




CHAMBARD

25 ANS

25 ANS DÉJÀ,
25 ANS SEULEMENT...





Depuis vingt-cinq ans, le Chef Olivier Nasti façonne bien plus qu'une maison au Chambard. Il y a bâti un territoire vivant, enraciné dans l'âme de l'Alsace, où chaque pierre raconte une histoire. Une histoire humaine avant tout, faite de transmission, d'exigence et de fidélité. Une histoire de famille, portée jour après jour par une vision sincère et engagée. Ici, la gastronomie devient langage, mémoire et lien entre les générations.

Le Chambard n'est pas seulement une destination, c'est un ancrage profond, un lieu qui fait corps avec son environnement.

Au fil des années, les distinctions se sont ajoutées, mais l'essentiel est resté : le respect du produit, du terroir et des hommes.

Chaque évolution, chaque création, chaque défi a renforcé cette identité singulière.

Un quart de siècle d'audace, de travail et de passion, qui a transformé une maison en véritable institution.

**25 DATES QUI ONT
MARQUÉ CES 25 ANS...**

L'ARRIVÉE, OLIVIER NASTI AU CHAMBARD

Olivier Nasti a trente-trois ans, un beau slalom de parcours dans les hautes brigades chez Schillinger, Roellinger, Haeberlin et cette obstination tranquille des francs-comtois qui ne font pas de bruit mais ne lâchent rien. Fils d'un père italien disparu trop tôt, élevé par une mère comptable à Morvillars, Olivier Nasti a découvert le métier patiemment avant de s'en faire une sincère passion. Il s'est attaché profondément à l'Alsace, il a le goût d'entreprendre. En 1993, premier acte : le Caveau d'Eguisheim, avec Emmanuel, le frère architecte devenu sommelier. En 2000, deuxième acte, le vrai : les deux frères rachètent Le Chambard à Kaysersberg, auberge centenaire fondée par un certain Louis Chambard. L'aventure commence...





AUX PREMIERS JOURS, PATRICIA NASTI...

On n'évoque pas assez les femmes derrière les maisons. Patricia Nasti, l'épouse et complice, est de celle qui donne le ton sans jamais forcer la note dans un savant mélange de présence et de discrétion. Aux premiers jours, c'est elle qui prend en main la Winstub, elle qui installe un charme d'hôtellerie, compose la décoration, chambre par chambre, chine les objets, choisit les tissus, invente cette atmosphère colorée et chaleureuse. Maîtresse de maison au beau sens du terme. Olivier cuisine, Patricia reçoit. L'un ne va pas sans l'autre.

SUR UN AIR DE FLAMME AND CO

Toujours entreprenant, porté par le mouvement, Nasti traverse la grande rue de Kaysersberg pour lancer, face au Chambard, une adresse aussi délicieusement inattendue qu'étonnamment monomaniaque. Son petit nom, Flamme & co, la raconte tout entière. Annexé, riuse, gourmande et chaleureuse intégralement dédiée à la flammekueche, plat culte et panache de la gastronomie alsacienne. Aujourd'hui toujours présente au village mais désormais aux mains de restaurateurs amis.



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

En mars 2007, Olivier Nasti décroche le col tricolore — Meilleur Ouvrier de France en cuisine, sur trente-trois candidats, neuf sacrés. MOF, la reconnaissance de ses pairs, un titre d'excellence en trois lettres dont Nasti a les mots :

« Les étoiles, c'est le travail d'une équipe. Le MOF, c'est un titre qu'on décroche seul. »

Il en fera un moteur de transmission — former, accompagner, pousser les jeunes vers les concours. Le Chambard deviendra une pépinière.



CUISINE OUVERTE, LIEU D'EXPRESSION

On pousse les murs. Le Chambard se dote d'une cuisine ouverte, comme un balcon, une paupière ouverte à l'entrée de la maison. En 2008, c'était moins un caprice de décoration qu'une affaire de principe presque une déclaration. Transparence, vérité, rien à cacher. Le client voit avant de goûter. Dans un métier où la cuisine fut longtemps un territoire clos, ouvrir la vitre, c'est dire : on assume tout. Le plat, les gestes, l'effort, le rythme, la brigade.



2008

IL ÉTAIT UN SPA...

Le Chambard se dote d'un Spa de 200 m² — piscine à débordement, sauna, hammam, jacuzzi, salles de soins. On dira qu'il y a là comme une tendance, mais la réalité est plus simple : transformer une auberge alsacienne en hôtel de destination, accorder une raison de mieux pour s'attarder, poser vraiment ses valises, prendre son temps, se défroisser corps et âme, le spa est à l'image de la maison : sobre, soigné, familial et bientôt réenchanté. Patricia Nasti y a mis et y mettra sa patte, évidemment.

