



BONNES ADRESSES

Les rendez-vous d'Olivier Nasti

2 étoiles au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Cuisinier de l'année 2023 par Gault & Millau, 5 toques Gault & Millau, outre les titres Olivier Nasti cumule les aventures.

En plus de « La Table » d'Olivier Nasti et son hôtel-spa « Le Chambard » (5 étoiles, 1 clé Michelin, Relais & Châteaux), situés à Kayserberg, l'un des plus beaux villages de France situé dans le Haut-Rhin, Olivier et son épouse Patricia vous accueillent également dans une *winstub*, brasserie alsacienne traditionnelle, ainsi que dans une boulangerie et une chocolaterie, baptisées respectivement « Levain » et

« Skulptur ». « Le Chambard » recèle encore un salon dédié au *tea time*. Coffrets cadeaux et

offres spéciales sont également à découvrir sur le site du restaurant.



© T. Macé

Des plus enthousiastes, Olivier Nasti propose depuis trois saisons le Festival de la chasse, dans le cadre du « Chambard », avec au menu : soirée sanglier à la broche, semaine du lièvre à la royale, soirée de la côte de cerf, dîner autour du gibier à plume, etc. L'an passé, au cours de ce même festival, se déroula le premier Championnat du monde de la tourte de gibier/Le meilleur Pithiviers. Décidément le chef Nasti est plus que jamais un « cuisinier chasseur » comme il se définit lui-même. F.-X. A.

Rens. : lechambard.fr et championnat-tourte-gibier.com