

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

LE FESTIVAL DE LA CHASSE INITIÉ
PAR LE CHEF OLIVIER NASTI SIGNE SON
GRAND RETOUR DÈS LE 15 OCTOBRE !



Lancé l'an dernier, le festival « **Le Chambard fête la chasse** » annonce son grand retour le 15 octobre prochain pour une 2nde édition valorisant le gibier à poils et à plumes. Animé par une ambition de célébrer cette viande, prélevée dans le plus profond respect de l'animal, en accord avec un cahier des charges stricts, le Chef Nasti met tout en œuvre pour transmettre sa passion au plus grand nombre. Curieux et amateurs seront ainsi conviés jusqu'au 17 novembre à découvrir ou redécouvrir ce mets de saison ultra local, sublimé de façon familiale ou plus gastronomique par Olivier Nasti et sa brigade.



OLIVIER NASTI AU CHAMBARD, ACTEUR D'UNE CHASSE RAISONNÉE

Le Chef Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France, doublement étoilé au guide Michelin, 5 toques au Gault & Millau, est passionné par la nature et la chasse depuis sa plus tendre enfance. A la tête du Chambard, Maison familiale rassemblant en son sein l'hôtel***** éponyme, membre du prestigieux réseau Relais & Châteaux, le restaurant gastronomique La Table d'Olivier Nasti**, la Winstub du Chambard, brasserie typiquement alsacienne, récompensée d'un BIB gourmand, la boulangerie Levain et la chocolaterie SKULPTUR, il n'a de cesse que de valoriser l'incroyable terroir alsacien et notamment les gibiers des forêts voisines du village de Kaysersberg, où il s'est établi il y a plus de 20 ans maintenant.



S'imposant un cahier des charges plus strict que celui en vigueur, le gibier prélevé l'est dans le respect de l'animal. Le Chef s'attache à ce qu'il n'y ait aucune perte, refusant de ne considérer que les pièces nobles. Ainsi, les morceaux les plus tendres se retrouvent sublimés avec finesse dans ses restaurants, quand les autres découpes se révèlent dans de savoureux plats mijotés et autres terrines.



Par ce festival, le Chef **entrepr**end de **rassembler** autour de la **discipline** et de ce mets **d'exception** qui, entre les mains d'Olivier Nasti, se révèle d'une remarquable justesse, loin de l'image d'une viande forte.



CALENDRIER CULINAIRE D'UN CHASSEUR RESPONSABLE

À la Table d'Olivier Nasti comme à la Winstub du Chambard, les **menus Chasse** feront leur apparition du **15 octobre au 17 novembre**, évoluant chaque semaine au gré des **thématiques**, des **gibiers du moment** et des **cueillettes en forêt** du Chef.



MENU CHASSE À LA WINSTUB

Mise en bouche

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

85€ par convive hors boisson

MENU CHASSE À LA TABLE D'OLIVIER NASTI

345€ par convive hors boisson

ZOOM SUR LES GIBIERS

MIS À L'HONNEUR CHAQUE SEMAINE



Du mardi 15 au dimanche 20 octobre

- À la Table d'Olivier Nasti & à la Winstub -
Lancement du menu Chasse

- À la table d'Olivier Nasti -

Menu à quatre mains, signé avec Joseph Viola, Chef invité de la semaine, Meilleur Ouvrier de France, à la tête du bouchon Daniel et Denise à Lyon

- Menu Spécial à la Winstub -

Soirée sanglier à la broche et roigabrageldi

Du lundi 21 au dimanche 27 octobre

- À la Table d'Olivier Nasti & à la Winstub -
Menu Chasse autour du Lièvre à la Royale

- Mercredi 23 octobre à la Table d'Olivier Nasti -

Menu Chasse à six mains autour du Lièvre à la Royale avec Julien Lucas*, Chef à la tête de La Villa de Julien et Camille et Champion du monde du Lièvre à la Royale en 2022 et Mathieu Silvestre, Champion du Monde du Lièvre à la Royale, second du Chambard.

