



Gastronomie

ALSACE

Olivier Nasti

“Je voulais être paysan”

*Au Chambard *, à Kaysersberg, le chef doublement étoilé propose une cuisine libre, moderne, mais fidèle à une région qui n'a pas oublié ses traditions.*

L'Alsace compte parmi les régions dont l'identité culinaire reste forte. Comment l'expliquez-vous ?

Il y a beaucoup d'endroits où les traditions ont disparu, où la cuisine n'a plus de mémoire. On perd tout doucement l'identité culinaire familiale, puis c'est l'identité culinaire régionale qui s'efface. En Alsace, les gens mangent encore beaucoup en famille, ils savent et ils aiment cuisiner. On est à côté des frontières suisse et allemande... Il reste énormément de traditions, différentes d'un village protestant à un village catholique. On tient à ce patrimoine culinaire.

Aujourd'hui, tout le monde parle de produits de terroir. Quelle réalité recouvrent ces termes pour vous ?

Pour moi, ils représentent la nature, les gens qui l'aiment et la respectent. Le monde rural, je le connais bien. J'ai vécu dans un petit village où je travaillais à la ferme, je cueillais les fruits, j'allais à la pêche, je revendais ce que je trouvais. On m'a appris ce qu'était la vie d'un arbre, la naissance d'un bourgeon... On montait les animaux à cru, on allait chercher les moutons. C'est ce que faisaient les gens dans le temps. J'ai connu ça !

Une ruralité à laquelle vous restez très attaché ?

Jeune, je voulais être paysan, mais ma mère n'a pas voulu. Elle était comptable, mon père est mort jeune. Après j'ai voulu être boulanger, elle n'a pas voulu non plus. Je suis devenu cuisinier pas du tout par passion au début, je voulais juste travailler. Mais après, à chaque fois que j'ai été quelque part, chez Olivier Røellinger à Cancale ou au South Croydon en Angleterre, mon réflexe a toujours été de me rapprocher de ce monde rural. La sincérité de cette vie me touche, elle reste simple. J'aime mon existence puisque je l'ai construite dans ce sens, mais parfois elle est assez lourde à porter.

En cuisine, que puisez-vous comme inspiration dans les recettes traditionnelles ?

Il y a toujours des savoir-faire intéressants à piocher : une cuisson, un assaisonnement, une décoction, une technique de fermentation... Prenez la choucroute des hautes montagnes, la compiche, il n'y a que là-haut qu'ils font ça. C'est important de comprendre comment on peut arriver à préserver ces goûts justes qu'ils aiment. Ça nous permet aussi de transmettre un patrimoine, d'enraciner nos plats en racontant leur histoire, une histoire authentique.

Vous assumez pleinement votre passion pour la chasse et la cuisine du gibier. Est-ce un parti pris facile à maintenir dans un restaurant deux étoiles ?

Cuisiner la chasse est le propre de mon terroir, je le valorise au mieux. J'ai formé mes équipes pour ça. Deux à



Ses passions : cueillette, chasse et cuisine du gibier.

trois fois par semaine, ils montent avec moi à la chasse. Je leur explique pourquoi on tire, pourquoi il existe une obligation de la régulation. On vide même les animaux... Certains sont un peu réticents, d'autres pas. C'est comme pour le restaurant, tout le monde ne vient pas chez moi. Ceux qui n'aiment pas la chasse, je ne vais pas chercher à les convaincre. Je ne veux pas les choquer. Mais je peux vous dire que j'ai des véganes, et des végétariens... Et on arrive très bien à leur faire plaisir.

Chasse, pêche, cueillette... Ce respect de la nature fait-il de vous un écologiste militant ?

Je ne supporte pas le militantisme. Être en guerre avec tout le monde tout le temps, ce n'est pas pour moi. En revanche, préserver l'environnement et la nature, est notre quotidien. J'ai encore marché dernièrement deux heures en montagne, et j'ai ramassé plusieurs papiers. Ces petits gestes devraient tous nous concerner. Au restaurant, on a énormément de déchets. Les colis frais plastifiés sont difficiles à éviter, mais on fait le tri, papiers, plastiques, on essaye de cartonner au maximum... On déshydrate nos biodéchets, on fait du compost pour les paysans... Je ne revendique rien. Je le fais, c'est tout !

Que doit-on retenir de votre cuisine ?

L'important pour moi est d'être sincère avec moi-même, avec mes équipes et avec les clients. Je fais une cuisine identitaire qui entretient certaines traditions. Elle est technique, visuelle, sans sophistication inutile. Le bon doit primer. Mais, cette cuisine de fraîcheur est très complexe car elle demande des mains, de traiter le produit en dernière limite, de ne jamais l'emmener au frigo, de faire une cuisson à la commande... Dans le quotidien d'une entreprise, je peux vous dire que c'est extrêmement exigeant. ■

Propos recueillis par Laurence Haloche

* La Table d'Olivier Nasti. 13, rue du Général-de-Gaulle, 68240 Kaysersberg (03.89.47.10.17 ; Lechambard.fr).

MARKUS BASSLER, THE FOOD EYE/SDP, ILVA KAGAN/SDP, SERVICE DE PRESSE