

Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE


CHAMBARD


RELAIS &
CHATEAUX

LA GAZETTE
DU FESTIVAL DE LA CHASSE
3ÈME ÉDITION

DU 13 OCTOBRE AU 19 NOVEMBRE 2025

Réservation

info@lechambard.fr
+33 3 89 47 10 17

Par

OLIVIER NASTI
CHEF & CHASSEUR

Lieu

KAYSERSBERG,
ALSACE

LES CHEFS INVITÉS...



Bruno DOUCET

Chef propriétaire des restaurants
La Régalade à Paris du
Relais Saint-Germain

Camille DELCROIX

Chef propriétaire du restaurant
Bacove* à Saint-Omer

Mathias MARC

Chef du restaurant
Substance* à Paris

Edouard LOUBET

Chef propriétaire du restaurant
Le Grizzly à La Clusaz

Stéphanie LE QUELLEC

Chef propriétaire du restaurant
La Scène** à Paris

Laurent ARBEIT

Chef propriétaire du restaurant
La Table de l'Auberge Saint-Laurent*
à Sierentz

Jean COUSSAU

Chef propriétaire du restaurant
Le Relais de la Poste** à Magescq

Mercredi 19 novembre

Zoom sur... le Dîner de Gala



Au son solennel des cors de chasse et dans une ambiance à la fois chaleureuse et festive, cette soirée d'exception viendra sublimer un événement déjà unique en son genre. Imaginé à huit mains, ce menu d'exception naîtra de la collaboration entre Olivier Nasti et plusieurs grandes figures de la gastronomie française. Une rencontre rare, où l'excellence culinaire se mêle aux richesses du terroir pour offrir aux convives une expérience sensorielle inoubliable.

Autour du Chef Olivier Nasti, auront le plaisir de créer ce dîner d'exception :

- Amaury Bouhours, Chef Exécutif - Le Meurice**
- David Toutain, Chef Propriétaire - David Toutain**
- Michel Trama, Chef Propriétaire - de l'Aubergade, restaurant Michel Trama*

Menu unique au tarif de 400 euros

Menu Chasse à La Winstub



Le gibier est mis à l'honneur à La Winstub. Chaque semaine, retrouvez un nouveau menu Chasse élaboré par le Chef Nasti et par un Chef invité.

Mise en Bouche
Entrée
Plat
Fromage
Dessert

85 euros par convive

Menu Chasse à la Table d'Olivier Nasti

Chaque semaine, plongez dans une nouvelle expérience gastronomique inspirée par les retours de chasse et les cueillettes en forêt du Chef Olivier Nasti.

Le Chef, distingué de deux étoiles au Guide Michelin et gratifié de cinq toques par le Gault & Millau, valorise la viande de gibier sauvage, locale et saine dans ses assiettes.



Vous découvrirez des plats signatures ainsi que des créations exclusives, sublimes par nos accords mets et vins, élaborés par notre Chef Sommelier Jean-Baptiste Klein, Meilleur Ouvrier de France 2018.

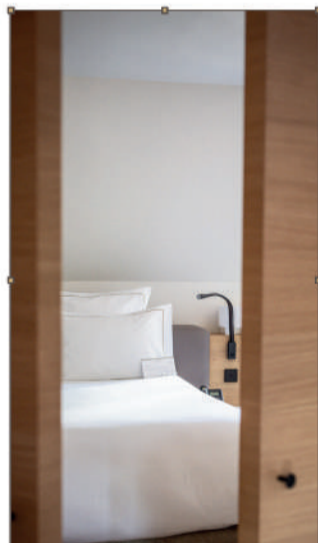
345 euros par convive hors boissons

Vivez l'expérience complète avec un séjour à l'hôtel, au coeur de la nature, aussi enrichissant que reposant.

Séjour Chasse à La Winstub du Chambard

Une Nuitée
Un Dîner à La Winstub
Le Petit-déjeuner
Une Excursion en montagne
Un Libre accès au spa

à partir de 650 euros



Séjour Expérience Chasse au Chambard

Deux Nuitées
Un Dîner à La Table d'Olivier Nasti
Un Dîner à La Winstub du Chambard
Les Petits-déjeuners
Une Excursion en montagne
Deux Massages de 45 minutes
Un Libre accès au spa
Un Livre dédié par le Chef Olivier Nasti

à partir de 1990 euros



Séjour Chasse à La Table d'Olivier Nasti

Une Nuitée
Un Dîner à La Table d'Olivier Nasti
Le Petit-déjeuner
Une Excursion en montagne
Un Libre accès au spa

à partir de 1170 euros



Réservation disponible en ligne, par mail ou par téléphone

Mardi 18 novembre

Les jurys du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier



Événement emblématique de cette nouvelle édition, le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier viendra sublimer les saveurs de la chasse à travers l'art délicat de la tourte, ce grand classique de la cuisine française.