Du lundi 28 au dimanche 3 novembre

- À la Table d'Olivier Nasti & à la Winstub -
Menu Chasse autour du gibier à plumes imaginé avec Fabien Pairon, MOF Charcutier 2011

- Jeudi 31 octobre à la Table d'Olivier Nasti -

Soirée avec Dom Pérignon autour d'un menu Chasse et Champagnes imaginé par le Chef Nasti, Jean-Baptiste Klein, Chef sommelier de la Table d'Olivier Nasti**, Meilleur Ouvrier de France et nommé Sommelier de l'Année 2024 par le Gault & Millau.

Prix : 690€ (boissons comprises)

ZOOM SUR LES GIBIERS

MIS À L'HONNEUR CHAQUE SEMAINE

Du lundi tt au dimanche 10 novembre

- À la Table d'Olivier Nasti & à la Winstub -
Menu Chasse

- Mardi 5 novembre à la Table d'Olivier Nasti -

Dîner de gala à la Table d'Olivier Nasti, cors de chasse, feu de joie et démonstration d'armes et exposition d'œuvres d'art. De nombreux Chefs seront également de la partie : **Gilles Reinhardt****, Meilleur Ouvrier de France et Chef de L'Auberge du Pont de Collonges à Collonges-au-Mont-d'Or et Maison Bocuse | **Benjamin Chmura****, Chef de Tantris Maison Culinaire à Munich | **Christophe Felder et de Camille Lesecq**, Chefs pâtissiers à la tête des pÂtissiers à Mutzig.

Prix : 395€ (hors boissons)

Du lundi 11 au dimanche 17 novembre

À la Table d'Olivier Nasti & à la Winstub

Menu Chasse à quatre mains, signé par les Chefs Nasti et Bruno Doucet, à la tête des cuisines de La Régalade à Paris et figure emblématique de la bistronomie.



DES ÉVÉNEMENTS À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DU FESTIVAL

EXPOSITION AU CHAMBARD PAR L'ARTISTE WALTER ARLAUD
Exposition et vente au Chambard pendant toute la durée du festival

Walter Arlaud, peintre passionné de nature, capture dans ses œuvres la beauté et l'intensité du monde sauvage. Ses tableaux, d'une précision remarquable, mettent en lumière la **relation intime entre le chasseur et la nature**. Figure incontournable de l'art cynégétique, il célèbre à travers ses toiles l'**harmonie entre l'homme et la faune**. Ses œuvres, à la fois puissantes et respectueuses, sont un **hommage vibrant à la tradition de la chasse**.



ZOOM SUR LE LIÈVRE À LA ROYALE
AVEC LE CHAMPION DU MONDE MATHIEU SILVESTRE
Masterclass jeudi 24 octobre

Masterclass en cuisine pour apprendre les secrets de la recette du Lièvre à la Royale.
Animée par **Mathieu Silvestre**, second de cuisine du Chambard et **Champion du monde de Lièvre à la Royale 2019**.

Sur réservation, places limitées à 8 personnes | Durée : 2h30 | 120€

UNE IMMERSION TOTALE AU CHAMBARD, ENTRE GASTRONOMIE ET NATURE

Si la période des fêtes est un temps fort à ne manquer en Alsace, le festival de la chasse du Chef Nasti n'est pas en reste. Pour l'occasion, Le Chambard déploie des **offres expérientielles complètes**, pour des **séjours gastronomiques**.

