

Zur Tea Time ins Elsass

Sternekoch Olivier Nasti und Chefpâtissier Jordan Gasco aus dem Fünf-Sterne-Hotel Le Chambard in Kayserberg zeigen die süße Seite des Elsass – und erweitern nebenbei ihr gastronomisches Spektrum.



Das Elsass ist eine Region, die für ihre hervorragende Gastronomie bekannt ist. Im Herzen eines der schönsten Dörfer Frankreichs erwartet die Gäste Chefkoch Olivier Nasti, der sich immer wieder aufs Neue erfindet – so eröffnete er vor kurzem seine erste eigene Bäckerei! An seiner Seite Jordan Gasco, der in der Region für seine einzigartige Pâtisserie voller Feinheit und Eleganz bekannt ist und wahre Kunstwerke kreiert. Wir befinden uns im malerischen Kayserberg, rund zehn Kilometer nordwestlich von der Stadt Colmar entfernt: Harmonisch vereint in einem ehrwürdigen Anwesen aus dem 18. Jahrhundert finden sich hier das Fünf-Sterne-Hotel Le Chambard, das mit zwei Michelin-

Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant La Table d'Olivier Nasti und die traditionelle Winstub. Das charmante Hotel verfügt über 33 Zimmer inklusive sechs Suiten, die gemütliche Marius Bar, einen Veranstaltungsraum sowie einen Spa-Bereich. All das zusammen bildet ein luxuriöses und dennoch bescheidenes Ensemble, in dem sich die Familie Nasti ihren großen Traum erfüllt hat: französische Lebenskunst erhalten und der Elsässer Gourmetküche Tribut erweisen. Seit 2015 ist das Le Chambard zudem Mitglied im prestigeträchtigen Netzwerk der Relais & Châteaux Hotels und seit September 2017 ist das Gourmetrestaurant Mitglied des Vereins „Les Grandes Tables du Monde“. Das Ehepaar Olivier und Patricia Nasti empfängt

6.2022



Sternekoch Olivier Nasti (oben) und Chefpâtissier Jordan Gasco (unten) aus dem Fünf-Sterne-Hotel Le Chambard in Kayserberg



hier seine Gäste, um ihnen wahrhaft kostbare Momente der Erholung und des Genusses zu bescheren. Mit unerschöpflicher Leidenschaft bieten sie gemeinsam mit ihren Töchtern Manon und Clara Nasti sowie ihrem professionellen Team einen in jeder Hinsicht erstklassigen Fünf-Sterne-Service, in dem kein Wunsch offenbleibt.

Patissier des Jahres

Neben Sterne-Küche und Winstub hält das Haus ein weiteres kulinarisches Angebot vor: den Afternoon Tea. Hierfür hat Olivier Nasti noch ein weiteres Ass im Ärmel – in Person von Chefpâtissier Jordan Gasco. Er ist der perfekte Pâtissier, welcher den Gästen diese unglaublich süßen Momente beschert. Gasco, der ursprünglich eine Leidenschaft für das Zeichnen und die Architektur hegte, beschloss im Alter von 16 Jahren nach einem Praktikum in einer Konditorei, den Weg in die Pâtisserie einzuschlagen. Seit 2018 gehört er zum Team des Le Chambard und ist bekannt für seine bezaubernden Kreationen, die wahren Kunstwerken gleichen. Im September dieses Jahres verlieh ihm das seit 1986 führende Magazin für Küchenchefs in Frankreich die Trophée Pâtissier des Jahres. Zuvor wurde er bereits vom Gault & Millau als bester Pâtissier 2022 für die Grand Est-Region ausgezeichnet und stellt ein vielversprechendes Talent einer neuen Generation von Pâtissiers in Frankreich dar.

