

“J'AIME CE QUI ME NOURRIT : LE BOIRE, LE MANGER, LES LIVRES.” ÉTIENNE DE LA BOÉTIE

# LE NOUVEAU LIVRE D'OLIVIER NASTI UNE CUISINE D'EXPRESSIONS OLIVIER NASTI

Définir une cuisine, c'est également définir l'homme qui la pense et la réalise deux fois par jour. Passionné de cueillette, de pêche et de chasse, Olivier Nasti propose une cuisine foncièrement ancrée dans son territoire mais dont l'esprit résonne bien au-delà des frontières alsaciennes. Une cuisine aux bases classiques mais à l'esprit avant-gardiste.

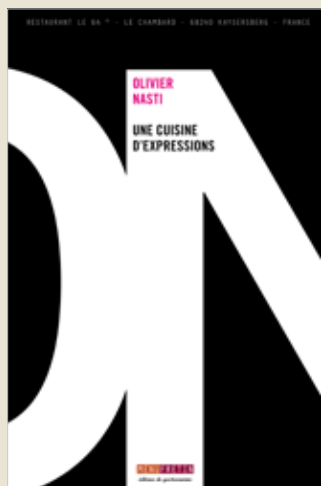
La cuisine est un formidable moyen d'expression et de transmission. Chaque plat donne à voir une certaine vision du monde, du territoire, de la personnalité du cuisinier. Olivier Nasti a, durant de nombreuses années, travaillé à faire évoluer et progresser sa cuisine, son cadre et son service. Aujourd'hui, au Chambard – hôtel cinq étoiles – et dans son restaurant le 64 ° – deux étoiles Michelin – le mangeur se voit proposer une expérience unique. Celle d'une cuisine d'auteur, une cuisine rare et intelligente, une cuisine d'expressions.

À 50 ans, Olivier Nasti fait partie des chefs de file de la cuisine française. Meilleur Ouvrier de France 2007, deux étoiles au Guide Michelin, il est installé à Kaysersberg en Alsace depuis dix-sept ans.

### EN BREF

À paraître en juin 2017  
Prix public TTC: 35 €  
140 x 216 mm / 224 pages  
ISBN : 979-10-96339-04-4

EXISTE AUSSI  
EN VERSION ANGLAISE :  
979-10-96339-05-1



\*\*\*

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.

\*\*\*

CONTACT : LAURENT SEMINEL  
TÉL. : 02 37 35 96 58 - MOBILE : 06 12 11 42 02  
MAIL : CONTACT@MENUFRETIN.FR

WWW.MENUFRETIN.FR