Séjour Chasse à la Winstub du Chambard

1 nuitée

Dîner à la Winstub du Chambard

Petit-déjeuner

*Excursion en montagne***

Libre accès au spa

À partir de 653€ le séjour pour deux personnes

Séjour Chasse à la Table d'Olivier Nasti

nuitée

Dîner à la Table d'Olivier Nasti

Petit-déjeuner

*Excursion en montagne***

Libre accès au spa

À partir de 1 173€ le séjour pour deux personnes

Séjour Expérience Chasse au Chambard

2

nuitées

Dîner à la Table d'Olivier Nasti

Dîner à la Winstub du Chambard

Petit-déjeuner

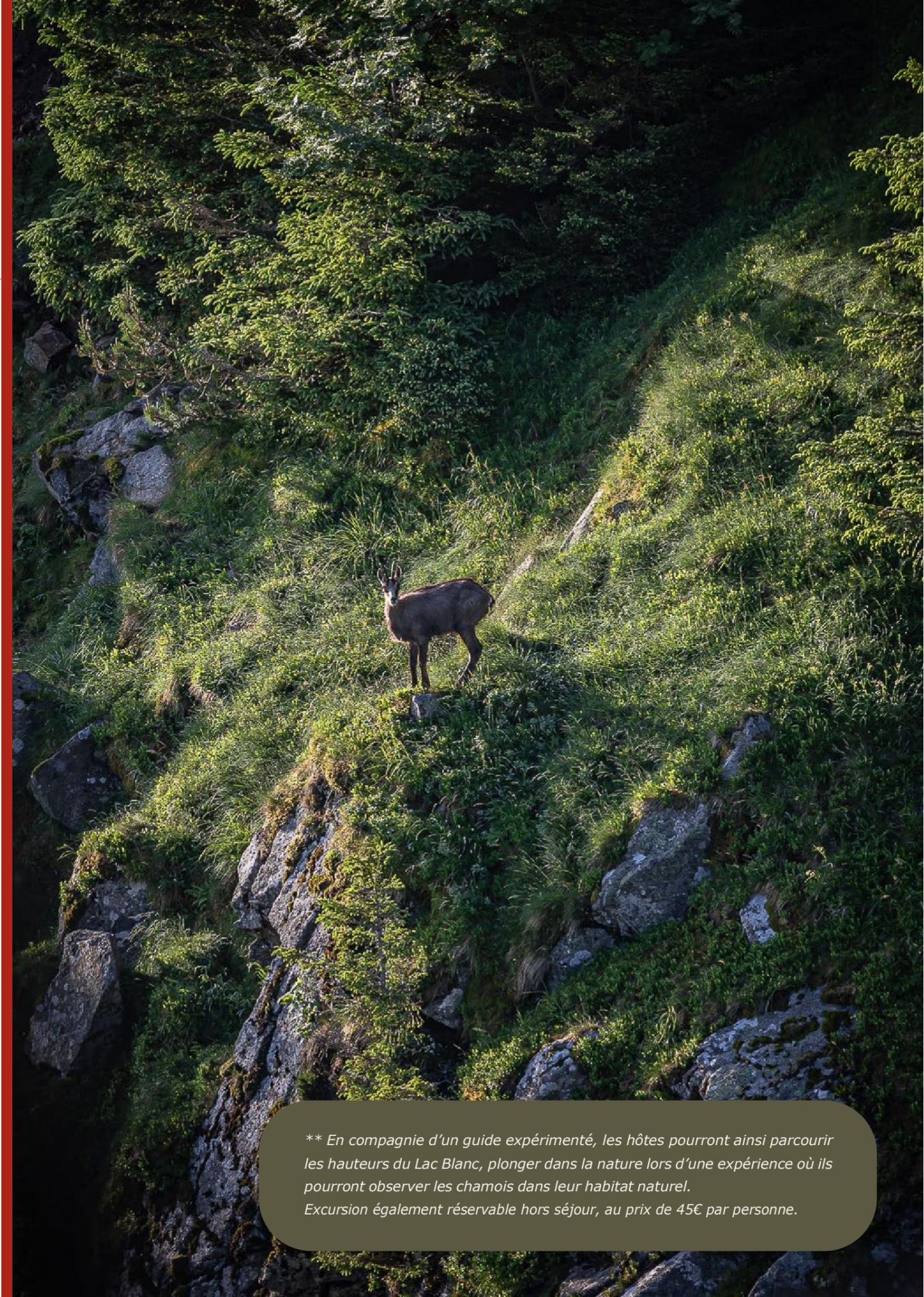
*Excursion en montagne***

Massage de 45 minutes

Libre accès au spa

À partir de 1 619€ le séjour pour deux personnes

*** En compagnie d'un guide expérimenté, les hôtes pourront ainsi parcourir les hauteurs du Lac Blanc, plonger dans la nature lors d'une expérience où ils pourront observer les chamois dans leur habitat naturel. Excursion également réservable hors séjour, au prix de 45€ par personne.*





Informations Pratiques

Le Chambard fête la Chasse

Du 15 octobre au 17 novembre 2024

Détail des menus sur demande

www.lechambard.fr