Avec un jury d'exception composé de Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés et experts gastronomiques internationaux, tel que Guillaume Gomez, Romuald Fassenet, Emmanuel Renaut, Thomas Boullault, Philippe Etchebest, Kenichirio Sekiya, Gilles Goujon, Anne Luzin, Noémie Honiat, Nicolas Stamm, Jérôme Banctel, Marc Esqueret, Christophe Bacquié.

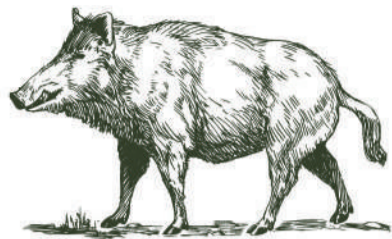
 <https://championnat-tourte-gibier.com/fr/>

 contact@championnat-tourte-gibier.com



**Du lundi 13 octobre au
dimanche 19 octobre**

**Semaine de lancement du
Festival de la Chasse**



Menu Chasse avec buffet de charcuterie



À l'occasion de la semaine de lancement du festival, La Winstub du Chambard accueille le Chef Bruno Doucet. Chef et chasseur, il sera mis à l'honneur dans le menu de chasse de la semaine.

Menu à 85€ par personne

Mercredi 15 et Jeudi 16 octobre

Sanglier à la broche



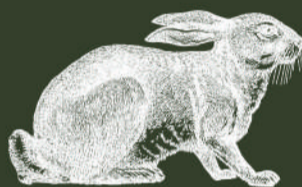
Le sanglier, l'un des premiers gibiers chassés par l'homme, était autrefois rôti à la broche, emblème de convivialité.

Dans cet esprit, le Chef Olivier Nasti vous convie à deux soirées à La Winstub du Chambard où il met à l'honneur l'animal rôti lentement à la broche servi avec des roigebrageldi, les pommes de terres marçaises.

Menu à 85€ par personne

**Du lundi 20 octobre au
dimanche 26 octobre**

**Semaine du Lièvre à la
Royale**



Menu Lièvre à la Royale

Le Lièvre à la Royale, grand classique de la gastronomie française, est à l'honneur à La Table d'Olivier Nasti.

L'occasion de mettre en lumière notre Chef de cuisine Mathieu Silvestre, Champion du monde du Lièvre à la Royale en 2019, et son amour du travail de ce plat français emblématique.

Menu à 85€ par personne à La Winstub
Menu à 345€ par personne à La Table d'Olivier Nasti



Mercredi 22 octobre

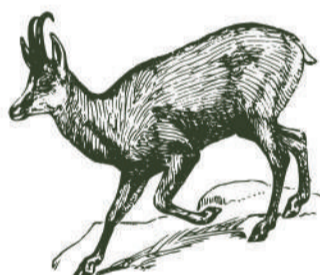
**Soirée lièvre à la royale
avec Laurent Arbeit**

Un menu à 4 mains avec le Chef Laurent Arbeit pour une soirée d'exception autour du Lièvre à la Royale. Tournée vers la transmission

Menu unique
à 345€ par personne

**Du lundi 27 octobre au
dimanche 02 novembre**

Semaine du gibier à poils



Mercredi 29 octobre

Soirée côtes de cerf



Un dîner en l'honneur du roi des forêts. Une soirée gourmande dans le cadre chaleureux de la Winstub

Menu à 85€ par personne

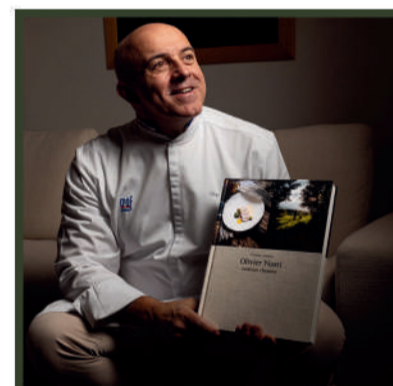
Jeudi 30 octobre

Dîner des cuisiniers chasseurs

La Table d'Olivier Nasti accueillera deux chefs unis par une passion commune : la gastronomie, le terroir et la forêt.