AUTOMNE 2009, UNE CERTAINE ANGUILE AU VERT

On pourrait évoquer le fameux œuf à 64°C ou la tourte de gibier mais cette anguille du Rhin « au vert » raconte tout l'attachement d'Olivier Nasti à sa région de cœur. Une anguille « qu'on avait la chance d'avoir autrefois en Alsace » et qui se retrouve ici sublimée, ciselée, fumée, raffinée d'une mousseline de brochet au persil, finement laquée au vinaigre Melfor et jus d'orange. Une purée de poireaux soyeuse pour l'attendrir, un gel d'agrumes pour l'aiguiser. La recette est limpide : la terre et l'eau douce réunies, les acidités maîtrisées, la technique orfèvre touchante à savoir s'effacer. Une mémoire vive de terroir sensible, délicate, obsédante et insatiable et, depuis son apparition, n'a jamais quitté la carte.



2009

L'OMBLE ET L'ABEILLE

L'omble chevalier de nos montagnes, cuit à la cire d'abeille, vinaigrette tiède au miel et huile de sapin. L'intitulé en petit poème, l'assiette en spectacle : la cire chaude, issue des ruches du Chambard, coulée sur le poisson devant le client. Elle fige, elle cuit, elle parfume. Quelques minutes, et l'omble est extrait de sa coque dorée, dressé simplement, accompagné d'une purée d'amandes et de cette vinaigrette partie en forêt. Un plat qui marque saveur et esprit.



VOUS AVEZ DIT « INSOLITE » ?

L'insolite ? Tartare de cerf au caviar, glaçon à l'oseille sauvage. La force d'une création, l'inattendue d'une alliance. Du cerf maturé, travaillé en précision de sashimi, surmonté de caviar Oscière Kaviari — l'iode sur le sauvage, la mer posée sur la forêt. Un instant de cuisine à contre-courant, à la Nasti. Quinze ans à la carte. On ne s'en lasse pas.



DU CÔTÉ DE LA WINSTUB

Quel temps fait-il ? Il fait Alsace. La Winstub accompagne le Chambard depuis sa reprise par les Nasti. Patricia l'a imaginée, Olivier la cuisine. Elle est l'adorable face B du Chambard, son franc sourire, son grand cœur de table simple et sincère. Les bois blonds, les coussins à carreaux, les tablées de chêne, le service de belle humeur et, à l'écho, tarte à l'oignon, presskopf, baeckeoffe, choucroute, tourte de gibier au foie gras, un terroir d'hier, d'aujourd'hui, une cuisine qui a le sens du bonheur.



LA DEUXIÈME ÉTOILE

Dix ans. C'est le temps qu'il aura fallu entre la première étoile et la deuxième. Chacun sait que l'attente est une politesse accordée au talent. Nasti en sait la théorie :

« Ce deuxième macaron, c'est une récompense à la constance. »



15 JUIN 2015

PARMI LES RELAIS & CHÂTEAUX...

Parmis les Relais & Châteaux : le Chambard rejoint la privilégiateure de la grande chaîne. Dans la foulée, cinq étoiles accordées à l'hôtel. On pourrait n'y voir qu'une ligne de plus sur le papier à en-tête, mais c'est Patricia Nasti qu'on salue ici, une maîtresse de maison qui en a orchestré le charme et les comforts. Trente-huit chambres dont cinq suites, un spa, des tables, mieux qu'une maison, un climat !



LE 64° DEVIENT « LA TABLE D'OLIVIER NASTI »

Cette année-là, le restaurant gastronomique change de nom. Le 64°, évocation de la fameuse cuisson de l'œuf dont le chef s'est fait une réputation, devient La Table d'Olivier Nasti. Ne surtout pas chercher une quelconque impudeur dans cette nouvelle enseigne mais, bien au contraire, la comprendre comme le fruit d'un sincère cheminement, mélange de maturité et de politesse. Signer enfin son univers pour mieux en révéler la singularité, en partager les partis pris, se rapprocher de son public. Accorder son nom à son désir profond de création. Porter sa table comme on porte ses idées.



2019

OSEZ LES CHIMÈRES...

Mieux qu'un plat, une audace autant qu'un manifeste. Assembler soudain plusieurs gibiers, unir faisan, colvert, perdreau, les coude chair à chair, les rôtir à la braise, les mêler à la recette comme à l'appétit, déposer comme un singulier tableau de chasse au disque de l'assiette. Unique, forcément unique.

