

# ( CHAMBARD )

Hôtel \*\*\*\* | Restaurants | Spa

## SAVEURS DE NOËL AU CHAMBARD\*\* : LA RECETTE DU CHEF

C'est dans les petites rues de Kaysersberg, en Alsace, que la magie de Noël prend tout son sens. Élu village préféré des français en 2017, on y trouve non seulement l'un des plus beaux marchés de Noël, mais également Olivier Nasti, figure emblématique de la gastronomie et Chef du Chambard\*\*.

Pour un 25 décembre d'excellence et de tradition, le Chef aux deux étoiles MICHELIN nous livre un menu festif à partir d'ingrédients du terroir, en accord avec le vin sélectionné par les soins de Jean-Baptiste Klein, tout juste sacré Sommelier de l'année. Une recette au miel et à la cire d'abeille tout droit venu des jardins du Chambard, où huit ruches et leur quelques 480 000 habitantes ont été installées cet été, en faveur de l'authentique, du goût et de la protection du riche écosystème alsacien.

L'omble chevalier de nos montagnes, cuit à la cire d'abeille  
Vinaigrette tiède au miel et huile de sapin



Lucas Muller – Lukam

**Recettes pour 6 convives**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 6 minutes**

Ingrédients :

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pièce d'omble chevalier (Calibre 900/1000)</li><li>• Cire d'abeille</li><li>• 30 pièces d'amandes effilées</li><li>• 200g de lait</li><li>• 200g de crème</li><li>• 10g de miel</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 200g de poudre d'amandes blanches</li><li>• 30g d'huile de sapin</li><li>• 20g vinaigre de vin rouge</li><li>• 100g de fond blanc</li><li>• Sel de lave</li><li>• Poivre</li></ul> |
|---|--|

## Préparation :

### Purée d'amandes :

- 200g de lait
- 200g de crème
- 200g de poudre d'amandes blanches

Faire bouillir la crème et le lait. Ajouter la poudre d'amandes blanches. Laisser gonfler et infuser une demi-journée puis passer au Thermomix et au pacojet afin de lisser la préparation.

### Vinaigrette miel/sapin :

- 100gr de fond blanc
- 30gr d'huile de sapin
- 20gr de vinaigre
- 10gr de miel
- Sel/poivre
- 1 pointe de couteau de xantane pour l'épaaisseur

## Procédé :

1. Dans un moule en bois, couler 1cm de cire d'abeille, puis laisser figer.
2. Placer une bande de rhodoïd dans le fond en laissant dépasser une languette.
3. Flasher l'omble 4 minutes au four vapeur à 64° sur une plaque filmée. Enlever la peau à la salamandre.
4. Placer les morceaux d'omble dans le moule sur le rhodoïd.
5. Couler la cire chauffée entre 65 et 70° en recouvrant de  $\frac{3}{4}$  les ombles. Laisser cuire 6minutes puis démouler.

## Dressage :

Sur une assiette, dresser une quenelle de purée d'amande. Poser un morceau d'omble parallèlement à la quenelle. Ajouter quelques amandes effilées sur la purée. Remplir une saucière vinaigrette chaude et émulsionnée.

## Accord mets & vin par le Chef Sommelier Jean-Baptiste Klein :

“ Riesling Grand Cru Francktein, Mathilde et Florian Beck Hartweg 2016 : expression pure et savoureuse d'un grand terroir de Granit. Un vin pur et salin pour sublimer la chair délicate du poisson. Les arômes du Riesling signent un mariage envoûtant avec les parfums délicats de miel et de sapin. ”

J-B. Klein

## A 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.

Le Chef dirige les cuisines de **La Table d'Olivier Nasti**, tandis que 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, le couple a

*apporté à cette maison son supplément d'âme et réserve aux hôtes un accueil des plus chaleureux.*

*À leurs côtés, Jean-Baptiste Klein — qui vient de décrocher le titre de **Meilleur Ouvrier de France Sommelier** — supervise les cartes de la **Winstub** et de **La Table d'Olivier Nasti**, pour lesquelles il a rapidement su créer une véritable complémentarité.*

**Informations pratiques**

**LE CHAMBARD\*\***

9-13 Rue du Général de Gaulle  
68240 Kaysersberg-Vignoble

**BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT**

Lidwine Perriot & Coline Le Houezec - +33(0)1 53 53 01 06

[lidwine@pascalevenot.com](mailto:lidwine@pascalevenot.com) / [coline@pascalevenot.fr](mailto:coline@pascalevenot.fr)