

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

Mathieu Silvestre, Premier Chef de Partie de La Table d'Olivier Nasti, en finale du MOF



La liste officielle des 28 finalistes au concours de l'un des Meilleurs Ouvriers de France, catégorie Cuisine, vient d'être dévoilée. L'alsacien Mathieu Silvestre, de la brigade de la Table d'Olivier Nasti — Le Chambard, à Kaysersberg — est sélectionné pour le titre du Meilleur Ouvrier de France Cuisine.

Il porte sa passion dans le son de sa voix et son amour pour les produits du terroir dans ses racines. Fils de cuisinier, Mathieu est tombé tout petit dans la marmite avant d'user ses premiers tabliers dans le restaurant familial en Meuse.

Le talent n'attend pas le nombre des années. Avec Mathieu, la maxime est criante de vérité. Elevé auprès des fourneaux de son père, fervent défenseur d'une gastronomie régionale portée par les bons produits et le travail des petits producteurs, Mathieu a embrassé sa carrière avec une bonne longueur d'avance. Passionné jusqu'au bout des ongles, il tient de ses parents ses belles valeurs de vie qui font du travail le seul tremplin de toutes ambitions. C'est avec cette envie qu'il passe 2 ans aux côtés de Philippe Mille au Château les Crayères où il vit l'obtention de la 2^{ème} étoile avant de rejoindre le Chambard.

En Olivier Nasti, Mathieu a trouvé un guide précieux qui va développer son talent. En 2014 il accueille la 2^{ème} étoile du Chambard avec une joie indescriptible, puis en 2015, à 23 ans seulement,

il remporte le concours « Espoir de l'année », 20 ans après Olivier Nasti. Epaulé par un chef qui croit en lui, travailleur sans relâche, humble et respectueux, il se lance désormais dans un autre défi, le titre de Meilleur Ouvrier de France dont il a déjà obtenu le billet pour la finale.

Au Chambard, Mathieu a trouvé bien plus qu'une jolie ligne sur un curriculum vitae. Progrès, expériences professionnelles hors du commun, ici il a rencontré un mentor juste et bienveillant avec qui il partage une passion pour la chasse et la nature, une famille ouverte et accueillante. Investi au-delà des mots, la gentillesse teintée d'une légère timidité rend le talent du jeune homme encore plus pur et le promet à un avenir définitivement heureux.

*"Je suis très fier de lui. Il n'a que 26 ans et il participe à sa première finale du Meilleur Ouvrier de France, c'est incroyable, sachant que les inscriptions sont ouvertes à partir de 25 ans c'est sans doute le plus jeune finaliste. Nous allons tout mettre en œuvre pour le préparer et l'y conduire dans les meilleures conditions", s'est exprimé **Olivier Nasti**.*

À propos du Chambard

Entre vignoble alsacien et ballons des Vosges, Le Chambard est avant tout une histoire de famille, celle des Nasti. Depuis 2000, Olivier et Patricia, un couple uni par le goût de recevoir et de partager perpétuent la riche histoire hôtelière d'une demeure XVIIIe dans le village de Kaysersberg. Olivier Nasti dirige les cuisines de La Table d'Olivier Nasti, son épouse, Patricia accueille les clients au restaurant où cuivre et tissus soyeux composent une atmosphère baroque. Lignes pures et contemporaines pour les chambres et le spa de l'hôtel ; Olivier et Patricia ont apporté à cette maison son supplément d'âme et réservent aux hôtes un accueil des plus chaleureux.

Contacts presse

-

Coline Le Houezec

Bureau de presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
coline@pascalevenot.fr
01 53 53 07 60 - 06 61 20 59 42

Lidwine Perriot

Bureau de presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry – 75008 Paris
lidwine@pascalevenot.com
01 53 53 01 06 - 07 80 56 33 01