L'ENGAGEMENT

Mars fébrile, séquence Covid, les tables ferment, Nasti maintient. En quelques jours : un drive gastronomique au village, la Winstub métamorphosée en épicerie fine, bientôt le Hopla Truck, food truck locavore confié à Lucas Di Palma. En quelques mois, le Chambard et les Nasti deviennent modèles de résilience et d'engagement.



2020

PRINTEMPS 2021

Le Chambard pousse encore les murs. A l'exacte opposé de la salle historique du restaurant une seconde lui donne désormais une réplique intime, feutrée, dans l'idée d'un retour de chasse contemporain. Entre l'une et l'autre, le Bar Marius se réinvente, lui, à la manière d'un relais de chasse. Peut-être même d'un refuge à l'hôtel accompagné par des spiritueux sourcés, le petit génie alsacien des alcools de fruits, des cocktails inspirés, les bières des micro-brasseries locales et ces accords imaginés par Jean-Baptiste Klein.



AUTOMNE 2021

« PAROLE DE BICHE »

Tendre appellation pour une recette d'audace devenue totem à la carte du grand restaurant. Celle-là dit quelque chose de la maturité du chef : une langue de biche confite longuement, une vinaigrette coupante qui la réveille sans l'écraser, une technique orfèvre et soudain abat et gibier qui dévoilent leur hypersensibilité. Les amateurs en ont fait une référence, les circonspects n'en reviennent toujours pas. À cela qu'on reconnaît un grand plat.



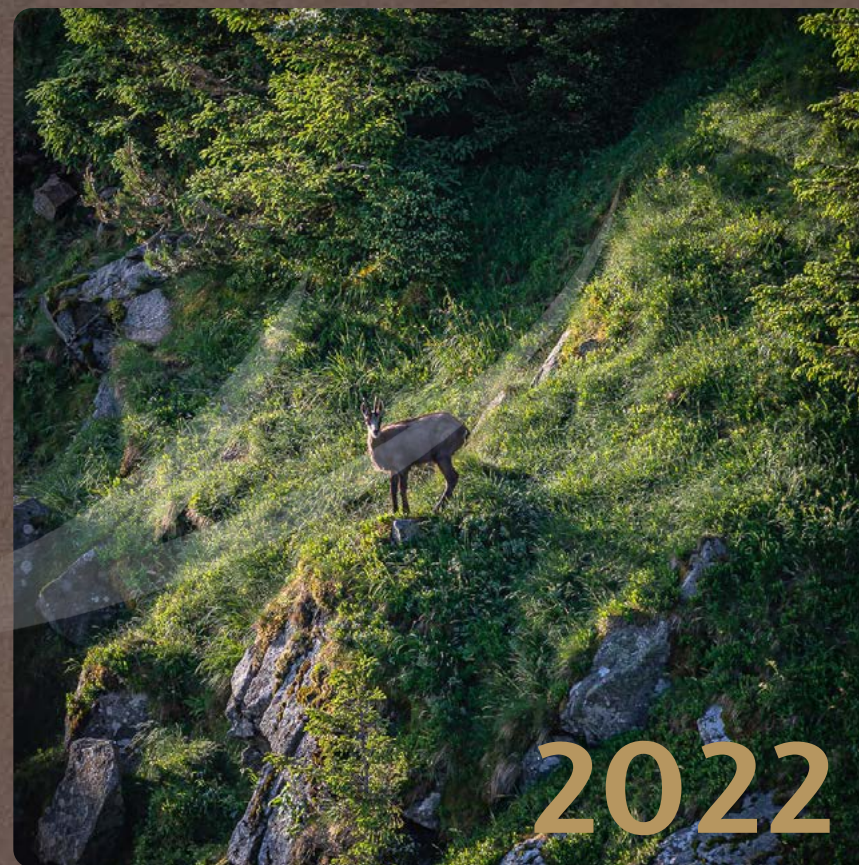
ÉTÉ 2022

LEVAIN, LA PASSION DU PAIN

Avant la cuisine, il y avait le pain. Le gamin Olivier voulait être boulanger, maman a dit non. Trente-huit ans plus tard, le 17 août 2022, le chef prend sa revanche et ouvre Levain. A l'arrière du Chambard, sur la rue de Tir, une boutique ancrée au village et à l'exigence. Levain naturel, farines bio moulues à la meule, pétrissage patient, belles pièces proposées à la découpe, kougelhophf gonflé de gourmandise, viennoiseries crissantes de plaisir. Le rêve d'enfant, accompli.