- Matthias Marc, Chef du restaurant Substance* à Paris
- Camille Delcroix, Chef au restaurant Bacove*

Trois chefs, trois sensibilités, une même inspiration : la forêt comme source vivante de créativité.



Menu unique à 345€ par personne

**Du lundi 03 novembre au
dimanche 09 novembre**

Semaine du gibier à plumes



Menu Chasse autour du gibier à plumes

Cette semaine, cap sur le gibier à plumes : une occasion unique de découvrir des créations du Chef autour du travail des volatiles.

Une invitation à la dégustation autour du gibier à plumes : perdrix, cailles, grives, faisans, bécasses, pigeons tous sublimés par le savoir-faire du Chef Olivier Nasti.

Menu à 85€ par personne à La Winstub
Menu à 345€ par personne à La Table d'Olivier Nasti



Mercredi 05 novembre

**Dîner à 6 mains autour du
gibier à plumes**

Retrouvez trois grands chefs spécialistes du gibier à plumes. Olivier Nasti, Édouard Loubet et Jean Coussau unissent leur talent pour vous offrir une expérience culinaire de haut vol, un véritable voyage au cœur des saveurs.

Menu unique
à 345€ par personne

**Du lundi 10 novembre au
dimanche 16 novembre**

Semaine tous gibiers



Vendredi 14 novembre

La Scène au Chambard

Un dîner à 4 mains, la fusion de deux univers pour un moment unique. Aux côtés de Stéphanie Le Quellec, le Chef Olivier met en scène un dîner à quatre mains d'exception.

Menu unique
à 345€ par personne

Mercredi 20 novembre

Le Dîner de Gala

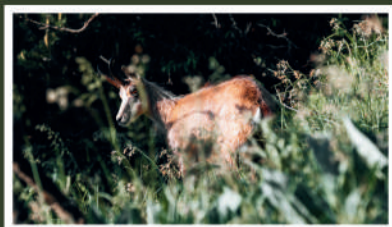


Dans l'atmosphère feutrée du Dîner de Gala, le Chef Olivier Nasti s'entoure de signatures culinaires d'exception pour composer un menu à plusieurs mains, hommage vibrant aux terroirs et à la chasse.

Un rendez-vous rare, placé sous le signe du partage, de l'excellence et de l'émotion.

Plus d'informations en couverture
Menu unique à 400€ par personne

Excursion sauvage au Lac Blanc à la rencontre des chamois



Pour prolonger votre immersion dans l'univers de la chasse, nous vous invitons à une randonnée avec un guide sur les hauteurs du Lac Blanc.

Ce parcours traverse les terrains de prédilection des chamois.

Excursion en montagne - 45 euros par personne - sur réservation

Les artisans du Festival de la Chasse



Blaser, la référence de la carabine

Fondée en 1957, Blaser est une marque allemande réputée pour ses armes de chasse d'exception. Elle fait figure de référence dans le domaine, grâce à leurs carabines innovantes et à leurs armes modulaires personnalisables.



Les oiseaux de Monsieur Belmas

Olivier Nasti a eu un véritable coup de cœur pour les oiseaux sculptés de Joachim Belmas, qui font écho à sa sensibilité pour la nature et le monde animal.

L'artiste sculpte dans le bois et peint à la main, tel un travail d'orfèvre, les plus beaux oiseaux de la nature. Monsieur Belmas nous offre un regard rempli de poésie avec ses créations.



Walter Arlaud

Peintre passionné de nature, capture dans ses œuvres la beauté sauvage. Ses tableaux, d'une précision remarquable, mettent en lumière la relation intime entre le chasseur et la nature. Ses œuvres sont à découvrir au Marius Bar

Conférence :

Valorisation de la filière gibier dans la restauration



Plus qu'une tradition, la chasse est aujourd'hui un acte de gestion responsable des territoires. Elle participe activement à l'équilibre des écosystèmes, en maîtrisant les populations animales pour préserver la biodiversité, les cultures et la forêt. Chaque prélèvement est effectué dans le respect absolu de l'animal et de son environnement, selon des pratiques encadrées et rigoureuses.

Le gibier ainsi récolté offre une viande de qualité, saine et naturellement riche en nutriments. Maigre, dense en protéines, en fer et en oligo-éléments, il répond aux attentes actuelles d'une alimentation plus vertueuse et plus authentique. Dans les établissements hôteliers et gastronomiques, nous avons la responsabilité – et le privilège – de redonner toute sa place au gibier. En le valorisant sur nos cartes, en le cuisinant avec raffinement, en racontant son origine et son sens, nous faisons bien plus que proposer un plat : nous partageons une vision du vivant, du goût et du respect.

