

Kaysersberg, le 25 juin 2015,

Communiqué de presse

## **Le Chambard d'Olivier Nasti, rejoint la famille des Relais & Châteaux**

***Le 15 Juin 2015, lors d'un conseil d'administration, l'établissement Le Chambard, a été accueilli au sein de la prestigieuse collection Relais & Châteaux.***

Niché dans un village typiquement alsacien du Haut-Rhin, situé sur la route des vins, à une quinzaine de minutes de Colmar, cette authentique demeure du 18e siècle conjugue avec subtilité, modernité et tradition.

Avec son **restaurant doublement étoilé** au Guide Michelin®, 4 toques au Gault & Millau®, ses **32 chambres et suites d'exception**, sa **Winstub distinguée d'un Bib Gourmand**, son **spa et sa piscine intérieure** qui s'étendent sur plus de 200 mètres carrés, Le Chambard apporte une **nuance alsacienne exceptionnelle à la palette des émotions proposées par les 520 établissements Relais & Châteaux.**

L'établissement accueille les voyageurs depuis le début du 20e siècle et les multiples générations de restaurateurs et d'hôteliers qui s'y sont succédés, ont toujours su conserver le cachet et l'esprit de la maison. Depuis 2000, la famille Nasti, maître des lieux, y adjoint ce supplément d'âme et partage avec passion, son amour de la région alsacienne.

Pour son **propriétaire, Olivier Nasti**, Meilleur Ouvrier de France, cette distinction fait écho au travail réalisé depuis 15 ans.

« Je suis fier d'avoir bâti mon établissement et de l'avoir porté avec mon épouse, Patricia, Emmanuel, mon frère et Corinne, sa femme, jusqu'à cette prestigieuse famille. C'est une reconnaissance, pour nous, Relais & Châteaux c'est l'excellence ! Depuis 15 ans, nous veillons à l'accueil, au confort et à la qualité de nos services tant à l'hôtel qu'à la table. Nous avons porté en famille, ce lieu au plus haut et nous continuerons à le faire avec cette même quête d'excellence.

L'entrée à Relais & Châteaux ouvre également une porte à une clientèle plus internationale du fait de leur présence dans plus de 64 pays. L'image de Relais & Châteaux, perçue par le public, est très bonne et je pense que cela ne peut être que bénéfique pour notre fréquentation et le dynamisme de notre territoire. Relais & Châteaux nous a toujours fait rêver, nous sommes très fiers aujourd'hui d'entrer dans cette famille. »

Contact presse : Interview – Photos  
Nathalie Burrus-Berson  
Tel : 03 89 78 42 80 // 06 68 77 71 89  
E-mail : [info@lechambard.fr](mailto:info@lechambard.fr)  
Site Internet : [www.lechambard.fr](http://www.lechambard.fr)

*A propos du Relais & Châteaux Le Chambard :*

*Le Chambard, du nom de ses premiers propriétaires, accueille les voyageurs depuis le début du 20e siècle. Incarnant la 2e génération à la tête de l'établissement, c'est Marius Chambard, aidé de son épouse, qui lui donna ses lettres de noblesse. Déjà considéré comme l'une des meilleures tables d'Alsace, le Chambard attire une clientèle venant du monde entier, des clients qui peuvent profiter de la trentaine de chambres que compte l'auberge.*

*Après la Seconde Guerre Mondiale, le Chambard est repris par un hôtelier altkirchois, Médard Peter. Ce dernier dirige l'établissement pendant 25 ans, années au cours desquelles la table est récompensée d'une étoile au Guide Michelin®.*

*Le Chambard est ensuite racheté par Pierre Irrmann. Puis, en 2000, les frères Olivier et Emmanuel Nasti reprennent le flambeau, près d'un siècle après sa fondation. Les deux hommes font de cette adresse une halte gastronomique incontournable d'Alsace. Le restaurant obtient ainsi sa première étoile en 2004 et, 3 ans plus tard, le Chef Olivier Nasti est sacré Meilleur Ouvrier de France.*

*Durant l'année 2009, le Chambard devient un Hôtel Spa à Kaysersberg : sur 200 m<sup>2</sup> sont aménagés piscine à débordement, sauna, jacuzzi, hammam et salles de soins.*

*Enfin, en 2014, le restaurant est distingué par une 2eme précieuse étoile au Guide Michelin®. Il reçoit par la même occasion un nouveau nom : 64° Le Restaurant, en référence à la température idéale de cuisson de l'œuf, plat signature d'Olivier Nasti. En 2015, Le Chambard rejoint la collection des Relais & Châteaux.*