Manon souhaite offrir un moment de luxe en évitant tous les lourds protocoles trop souvent présents dans les palaces internationaux.

Mathieu Silvestre

Premier chef de partie cuisine

Il porte sa passion dans le son de sa voix et son amour pour les produits du terroir dans ses racines. Fils de cuisinier, Mathieu est tombé tout petit dans la marmite avant d'user ses premiers tabliers dans le restaurant familial en Meuse.

Le talent n'attend pas le nombre des années. Avec Mathieu, la maxime est criante de vérité. Elevé auprès des fourneaux de son père, fervent défenseur d'une gastronomie régionale portée par les bons produits et le travail des petits producteurs, Mathieu a embrassé sa carrière avec une bonne longueur d'avance. Passionné jusqu'au bout des ongles, il tient de ses parents ses belles valeurs de vie qui font du travail le seul tremplin de toutes ambitions. C'est avec cette envie qu'il passe 2 ans aux côtés de Philippe Mille au Château les Crayères où il vit l'obtention de la 2ème étoile avant de rejoindre le Chambard.

En Olivier Nasti, Mathieu a trouvé un guide précieux qui va développer son talent. En 2014 il accueille la 2ème étoile du Chambard avec une joie indescriptible, puis en 2015, à 23 ans seulement, il remporte le concours « Espoir de l'année », 20 ans après Olivier Nasti. Epaulé par un chef qui croit en lui, travailleur sans relâche, humble et respectueux, il se lance désormais dans un autre défi, le titre de Meilleur Ouvrier de France dont il a déjà obtenu le billet pour les demies finales.

Au Chambard, Mathieu a trouvé bien plus qu'une jolie ligne sur un curriculum vitae. Progrès, expériences professionnelles hors du commun, ici il a rencontré un mentor juste et bienveillant avec qui il partage une passion pour la chasse et la nature, une famille ouverte et accueillante.



Ouvert sur les autres, sur les cultures, sur les paysages du monde, c'est ainsi qu'Alexandre veut se définir. Adepte de moto, il chevauche régulièrement sa Harley-Davidson en quête de nouvelles photographies à réaliser. Car il veut constamment partager la propre beauté des lieux uniques qu'il ne cesse de découvrir.

Jean-Baptiste Klein

Chef Sommelier

Passionné de cuisine depuis son enfance, encouragé par son stage découverte en 3ème et par une maman fine cuisinière, Jean-Baptiste Klein suit des études de cuisine qu'il associe à une mention complémentaire en sommellerie. Le monde du vin, il l'a découvert au cours de ses études grâce à quelques professeurs enthousiastes qui vont bientôt le convaincre que la salle reste le lieu le plus adapté à faire grandir sa passion pour l'œnologie.

De la Verte Vallée, l'établissement de Munster, il va passer au restaurant du Chabichou à Courchevel, distingué de 2 étoiles au Guide Michelin. Là, commis sommelier, il va découvrir une clientèle capable de s'offrir quelques-unes des plus belles références françaises. Son apprentissage ne saurait mieux débuter. A Saint-Père sous Vézelay, au restaurant L'Espérance de Marc Meneau, il progresse ensuite rapidement comme sommelier et visite avec ferveur la Bourgogne et ses nombreux vigneron. Chez Régis Marcon ensuite, à Saint-Bonnet-le-Froid, il intègre une équipe de 5 sommeliers et découvre l'intensité, la précision et la rigueur qu'impose un établissement aux 3 étoiles Michelin. Plus au sud, dans le cadre de la renaissance du Moulin de Mougins, Jean-Baptiste accepte le challenge de la refonte de la carte des vins.

Il découvre ensuite la Savoie en travaillant 4 ans auprès de Laurent Petit au Clos des Sens (2 étoiles). Le temps de se constituer une base de connaissances sur les vins de la région qu'il connaissait mal. En 2016, il se rapproche de sa région d'origine et prend le poste de Chef Sommelier au Chambard. Très vite, en accord avec le Chef, il veut profiter des bases solides de la carte des vins pour la marquer encore plus au cœur de l'Alsace. Il sait que les clients profitent souvent de leur séjour pour visiter les vignobles et les caves alentour. Au moment du dîner, il faut alors compléter leur intérêt pour les productions locales et entretenir leur curiosité.

