©JNALIN

Les Nouvelles GASTRONOMIQUES

par Sandrine Kauffer

Chaque mois, Maxi Flash propose une sélection d'articles parus sur le média nouvellesgastronomiques.com avec des QR codes pour découvrir le reportage complet, les photos et les vidéos.

Olivier NASTI
ouvre le salon de thé du Chambard à Kaysersberg

Fidèle à sa philosophie de maîtrise artisanale, transversale et globale, Olivier Nasti s'est appuyé sur son chef pâtissier Jordan Gasco, à ses côtés depuis huit ans, élu pâtissier de l'année par Le Chef en 2022, et sur son chef sommelier Jean-Baptiste Klein, Meilleur Ouvrier de France 2018, élu Sommelier de l'année par Gault & Millau en 2024. Ensemble, ils conçoivent une offre à trois voix qui magnifie l'hospitalité du Chambard.

C'est toute l'organisation de l'établissement qui a été métamorphosée. Longeant la terrasse de La Table d'Olivier Nasti, les clients de l'hôtel, au lieu de se diriger vers la droite en direction des cuisines, bifurquent désormais à gauche pour découvrir la nouvelle réception et conciergerie du Chambard, hôtel 5* Relais & Châteaux. Un salon d'attente y a été aménagé, parfait pour offrir une boisson d'accueil et présenter, dans le calme, l'univers du Chambard : La Table d'Olivier Nasti (2 étoiles Michelin), la Winstub, la boulangerie Levain, la chocolaterie Skulptur, et désormais le nouveau salon de thé qui propose les viennoiseries du matin, une offre de snacking salé haut de gamme, ainsi qu'une balade sucrée signée Jordan Gasco, servie en 6 ou 9 temps.

LE SALON DE THÉ : UN LIEU DE VIE À PART ENTIÈRE

Dans ce nouvel espace, il inaugure une réception intimiste, feutrée et cosy, ainsi qu'un salon de thé d'auteur, lumineux et sobre, pensé comme une extension naturelle et raffinée de la maison. Le mobilier, les luminaires, les tables en marbre de Carrare témoignent d'un soin du détail extrême. De belles alcôves offrent une vue apaisante sur l'avenue du Général de Gaulle. Placé sous la responsabilité de Rose, le salon est ouvert de 10h à 18h.

La carte salée, exclusive au salon du Chambard, fait la part belle aux produits du terroir et aux préparations inspirées, comme les smørrebrøds au pain de seigle, ces tartines garnies de truite saumonée issue de la pisciculture Guidat ou de sardines marinées, la tarte fine de saison ou encore le croque à la truffe noire accompagné de salade verte. Dans la Balade à neuf temps, trois pièces salées introduisent le parcours : asperges blanches d'Alsace relevées d'une vinaigrette à la clémentine et à la sarriette, jambon de cerf râpé, dampfnudle aux petits pois, purée de citron Meyer et œufs de truite, ou encore un fleischschnacka de bœuf nappé d'un jus réduit.

La suite sucrée dévoile un biscuit moelleux à la vanille de Madagascar et caramel mou, une rhubarbe en mousse légère au fromage blanc et poivre de Tasmanie, un baba bouchon aux allures de pain d'épices rehaussé d'une crème à la cire d'abeille, une mousse Linzer cannelle-feuilletée, une pomme façon Tatin au caramel de cidre, et une fraise en île flottante rafraîchie à l'huile de tagète.

UNE HOSPITALITÉ MODERNE, FLUIDE ET INCARNÉE

Ce nouveau salon de thé incarne la vision d'une hospitalité moderne, à la fois rigoureuse et chaleureuse. L'ancrage local est partout : dans les produits, les gestes, les visages. Et surtout, ce lieu n'est pas réservé aux seuls clients de l'hôtel. Il est ouvert sur la rue, accessible à tous, pour un petit-déjeuner, un café ou une parenthèse gourmande.

Ce projet architectural et humain s'inscrit dans une vision plus large de l'hospitalité : celle d'une maison qui respire, fluide et élégante, où l'on prend le temps d'accueillir autant que de servir. Un pas de plus vers une hôtellerie d'auteur, à visage humain.

Balade gourmande du Salon du Chambard. / ©ILYAFOODSTORIES

Le Salon du chambard . / ©ILYAFOODSTORIES

Jordan Gasco, Olivier Nasti et Rose, responsable du salon de thé. ©SANDRINE KAUFFER

KAYSERSBERG

Jour d'inauguration

Olivier et Patricia Nasti lors de l'inauguration du salon de thé. / ©DR

Olivier Nasti, le chef aux deux étoiles Michelin a inauguré le 17 juin un nouvel établissement. Maxi Flash y était.

Mignardises gastronomiques et desserts de haute volée attendaient les nombreuses personnalités présentes pour l'occasion. Chefs, influenceurs, élus : la famille Nasti a inauguré sa dernière nouveauté en grande pompe : un salon de thé, nommé sobrement Le Salon. « *Ce que je suis en train de faire m'anime fortement. Avant, c'était un ancien magasin de jouet. Ici, vous vous asseyez et on vous raconte une histoire* », a expliqué le chef, debout sur les marches qui y mènent, micro à la main, sa femme Patricia à ses côtés. « *C'est principalement cet espace que je voulais créer. J'avais envie de faire naitre un écosystème, une communauté, avec cette idée de l'excellence* », ajoute-t-il. « *Nous sommes très fiers, ça réhausse aussi la renommée de Kaysersberg Vignoble* », a clamé de son côté Jean-Jacques Gsell-Herold, maire délégué de Kaysersberg. Bienvenue à Nasti-land. Nul doute que Le Salon connaitra lui aussi le succès. ■

Grégoire Levy

Jordan Gasco fait profiter les visiteurs du Salon de son talent pâtissier. / ©DR

— L'INFO EN PLUS —

Où s'arrêteront les Nasti ? « *On a une petite boucherie qui va ouvrir. Sinon, pourquoi pas une petite fromagerie et une poissonnerie* » répond le chef.