



## « UN GRAND CHEF interprète UNE GRANDE FLAMMÉE »

Olivier Lammert, gérant des trois restaurants «Flamme & Co » à Strasbourg, Kaysersberg et Mulhouse associé au chef Olivier Nasti (MOF 2007), du 64° Le Restaurant à Kaysersberg (2\* au guide Michelin, 4 toques au Gault&Millau) renouvellent l'opération «La soirée des chefs». Chaque année, cet événement est un succès.

Guillaume Scheer, chef du restaurant 1741 de Strasbourg, 1 étoile au Guide Michelin, nous fait l'honneur de sa présence.

Il aura toute liberté pour créer un menu dégustation composé de 5 petites flammées gastronomiques.

Ce menu est proposé au tarif de 27 € et restera à la carte pendant 1 mois (à partir du 26 mai 2015) du restaurant Flamme and Co de Strasbourg.

Une occasion unique de rencontrer un style culinaire différent et innovant d'un grand chef œuvrant dans les cuisines du Flamme and Co : pour votre plus grand plaisir gustatif !



Alsacien pur souche, ce jeune homme de 31 ans se découvre une passion pour la gastronomie dès le plus jeune âge et poursuit dans cette voie en intégrant le lycée hôtelier de Strasbourg. Après avoir obtenu son BTS restauration, il entre en 2003 comme commis de cuisine à l'Hôtel Royal Barrière 4\* à Deauville qu'il gravira les échelons jusqu'à devenir sous chef de cuisine aux côtés d'Eric Provost. Fin 2008, il intègre les équipes de Christian Le Squer au restaurant Ledoyen à Paris en tant que chef de partie puis sous chef de cuisine. En 2010, il retrouve ses racines en Alsace et rencontre Olivier Nasti qui le place au Flamme and Co à Strasbourg en tant que chef de cuisine pendant 4 ans. Mais son désir de revenir à la haute gastronomie est plus fort. Depuis 2 ans, ils ont avec Olivier Nasti le projet d'ouvrir une nouvelle adresse gourmande, c'est pourquoi leur rencontre avec Cédric Moulot a été décisive. Précis et rigoureux grâce aux différents chefs qu'il a pu côtoyer dans son parcours, c'est aujourd'hui avec talent, précision et rigueur qu'il exerce au 1741.