Windbeutel, Kirschtorte, Gugelhupf

Die stilvolle und zugleich gemütliche Atmosphäre der neu gestalteten Marius Bar des Hotels Le Chambard ist



der perfekte Ort für das außergewöhnliche Rendez-vous mit der berühmten Tea Time. Die traditionelle englische Tea Time wird hier lose interpretiert und auf das Konzept von Olivier Nasti und Jordan Gasco angepasst – regionale Produkte und Klassiker aus der Elsass-Region werden kreativ abgewandelt und modern interpretiert. Hin und wieder lässt sich Jordan Gasco von verspielten Kindheitserinnerungen inspirieren und diese dann in seine Arbeit mit einfließen. Allein die Speisekarte ist schon ein Leckerbissen und stellt die Gäste vor die Wahl: Wie wäre es mit einer Schwarzwälder Kirschtorte in sehr modernem Design, einem Windbeutel mit Erdnüssen und schwarzen Johannisbeeren oder dem berühmten Dessert aus tahitianischer Vanille? Ganz ▶

PAP*
STAR

Maiskalt genießen.



Veranstaltungen und Getränke gehören zusammen. Kommt noch unser Becher aus biologisch abbaubarer Maisstärke ins Spiel, ist die Kombination perfekt. Das freut Veranstalter, Fans und die Natur. Mehr zum Wertstoffkreislauf: www.papstar.com/solutions/maisbecher-recycling

serving solutions



papstar-shop.de



Gleich hinter dem Hotel hat Nasti eine eigene Bäckerei errichtet, Referenzobjekt der Begierde ist der Gugelhupf



Olivier Nasti, Ehefrau und Gastgeberin Patricia und die Töchter Manon und Clara: top-ausgebildete Hotelfachfrauen

zu schweigen von der Dampfnudel mit einer Zitruscreme sowie einem Kompott aus roten Früchten, der Kakaoschote aus venezolanischer Criollo-Schokolade, der Scheibe Gugelhupf im Trompe-l'oeil-Stil oder einer originellen Interpretation von Prousts Madeleine...

Maronen, Quitten und Äpfel

Für diejenigen, die eher in salziger Stimmung sind, bietet die Karte auch Herzhaftes, etwa einen Gugelhupf mit Gänseleber, eine marinierte Forelle aus der Region oder Wildschweinschinken. Die Köstlichkeiten werden entweder direkt am Tisch serviert oder auf einem Wagen unter Glashauben präsentiert. Jeder Biss ist eine Offenbarung für den Gaumen; Aromen und Kombinationen, die überraschen und wunderbar miteinander funktionieren, verschiedene Texturen und sensorische Erlebnisse, die ihresgleichen suchen – Pâtisserie-Kunst auf allerhöchstem Niveau. Sehr ungewöhnlich sind die mit regionalen Spirituosen gefüllte Bonbons – zum Beispiel Elsässer Gin – die es in sich haben und einen idealen Abschluss der opulenten Tea Time im Le Chambard bilden.

„Im Moment arbeiten wir mit Maronen, Quitten und Äpfeln. Außerdem suchen wir als Team im Wald nach Kastanien und denken gemeinsam über eine neue Kreation für Ende des Jahres nach“, so Jordan Gasco zu aktuellen Trends in seiner Pâtisserie. Aber damit nicht genug...



PROFILE

- Das Fünf-Sterne-Hotel Le Chambard in Kayserberg/Elsass ist ein Familienbetrieb und beherbergt das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant La Table d'Olivier Nasti, die traditionelle Winstub und die Marius Bar
- 33 Zimmer inklusive sechs Suiten, Veranstaltungsraum und Spa-Bereich
- Patron und Küchenchef ist Olivier Nasti, der für eine ausdrucksstarke Autorenküche steht. Kürzlich wurde der Zwei-Sterne-Koch vom französischen Gault & Millau zum Koch des Jahres 2023 gewählt
- Frau und Töchter bekleiden ebenfalls Schlüsselpositionen im Betrieb; Chefpâtissier ist der mehrfach ausgezeichnete Jordan Gasco
- Die süße bis herzhaftes Tea Time in der Bar kostet von 40 bis 55 Euro (dann inkl. Champagner)
- Die neue Bäckerei Boulangerie Levain direkt hinter dem Hotel offeriert frische Elsässer Backwaren (Brot nach Gewicht ab zehn Euro/Kilo, Gugelhupf ab sechs Euro)
- www.lechambard.fr

