



(CHAMBARD)

4 employés du groupe Nasti se présentent au 25^{ème} concours

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

Une entreprise dynamique !

Le mercredi 6 février 2013, le Recteur Christian Forestier, administrateur général du Conservatoire national des arts et métiers et président du Comité d'organisation du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » et des expositions du Travail (COET) a lancé officiellement la 25^{ème} édition de ce prestigieux concours.

Depuis 1924, ce concours récompense l'excellence professionnelle et les exceptionnels savoir-faire français. Organisé par le COET, il conduit à l'attribution d'un diplôme d'Etat de niveau III (équivalent à Bac+2), délivré par le ministre de l'Education nationale. Les lauréats ont alors l'honneur de porter l'illustre médaille au ruban tricolore et le titre de « MOF ». Ils symbolisent, pour le Recteur Christian Forestier, « un univers de femmes et d'hommes, riches de multiples talents, passionnés et investis, représentant avec fierté tous les domaines de l'artisanat, de l'industrie et des services. »

Cette 25^{ème} édition, ouverte dans 136 métiers (appelés « classes ») répartis en 17 groupes verra la création de 15 nouvelles classes ou options dont la classe « réceptionniste », pour laquelle Madame BURRUS-BERSON Nathalie (42 ans) se présente.

En 2013, les 4 candidats se sont inscrits au concours sous les encouragements de leur chef Olivier Nasti qui lui-même porte le titre de MOF cuisinier, année 2007. Monsieur Nasti Olivier dirige l'établissement Le Chambard situé à Kaysersberg sur la route des vins d'Alsace, aux côtés de son frère Emmanuel, de son épouse Patricia et de Corinne, l'épouse d'Emmanuel.

Dans les cuisines du 64° Le restaurant, 2 étoiles au guide Michelin, c'est Frédéric Tagliani (34 ans), second de cuisine, qui se prépare au concours ! Frédéric a déjà passé les épreuves qualificatives qui ont eu lieu le 6 mai 2014 à Paris et a été qualifié pour la demi-finale.

Rosalie Matthieu (23 ans) quant à elle, révise pour la catégorie « Gouvernante d'hôtel ». Les épreuves qualificatives auront lieu fin octobre, début novembre.

A Colmar, c'est Laurent Sanchez (42 ans), maître boulanger de la boulangerie « Coté Four » dirigée par les frères Nasti, qui se rendra au mois d'octobre aux qualifications.

Tous les quatre sont d'avis unanime : ce concours est une façon de mettre son métier en avant, et de vivre une expérience unique ! « On se motive mutuellement »

C'est un moment à part dans une carrière, pendant lequel il faut se remettre en question, beaucoup réviser, se dépasser et se tenir informer de l'actualité.

Le chef Olivier Nasti leur préconise « beaucoup de travail dans le but d'aller toujours plus haut » « il faut que la préparation à ce concours soit très sérieuse, rigoureuse et précise, bien lire le référentiel ».

Il encourage fortement ses employés à faire ce concours afin qu'ils aient l'opportunité de travailler toujours dans l'excellence et d'exercer leur métier au plus haut niveau.

L'obtention de cette distinction apportera « de la fierté, une satisfaction personnelle, la possibilité de transmettre son savoir, ses connaissances au sein de l'établissement. Pour la notoriété de nos enseignes, avoir du personnel de haut niveau ne sera que valorisant ».

Le chef les soutient : « ce concours est certes difficile, mais je crois très fort en vous, vous avez les capacités et je vous aiderai de mon mieux en vous faisant faire des stages, des formations, du coaching personnalisé » Il faut cependant que les candidats se disent que « l'on ne réussit pas forcément un concours du premier coup, j'en suis pour preuve...mais sachez que des gens exceptionnels ne réussissent pas et c'est pas pour autant qu'ils sont mauvais ! »



Rosalie Mathieu – Nathalie Burrus-Berson – Laurent Sanchez – Frédéric Tagliani

(CHAMBARD)

DOSSIER DE PRESSE 2014

LE CHAMBARD A KAYSERSBERG

Hôtel 4****-Restaurant gastronomique 2*-Winstub-Spa

Le Chambard

Châteaux et Hôtels Collection

9/13 rue du Général de Gaulle 68240 Kayserberg

Tél : 03 89 47 10 17 Fax : 03 89 47 35 03

info@lechambard.fr www.oliviernasti.com www.lechambard.fr

L'hôtel **Le Chambard** dispose de 32 chambres confortables et agréables à vivre, dont 6 chambres delux supérieur et 5 suites portant le prénom des enfants de la famille : Emma, Manon, Clara, Johanna, Louis et Paul. Les salons sont modulables et peuvent se transformer en chambre d'enfant.

- Chambre double ou individuelle : 169 € à 187 €
- Chambre classique : 120 €
- Chambre Néo : 182 € à 200 €
- Chambre Delux supérieur : 266 € à 292 €
- Suite junior : 291 € à 320 €
- Suite sénior : 341 € à 375 €

Faites une escale au **Spa du Chambard**, un espace dédié aux loisirs, à la détente, à la relaxation et au bien être sur 200m2. Piscine bleue à débordement, nage à contre courant, eau à 30°, hammam, sauna et jacuzzi, terrasse extérieure...

La piscine est longée d'une large baie vitrée, donnant sur une terrasse extérieure. Un lieu de détente et de rafraîchissement idéal pour prolonger les bienfaits d'un sauna, hammam ...

Espace ouvert tous les jours de 8h à 19h.

L'accès est libre à toute personne extérieure à l'hôtel réservant un soin.