C'est cette approche que nous vous invitons à explorer lors de la conférence sur la valorisation de la filière gibier dans la restauration.

Mercredi 22 octobre

Masterclass Lièvre à la Royale

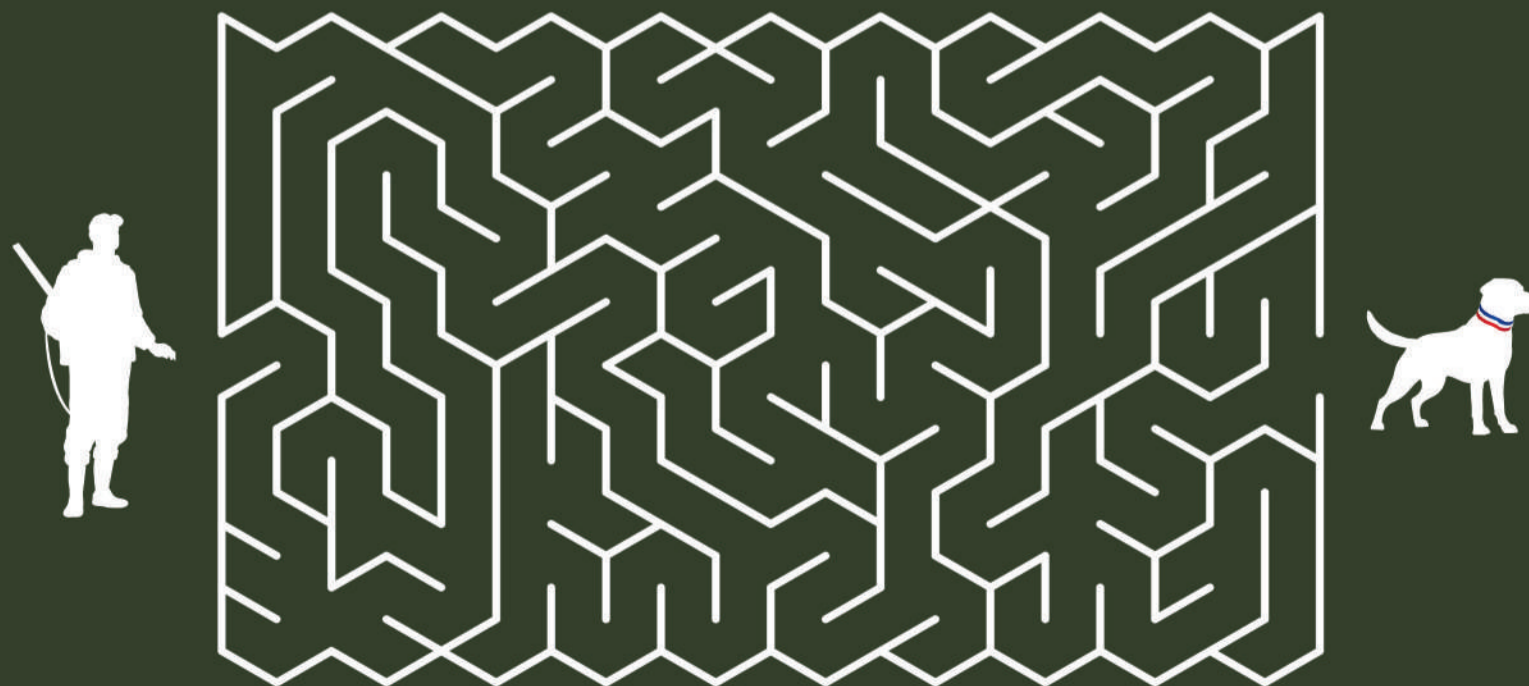


Symbole de la grande cuisine française, le Lièvre à la Royale s'invite au cœur du Festival sous la main experte de Mathieu Silvestre, Chef de cuisine au Chambard, sacré Champion du Monde de ce plat mythique en 2019.

Alliant exigence technique et sens du détail, ce mets d'exception – longuement mijoté, farci d'une préparation noble et nappé d'une sauce aux arômes profonds – incarne l'art de magnifier le gibier dans toute sa noblesse. À l'occasion d'une masterclass dans les cuisines du Chambard, Mathieu Silvestre dévoilera les secrets de ce plat.

à 9h00-Places limitées
120 euros par personne

Aidez le Chef Olivier Nasti à retrouver son chien Tartare !



Réservations :



en ligne

www.lechambard.fr



par téléphone

au +33 3 89 47 10 17



par courriel à

info@lechambard.fr