

Le mot du Président

Concours et niaque

La parenthèse estivale refermée –qui nous a donné tout loisir de nous interroger sur la visibilité du fumeux label « Fait Maison », « ni fait ni à faire ! » pour beaucoup d'entre nous–, souhaitons-nous une rentrée radieuse, animée par l'éternel dynamisme qui caractérise notre profession.

Ainsi, pour les Cuisiniers de France, cette fin d'automne sera d'abord marquée par la remise du trophée Marius Dutrey à Joël Robuchon des mains de Gérard Dupont, président de l'Académie culinaire de France. Événement que nous sommes fiers d'organiser au Pavillon Cambon le 22 octobre. Et bien sûr, le 1^{er} décembre, ce sera la très attendue finale de notre ICC – International Cup de cuisine Trophée Antonin Carême – sur laquelle je reviens pour rappeler aux retardataires que la limite de clôture de remise des dossiers est fixée au 13 octobre.

Le concours ? C'est une de nos priorités, « **le principal vecteur de transmission des bases classiques** », comme le rappelle Éric Briffard, président du jury.

Sans transition, c'est donc un MOF 2007 qui a les honneurs de la couverture. J'ai cité Olivier Nasti qui, en son *Chambard*, chambarde avec brio le plus haut du terroir alsacien tout en réinscrivant très habilement dans l'air du temps des « fonds de terroir », comme la populaire flammekueche.



Nasti ? Nouveau deux étoiles 2014, lauriers qu'il est le seul à partager dans le Haut-Rhin, avec Stefano d'Onghia. Un ancien tailleur qui a eu la niaque (indispensable dans les concours !) pour hisser // *Cortile* dans la cour des grands. Rage de vaincre qu'il partage avec l'Argentin Mauro Colagreco qui, malgré une vocation tardive, a su imposer sa signature du haut de son *Mirazur*** sur cette Côte d'Azur où Jean-Michel Llorca compte parmi les plus prestigieux pâtissiers.

Cela, tandis que Patrice Hardy égaye de sa cuisine les plus vieux pavés de la capitale avec *Au rendez-vous des camionneurs*. Enseigne dirigée par sa fille, Azure, dont la particularité fera date : c'est le premier « routier de chef » ! Roulez jeunesse !

Votre dévoué,

Christian Millet



**LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE**



« Bien servir mes clients, c'est leur proposer
les produits les plus frais. »

Nous partageons la même exigence.

Utilitaires Mercedes-Benz Carrossés frigorifiques

À partir de **19 409 € HT** pour le CITAN Fresh⁽¹⁾

La gamme de véhicules utilitaires Mercedes-Benz est carrossable frigorifique avec nos partenaires Gruau, ECP, Lamberet et Lecapitaine. De très nombreuses configurations sont disponibles afin de vous proposer la meilleure réponse à vos besoins, et vous permettre ainsi de proposer le meilleur service à vos clients.



Mercedes-Benz
Vans. Born to run.*

* Des utilitaires conçus pour durer

(1) Exemple de prix pour un Mercedes-Benz Citan 108D long série spéciale, avec cellule intégrée, carrossage Isberg. Le Citan Fresh n'est disponible qu'après de nos partenaires Lamberet, Isberg ou ECP. Dans la limite des stocks disponibles. Offre réservée aux professionnels, hors vente groupée et loueurs, TVA en vigueur en sus. Voir détail de l'offre dans le réseau participant. Photo non contractuelle. Mercedes-Benz France, SAS au capital de 75.516.000 €, 7 avenue Nicephore Niepce, CS 30100, 78077 Saint Quentin en Yvelines Cedex. RCS Versailles 622 044 287. Crédit photo : Corbis.

Sommaire



p.4



p.24

N° 891

SEPTEMBRE

OCTOBRE 2014

4

EN COUVERTURE

Olivier Nasti

24

PÂTISSIER

Jean-Michel Llorca

34

TENDANCE

Stefano, Sébastien,
Jean-Michel

46

PARCOURS

Mauro Colagreco

60

BISTRONOMIE

Patrice Hardy

68

ÉVÉNEMENT

Soirée blanche
des Disciples d'Escoffier

73

PROSPER MONTAGNÉ

74

CENOLOGIE

Les métiers de la vigne
et du vin

78

LIVRES EXPRESS



p.34



p.46



p.60



p.68

En couverture, Olivier Nasti
Photo : Sylvain Monjanel © 2014





Le Chambard
Olivier Nasti
le guide
MICHELIN
2014
🌸🌸🌸

KAYSERSBERG, LE CHAMBARD

Olivier Nasti

« Une cuisine de terroir dans l'ère du temps, créative et ludique »

Belle année pour Olivier Nasti, qui a redonné au *Chambard* ses deux étoiles perdues... en 1939 ! Dominique Mathy, Jean Schillinger, Olivier Roellinger, Marc Haeberlin... Au lendemain d'un prestigieux parcours et la reprise du *Caveau d'Eguisheim* avec son frère Emmanuel, notre MOF 2007 s'installe en famille dans la mythique enseigne de Kaysersberg. Tout en tenant la gageure de redonner un coup de jeune au terroir en revisitant la flammekueche dans ses enseignes *Flamme & Co*. C'est ce qui s'appelle avoir le feu sacré...

L'exode rural, très peu pour lui ! Olivier, né le 9 décembre 1966 à Belfort, rêve de devenir paysan à Morvillars (Territoire de Belfort). Un paradis d'à peine 1 000 habitants, pour ce petit débrouillard, fils de Sylvette, experte-comptable, ce qui ne gêne rien. Car, courant prés et bois, il vend le fruit de ses récoltes aux restaurateurs alentour. Pécule qu'il arrondit à la mauvaise saison, rendant de menus services à la boulangerie du village dont sa grand-mère Irène est propriétaire. Paysan ? Un métier que sa mère conçoit d'autant moins que son frère Emmanuel, d'un an son aîné, rêve de devenir architecte :

« **Ne voulant pas la contrarier, j'ai alors choisi d'être boulanger, ce qui lui a tout autant déplu ! A la limite elle préférerait cuisinier. Alors, allons pour "cuisinier" ! Ce qui ne me dérangeait pas, ma priorité étant de me libérer de l'école et de gagner ma vie aussitôt que possible ! »**

C'est ainsi que s'écrit l'histoire et

qu'il entre à *L'Hostellerie du Château Servin* à Belfort où le foie gras de canard chaud au vinaigre de framboise est couronné de deux étoiles. Il faut dire que son maître d'apprentissage n'est autre que Dominique Mathy qui, lui apprenant la rigueur dans le travail « aiguisé mon envie de faire un métier auquel je n'avais jamais songé », précise Olivier. Qui plus est, il le présente au Meilleur Apprenti de France.

Coup d'essai qui, à défaut d'être un coup de maître, allait être déterminant, l'incitant par la suite à concourir au trophée Interbrew (qu'il remporte) et à se mesurer au prix Prosper Montagné en 1993, puis à mettre à l'épreuve son inépuisable obstination aux MOF...

Jean Schillinger

Mais restons en 1984. Maintenant qu'il a son CAP en poche, la frontière est trop proche pour ne pas l'enjamber et entrer au *Beau Rivage*



Olivier sur son cheval «Fernandel» .