Jean-Baptiste supervise les cartes de la Winstub et de la Table d'Olivier Nasti. Ainsi, il a pu rapidement créer une complémentarité entre elles. Lorsqu'il rencontre un jeune vigneron voisin, il n'est pas rare qu'il fasse découvrir la gamme de ses vins sur les deux restaurants. Pour autant, le sommelier ne veut surtout pas s'enfermer dans une seule région. Il y a tant d'autres crus à partager : du Jura, de la Savoie et pourquoi pas de pays étrangers si leur particularité fait sens et écho avec certaines recettes d'Olivier Nasti. Son objectif est de « faire vivre » les vins à l'intérieur de sa carte et de ne pas simplement se contenter d'aligner des références, aussi prestigieuses soient elles.



Leslie Fontaine

Responsable Winstub, Service & Petit-Déjeuner

Alsacienne née à Strasbourg et ayant grandi à Barr, Leslie Fontaine est une autre des touches authentiques que l'on retrouve à l'heure du petit-déjeuner dans la magnifique salle aménagée pour ce moment si précieux qui démarre chaque nouvelle journée.

Extras dans un salon de thé lors de ses années lycée, Leslie s'est orientée naturellement vers des études dans la restauration. Après un CAP et un BTS en alternance chez L'Ami Fritz, l'hôtel-restaurant d'Ottrott, elle entre au Chambard en 2013 comme Chef de rang au restaurant gastronomique.

L'envie du Chef de faire évoluer le petit-déjeuner de la maison d'un buffet traditionnel à un service à table plus raffiné donne alors l'occasion à Leslie de prendre la responsabilité de cette mise en place. L'instant est en effet idéal pour ajouter à l'atmosphère de convivialité et l'esprit de famille qui signe toute expérience au Chambard. Leslie conseille sur les produits faits maison ou sélectionnés parmi des fournisseurs voisins. Elle prend le temps de discuter aussi de la région, avec simplicité, comme une amie qui saurait vous recommander les petites adresses incontournables et parfois secrètes à proximité.

Avec générosité, Leslie propose aussi aux clients d'emporter des souvenirs gourmands du Chambard. Ici, c'est le pot de confiture qu'ils ont entamé qu'elle leur emballe soigneusement ou ce kougelhopf qui saura se déguster un peu plus tard, comme pour prolonger un peu plus le bonheur du séjour. « Plutôt que de gâcher, mieux vaut plutôt proposer au client un souvenir lié au partage et au plaisir » explique-t-elle simplement.

Leslie apprécie aussi se retrouver au service de la Table d'Olivier Nasti, le restaurant gastronomique ou à la Winstub. Par cette polyvalence, elle se sent comme un lien actif entre les équipes, la garante d'une cohérence entre chaque rouage de la maison. Ses échanges réguliers avec Olivier et Patricia Nasti lui permettent d'ailleurs d'espérer encore participer toujours plus à la vision d'avenir du Chambard.

Avec son compagnon Chef de partie en cuisine, elle ne cesse pour cela de partir à la rencontre des cultures des régions françaises avant, elle le souhaite, découvrir des terres plus lointaines, dans le Grand Nord par exemple, ou en Asie. Et découvrir encore de nouvelles inspirations. Pour aller vers l'excellence, encore et toujours.



Sa culture générale lui permet d'enchaîner des conversations avec tous les profils de clients, d'expliquer toute la philosophie du Chef et de créer des liens solides avec les habitués qui viennent ici, à l'hôtel pour quelques jours ou simplement le temps d'un déjeuner, en escale dans la belle ville de Kaysersberg.

