



## **COMMUNIQUE DE PRESSE**

**Mardi le 09 juin 2015** Le chef Olivier Nasti accueille Emmanuel Renaut chef triplement étoilé du restaurant " Flocons de sel" à Megève.

Ensemble, ils vont préparer un menu à « 4 mains » : la fusion de leurs talents va émoustiller les papilles !

Un moment exceptionnel et de haute voltige est prévisible !

Un menu à déguster en leur présence, au 64° Le Restaurant à Kaysersberg.

Ce menu est proposé au tarif de 180 EUR, vins compris en accord avec les plats, au déjeuner ou au dîner.

### Qui est Emmanuel Renaut ?

Meilleur Ouvrier de France et Compagnon du Tour de France, Emmanuel Renaut a obtenu une troisième étoile au Guide Michelin. Formé à Paris, il démarre sa carrière au restaurant de l'hôtel Crillon, auprès de Christian Constant, faisant équipe avec, entre autres, Yves Camdeborde, Eric Frechon... Il rejoint ensuite Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, qu'il seconde en cuisine durant sept ans. Cette expérience est entrecoupée par un passage chez le Chef Yves Thuriès. Après un séjour à Londres, où il dirige la cuisine du Claridge's, il retourne vers la montagne et s'installe à Megève, il y a dix ans. Il y crée son restaurant « Flocons de Sel ». Il développe aujourd'hui de nouveaux services pour ses hôtes au sein de son nouvel établissement sur les hauteurs de Megève : cours de cuisine, hébergement et espace Détente Luxe.

### **LE CHAMBARD - Famille Nasti**

Hôtel 4\*- 64° Le restaurant 2\*au guide Michelin / 4 toques au Gault et Millau-

Winstub –Spa et Institut

68240 KAYSERSBERG

Tél : 03 89 47 10 17 - [www.lechambard.fr](http://www.lechambard.fr) - [www.oliviernasti.com](http://www.oliviernasti.com)