

**EN BREF :**

Format  
240 x 340 mm  
160 pages  
ISBN :  
978-2-917008-05-8  
Prix public TTC : 36 €  
À paraître  
le 12 mars 2009



# olivier Nasti mon alsace

FRAGMENTS D'UN TERRITOIRE CULINAIRE  
PRÉFACES DE MARC HAEBERLIN ET JEAN-GEORGES KLEIN

«Alsacien d'adoption, je me suis pris au jeu de travailler ce terroir, et au fil du temps j'en suis tombé amoureux. Je suis un fervent défenseur de ses traditions qui ont toute leur place dans une cuisine moderne.»

OLIVIER NASTI

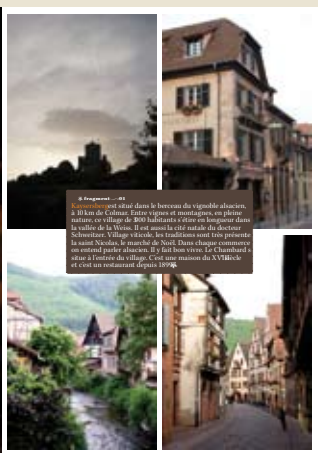
Kouglofs, dampfnudles, knepfles et choucroute, la cuisine d'Olivier Nasti est assurément alsacienne sans pour autant être nostalgique. Olivier Nasti est un cuisinier moderne, qui a su parfaitement intégrer l'histoire et la tradition dans une vision très contemporaine du restaurant.

En s'installant à Kaysersberg, au centre du vignoble, au milieu des géraniums et des maisons à colombages, il a transformé les pratiques ancestrales de la cuisine alsacienne en tremplin, et son terroir en champ d'exploration. Un exemple : l'*illusion au beurre noisette*. Plat d'une rare élégance qui reprend le traditionnel *velouté de cresson aux écrevisses* et *quenelles* des bords du Rhin. En lui ajoutant une viennoise de beurre noisette, Olivier Nasti crée un plat ludique, pertinent et moderne, dont le périmètre gustatif reste pourtant parfaitement balisé.

La cuisine d'Olivier Nasti est très technique dans sa construction et reste pourtant très simple dans son appréhension. Évidente, ludique, goûteuse, elle est avant tout émotionnelle.

Ce livre est composé de fragments qui sont autant de points d'entrée dans la cuisine d'Olivier Nasti. Les plats, les techniques, les produits, les hommes... c'est la convergence de tous ces éléments qui compose une cuisine. La gastronomie n'est pas un monolithe figé, c'est une pratique autant culturelle que nourricière. Ce livre vous propose de vous aventurer au-delà des recettes pour percevoir ce qui fait la valeur d'un plat.

À 42 ans, Olivier Nasti est l'un des chefs de file de la jeune cuisine française. Il s'est installé en 2000 à Kaysersberg. Son restaurant, le Chambard, est étoilé depuis 2004. Il est également à la tête d'un hôtel de charme, d'une *winstub*, du *Flamme and Co* (un restaurant lounge qui réinvente la tarte flambée) et du *Kouglof*, une curieuse pâtisserie. Il est devenu MOF en 2007.



\*\*\*

Menu Fretin imagine des projets différents, ambitieux, pertinents et modernes, qui mettent en lumière les mutations culinaires contemporaines. Le menu fretin, ce sont les choses insignifiantes, les poissons trop petits pour qu'on les comptabilise, la goutte d'eau que nous revendiquons d'être dans un océan de livres.

\*\*\*

Un *presskit* comprenant la couverture ainsi que des images libres de droits extraites du livre est disponible sur simple demande.

\*\*\*

CONTACT : LAURENT SEMINEL  
TÉL. : 02 37 90 95 24 - MOBILE : 06 12 11 42 02 - PRESSE@MENUFRETIN.FR  
WWW.MENUFRETIN.FR