Corinne Enggasser

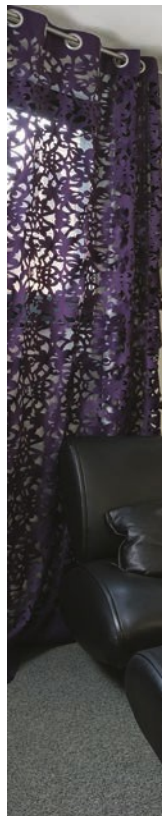
Responsable Comptable & Ressources humaines

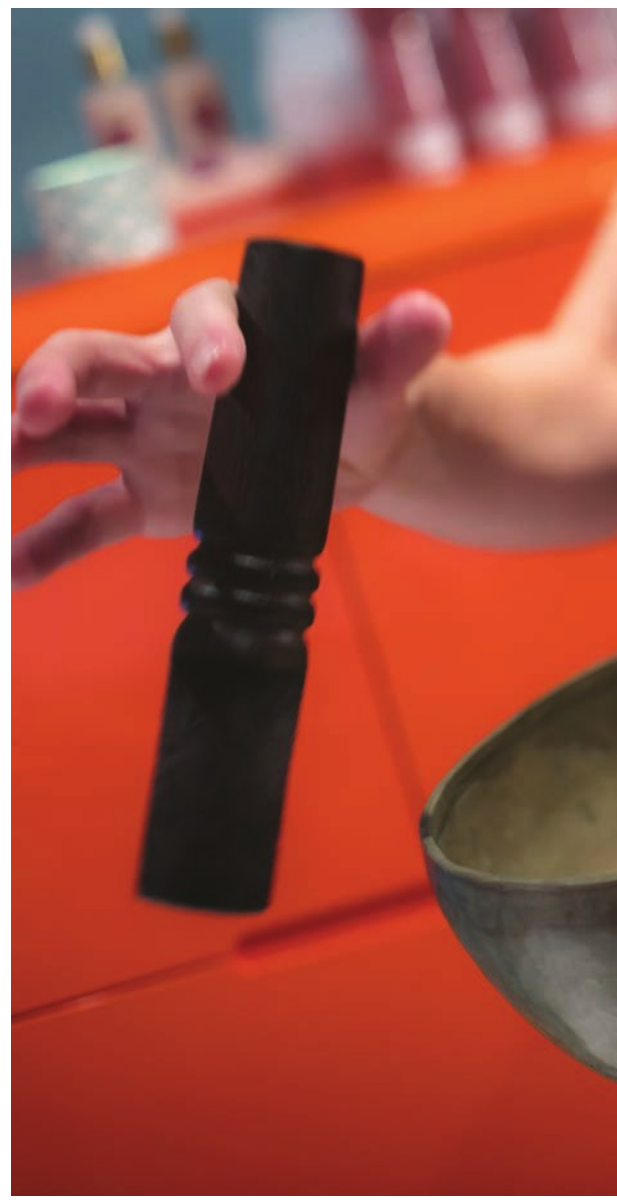
C'est dans l'entreprise familiale que Corinne découvre son appétence pour les chiffres. Rapidement, elle devient une pièce incontournable du puzzle administratif et financier, et décide tout naturellement à l'âge de 16 ans de s'orienter vers des études de comptabilité.

Brillante, elle obtient tour à tour son Bac, puis son BTS, mais celle qui connaît les bureaux depuis son plus jeune âge, a besoin de renouer avec des expériences terrain.

En 1989, elle décroche alors son premier poste dans un cabinet comptable. Presque 20 ans plus tard, elle en compte 3, et le 7 avril 2008 Corinne intègre Le Chambard, avec pour mission la responsabilité administrative et financière du Groupe.

Pour Corinne, travailler au Chambard est très enthousiasmant. Gérer les multiples entités, tant au niveau des chiffres qu'au niveau social est pour elle une satisfaction de tous les jours.














Les distinctions du Chambard



ÉTOILES D'ALSACE — depuis 2002

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE — depuis 2007



— depuis 2014
La Table d'Olivier Nasti

**au Guide
MICHELIN**



Crédit photos :

p.40-41, 51, 60, 70-73, 77
Lucas MULLER / Lukam

www.lechambard.fr

Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

