



Olivier Nasti et sa boulangerie Levain relèvent le défi de La Meilleure Boulangerie de France sur M6

La boulangerie du Chambard, **Levain** (Kaysersberg en Alsace), est **en lice pour décrocher le titre de Meilleure Boulangerie de France** dans l'émission éponyme diffusée sur M6. **Le 27 mai**, à partir de **18h35**, le Chef et Meilleur Ouvrier de France, doublement étoilé au Guide MICHELIN et distingué par 5 Toques au Gault & Millau, accompagné de son équipe, présentera les incontournables de la Maison afin de **tenter de se qualifier pour la finale nationale**.

Née d'un coup de cœur professionnel et amical, **Levain**, la boulangerie du Chambard a ouvert ses portes en **août 2022**. Tout commence lorsque le Chef Olivier Nasti rencontre Lulu, boulanger passionné du Bas-Alpin, dans sa boulangerie de Digne-les-Bains. De leur échange naît l'envie de faire revivre les **méthodes artisanales d'antan** : pains au levain maison et nourri avec grand soin, farine BIO moulue à la meule, pétrissage à la main et respect des temps de repos.

Le résultat ? De vraies miches vendues au kilo, à la croûte caramélisée et croustillante, au goût authentique.

Marie-Vigdis Picault, boulangère de Levain, reprend la **recette traditionnelle du Kougelhof** pour offrir un moment de gourmandise unique. **Préparés au levain maison**, ils existent en trois tailles et sont garnis d'amandes effilées et de marc de Gewurztraminer, pour des saveurs franches et généreuses.

Signées **Lorenzo Santullo**, tourier du Chambard, les viennoiseries allient savoir-faire, précision et passion. Brioches, croissants et autres délices sont préparés chaque jour pour la boulangerie et l'hôtel.

*Cela sera à découvrir davantage le **27 mai à 18h35** ...*