Neu: die Bäckerei hinterm Hotel

... denn jetzt ist auch noch eine Bäckerei dazugekommen. Brote aus Natursauerteig, süße Gebäckstücke, traditionelle Gugelhupfs – Kayserberg freut sich über die neue Bäckerei in der Rue du Tir gleich hinter dem Hotel, welche exzellenten Produkten gewidmet ist. Die Bäckerei Levain entstand durch die Begegnung von Sternekoch Olivier Nasti und Luc Roux, einem Bäcker aus dem Luberon. Beide teilen die gleiche Liebe für hochwertige Produkte und so entstand die Idee für ein gemeinsames Projekt: Die Eröffnung einer Boulangerie, welche einerseits die Traditionen respektiert, aber zugleich nach Spitzenleistung strebt.

Olivier Nasti zu seinem neuesten Projekt: „Ich glaube, tief in meinem Inneren wollte ich schon immer mit Brot arbeiten und eine eigene Bäckerei haben. Aber es musste, wie bei allem, was ich tue, die Exzellenz stimmen. Dank einer zufälligen Begegnung konnte der Traum Wirklichkeit werden, und er gibt mir die Gelegenheit, immer wieder Neues zu lernen, über Mehle, das Kneten, althergebrachte Methoden, die ich mit modernen Techniken kombiniere. Dieses Know-how zu bewahren, zu 100 Prozent hausgemachte Produkte zu gewährleisten und die Schönheit dieses Handwerks an die neuen Generationen weiterzugeben, hat mich bei dieser Boulangerie weitgehend inspiriert“, erklärt Olivier Nasti. Die neue Bäckerei im Herzen des Elsass präsentiert ihren Besuchern ein köstliches Sortiment an frischen



Backwaren: Brote mit Früchten, klassische Landbrote in verschiedenen Größen, Brote mit Cerealien, Roggenbrot, Weißbrot oder Buchweizenbrot – für jeden Geschmack ist das Passende dabei. Natürlich dürfen auch hier die süßen Pâtisserie-Teilchen nicht fehlen, die jedes Naschkatzenherz höherschlagen lassen. So findet man bei den süßen Backwaren die unverzichtbaren Croissants und Pain au Chocolat, klassische oder mit Saisonfrüchten aromatisierte Brioche sowie eine Reihe von Gourmet-



Cookies. Nach und nach hat Jordan Gasco gelernt, auch in seine Kreationen Sauerteig zu integrieren, eine weitere geschmackvolle Herausforderung. Der Gugelhupf, der in der Region unumgänglich ist, überrascht durch ein leicht von der Tradition abweichendes Rezept mit Mandelblättchen und Rosinen, die in Gewürztraminer-Trester getränkt sind. Dieser wird jeden Tag mehrmals geliefert, damit man zu jeder Tageszeit in den Genuss eines wunderbar frischen Produkts kommt.

Das charmante Hotel verfügt neben dem La Table d'Olivier Nasti auch über die traditionelle Winstub (großes Bild) sowie über 33 Zimmer inklusive Suiten

PAP*
STAR

Wahre Naturtalente.



Vielseitig, robust, unbeschichtet und recycelbar. Auch unsere „paper cups“ sind wahre Naturtalente, besonders in Sachen Nachhaltigkeit. Für einen verantwortungsvolleren Umgang mit Umwelt und Ressourcen. Mehr zum Wertstoffkreislauf: www.papstar.com/solutions/pappbecher-recycling

serving solutions

papstar-shop.de