

(CHAMBARD)

Hôtel ***** | Restaurants | Spa

OLIVIER NASTI, CHEF DE CUISINE ET CHASSEUR PASSIONNÉ

Olivier Nasti, expliquez-nous votre rapport à la chasse ?

Il y a chez moi un besoin de chasse. Dès l'ouverture de la saison, j'organise d'ailleurs toute ma vie en conséquence.

J'ai la chance inouïe d'être au cœur d'une région extraordinaire pour assouvir ma passion. C'est devenu comme une évidence d'aller goûter chaque jour, été comme hiver, les premières lueurs de l'aube au cœur de la nature. D'être là pour la ressentir pleinement et vibrer avec elle au plus près.

Comment cela se traduit-il à travers votre restaurant ?

Mon rôle en tant que cuisinier est de transmettre et partager. J'imagine constamment des recettes pour mettre en avant la saveur extraordinaire des produits au moment où ils sont au cœur de leur saison.

L'été est pour cela une période où j'aime faire découvrir le chevreuil d'été qui, je crois, mérite une attention toute particulière. L'animal s'est nourri au printemps de bourgeons et de fruits rouges qui donnent à sa viande, préparée froide ou chaude, des parfums délicats tout à fait étonnants.

Vous voyez donc un rapport entre votre métier et votre passion ?

Je crois effectivement sincèrement à un parallèle entre le cuisinier et le chasseur. Il y a pour les deux une forte exigence, un travail de patience et de précision remarquables. Je me retrouve parfaitement dans ces valeurs.

À mes clients, je veux faire comprendre la formidable richesse de la nature et sa saisonnalité. C'est elle qui doit rester notre guide. Et j'espère que chacun repart de chez moi en ayant compris au moins cela.



Le Chevreuil d'été de nos chasses, fruits et légumes d'Alsace

Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