Le Spa du Chambard, c'est aussi deux cabines de soins, véritables écrans dédiés aux modelages, aux soins du corps, aux soins du visage et des yeux.

Christelle (responsable du Spa) vous réserve un accueil digne des lieux.

Les modelages du dos tièdes aux huiles chaudes, du corps à l'huile d'argan bio, aux pierres chaudes pour harmoniser les énergies intérieures, aux pochons, aux bambous ou aux coquillages, sont autant d'invitations à la détente absolue.

Les réservations se font au 03 89 78 42 88

Le Chambard dispose d'une **salle de séminaire** pouvant accueillir jusqu'à 18 personnes et comprenant des équipements adaptés (vidéo projecteur, écran, paperboard, accès wifi).

La journée de travail : 66 €

Le forfait résidentiel : 286 €

Le forfait résidentiel gastronomique : 345 €

Soirée étape pour les hommes d'affaire : 120 € à 141 €



(CHAMBARD)

DOSSIER DE PRESSE 2014

LE CHAMBARD A KAYSERSBERG

Hôtel 4****-Restaurant gastronomique 2*-Winstub-Spa

Le Chambard

Châteaux et Hôtels Collection

9/13 rue du Général de Gaulle 68240 Kayserberg

Tél : 03 89 47 10 17 Fax : 03 89 47 35 03

info@lechambard.fr www.oliviernasti.com www.lechambard.fr



Le Chambard, c'est d'abord une histoire de famille, celle des Nasti.

Olivier Nasti formé chez Schillinger, Roellinger et la famille Haerberlin, est récompensé d'une étoile au guide Michelin en 2005 et d'une deuxième étoile en 2014, et du titre de Meilleur Ouvrier de France cuisine en 2007.

Emmanuel Nasti, diplômé de l'école d'architecture de Strasbourg a rejoint Olivier à 29 ans et s'est depuis formé en sommellerie.

Patricia et Corinne, les épouses, gèrent la Winstub et l'hôtel pour la première et la réception pour la seconde. Virginie la fille de Patricia et Olivier propose des prestations de coiffures aux clients de l'hôtel.

Le Chambard est situé à Kayserberg, charmant village viticole de 3000 habitants, situé sur la route des vins d'Alsace, entre vigne et montagne. A 15 mn de Colmar, à 45mn des aéroports de Mulhouse et Strasbourg et à 2h25 de Paris en TGV.

Olivier et Emmanuel Nasti, deux frères restaurateurs

(caveau d'Eguisheim et Hostellerie du Château) ont acquis en 2000 le Chambard, fondé en 1901 par Louis Chambard. Membres de Châteaux et Hôtels Collection, des étoiles d'Alsace, de la Fédération des chefs de cuisine et restaurateurs d'Alsace, des Maîtres cuisiniers de France et du Club Prosper Montagné.

Le Chambard propose deux offres de restauration :

- **Le restaurant gastronomique, 2 étoiles au guide Michelin.**

D'une capacité de 60 couverts à la carte ou 100 en banquet (avec salle caveau), le restaurant propose 4 menus : menu du chef à 44 €, servi à midi en semaine, menu à 94 €, 115 € et 136 €.

Restaurant complètement relooké par Madame Sturm et les frères Nasti en janvier 2013.

La carte des vins, riche de 750 références (20000 bouteilles) a été créée par Emmanuel, membre de l'ASA (Association des Sommeliers d'Alsace) et de l'UDSF.

- **La Winstub du Chambard, restaurant typiquement Alsacien :**

Cette Winstub (récompensé par un BIB au guide Michelin) respecte toutes les traditions, sur le mode de l'excellence. Décor de carreaux rouges et blancs, mobilier de bois clair, verres à vin à haut pied...L'ambiance est chaleureuse et permet de déguster dans un cadre agréable les plats phares de l'Alsace : la choucroute, le Baecaoffa, les escarots, le munster.





DOSSIER DE PRESSE 2014

BRASSERIE COTE COUR

Place de la cathédrale

11/13 rue des serruriers 68000 COLMAR

Té1 : 03 89 21 19 18

www.cotecour-cotefour.fr

Olivier et Emmanuel Nasti ont racheté en juillet 2011 la Brasserie Boulangerie « Côté-Cour & Côté Four » pour l'exploiter dès Janvier 2012.

La Brasserie et la Boulangerie sont sous la direction d'Emmanuel Nasti, le sommelier du Chambard.

Dans l'esprit d'une brasserie chic parisienne, la cuisine est classique, traditionnelle et contemporaine :

Spécialités : les plats gourmands pour deux (selon saison): Carré d'agneau en croûte d'herbes, ou poulet fermier label rouge, Vous trouverez aussi de nombreux festivals gastronomiques : Olivier et Emmanuel Nasti invitent leurs amis à cuisiner pendant une quinzaine épicurienne.

Menus : de 19€ à 31€

Capacité : salle 70 / terrasse 70 / Salons 2 X 20

Ouverture : De 11h30 à 14h / 19h à 22h30

INEDIT : OUVERT TOUS LES JOURS.

BOULANGERIE COTE FOUR

La Boulangerie Côté-Four est ouverte tous les jours de 7h30 à 22h30.

Les dimanches et jours fériés de 8h30 à 22h30

Côté four, c'est aussi une boulangerie avec ses bonnes odeurs de pains frais, sortis tout chaud du fournil grâce aux fournées

de 7 h 30, 11 h 30.

Le maître boulanger Laurent Sanchez et son équipe vous proposent chaque jour, un grand choix de viennoiserie et pains au levain naturel et pains spéciaux au fil des saisons.

Petits-déjeuners « express » et « tradition » Avec presse et wifi.

Restauration rapide au bar et en continue.