AUTOMNE 2022 LE TEMPS D'UN FESTIVAL

Une passion n'a de vertu que si elle est partagée. Nasti lance le premier Festival de la Chasse au Chambard. D'octobre à novembre, voilà le gibier dans toutes ses expressions. Ses saisons, ses recettes, ses chefs invités à composer à quatre mains et le dîner de gala au son des cors de chasse comme au tournoi des trophées. Mieux qu'un événement, cinq semaines de rayonnement à rappeler la chasse en cuisine comme en culture.



AUTOMNE 2023 CUISINIER DE L'ANNÉE

Entre le Chambard et le Gault & Millau, c'est une belle histoire. Celle d'un chef qui est passé de 12 à 19/20 en vingt ans seulement. Celle de cette très convoitée cinquième toque qui tombe en 2020. Celle de ce 28 novembre 2022 où pour la première fois, un MOF décroche le titre de Cuisinier de l'année. Le guide jaune écrit alors :

« Nasti a tout compris, il est au sommet de son art. »



PRINTEMPS 2024 SKULPTUR AVEC JORDAN GASCO

Artisan d'élite, chocolatier d'instinct, nouvelle garde de pâtissier, Jordan Gasco, c'est l'alter ego sucré d'Olivier Nasti. De leur rencontre, de leur dialogue est né Skulptur, la chocolaterie du Chambard. Boutique de l'autre côté de la rue, ouverte au village et au plaisir. Un atelier de gourmandise et de curiosités : ganaches fumées au bois de sapin, dragées au Marc de Gewurztraminer, kougelhoppf en variation, un Manala en chocolat — clin d'œil alsacien, évidemment. Deux ans plus tard, le duo Nasti-Gasco prolonge leur dialogue en ouvrant le Salon de Thé du Chambard. Et surtout nous y invite.



20 NOVEMBRE 2024

« **CUISINIER CHASSEUR** »,
CHEF AUTEUR

Mettre des mots aux mets, raconter sa philosophie de cuisine. Après près d'une vingtaine d'ouvrages, Olivier Nasti publie, chez Glénat, son « *Cuisinier Chasseur* », ouvrage total qui dépasse la beauté des recettes pour plaider un nouvel appel de la forêt, la chasse raisonnable, l'écosystème vertueux, l'animal prélevé et cuisiné dans son intégrité comme dans son intégralité. Nasti alors dans sa vérité :

« *La Nature m'émeut, m'anime, m'apaise, me nourrit, m'inspire chaque jour.* »

CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITIVIERAIS

18 NOVEMBRE 2025

**UN CHAMPIONNAT DU MONDE
À KAYSERSBERG**

Première mondiale : le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier s'installe dans les cuisines du Chambard. Trois MOF à la manœuvre, huit finalistes internationaux, quatre heures pour deux tourtes. Un jury de pairs, des conditions réelles, et le soir, gala à la Confrérie Saint-Étienne. Sébastien Guerin, chef de l'Élysée, remporte l'édition inaugurale. Son nom est gravé dans les cuisines du Chambard. Avec le Festival de la Chasse et ce championnat, Nasti inscrit Kaysersberg au paysage gastronomique. Pas rien pour un village de 2 700 âmes.





VIVEMENT LA SUITE...

On aurait encore pu évoquer la brigade légère du service lorsqu'elle ajoute ses mots aux mets et prolonge de ses gestes de salle, ceux de la cuisine. Également la haute sommellerie du MOF Jean-Baptiste Klein, les Grandes Tables, la clé accordée à l'hôtel par le Guide Michelin, l'ordre du Mérite au col du chef, les voyages et trophées de chasse, la boucherie « maison » unique pour orchestrer la filière gibier, d'autres recettes, d'autres souvenirs, d'autres rencontres. On pense surtout aux projets, aux nouvelles ambitions, aux prochaines extensions, à Clara la fille cadette et Mattéo son mari qui ont rejoint la maison. Et puis toujours la même conviction, ce désir de transmission et cette volonté, en équipe, pour le public, d'encore poursuivre l'aventure. Ce choix surtout d'installer le Chambard comme un hameau de bonheur à Kaysersberg.

2026

RÉTROSPECTIVE





CHAMBARD

25 ANS

INFORMATIONS PRATIQUES

9-13, rue du Général de Gaulle
68240 KAYSERSBERG
+33 (0)3 89 47 10 17
www.lechambard.fr

CONTACT MÉDIAS