Le chasseur français

Auteur : Hervé Lévy

Date : 1 septembre 2017

Cuisinier majeur, Olivier Nasti est également un chasseur passionné : nous avons accompagné le Meilleur Ouvrier de France dans les forêts autour d'Orbey, à potron-minet.

Olivier Nasti est un virtuose qui vit la tête dans les étoiles. Cinq pour Le Chambard, chaleureux et charmant hôtel où les trophées – chevreuils, cerfs, etc. – voisinent avec les bestioles griffues de Waydelich et deux aux *Guide Michelin* pour 64° Le Restaurant [1], escale gastronomique de pointe située à Kaysersberg, élu Village préféré des français 2017 par les téléspectateurs de *France 2*. Une juste récompense pour sa cuisine de haute volée que nous suivons avec attention depuis des années[2], dont le résumé tient en quelques mots : chasse, pêche, nature et tradition (revisitée).

© Lukam, Le Chambard

Chasses subtiles

À la carte de son restaurant se découvre le tropisme pour le gibier d'un passionné chassant à l'approche, qui est à l'art cynégétique ce que la pêche à la mouche – qu'il adore également – est à la pratique halieutique : un *modus operandi* solitaire et aristocratique. Il est quatre heures trente du matin. La nuit est encore d'encre lorsque nous retrouvons Olivier Nasti. Le 4x4 démarre en souplesse en direction d'Orbey. « *C'est une chasse raisonnée et raisonnable. J'observe l'animal*

à la jumelle et décide s'il est bon à prélever ou pas. Il est essentiel de gérer l'espace et l'espèce », explique-t-il en roulant. Nous marchons silencieusement. Les contours des arbres se précisent peu à peu. Le chef lit dans la forêt comme dans un livre ouvert, analysant les traces des animaux et les indices de leur passage : « *Ces noisettes encore vertes ne sont pas tombées toutes seules. Et vu la hauteur de l'arbre, c'est sans doute un grand cerf qui s'y est attaqué* », estime-t-il. Alors que les ténèbres luttent encore consciencieusement avec le jour, nous apercevons un faon au loin, puis un broquart, à quelques dizaines de mètres. Pas un coup de feu. Le Meilleur Ouvrier de France nous vante en chuchotant les mérites du gibier tué à la belle saison : « *La viande d'un cerf chassé en été est merveilleuse. Il se nourrit d'herbes grasses qui rendent sa chair tendre et juteuse. C'est magique* », affirme celui qui approvisionne sa table avec le produit de ses chasses, travaillant également avec des professionnels soigneusement sélectionnés dans une volonté de « *traçabilité maximale. J'évite les bêtes tuées à la traque, car elles ont beaucoup d'acide lactique dans les chairs en raison du stress et de la course*. » La marche se poursuit dans la lumière incertaine de l'heure bleue. Sur les pentes du Lac noir, on aperçoit des chamois au loin, une viande que le maestro cuisine à la demande.

© Lukam, Le Chambard

Tout est bon dans le chevreuil

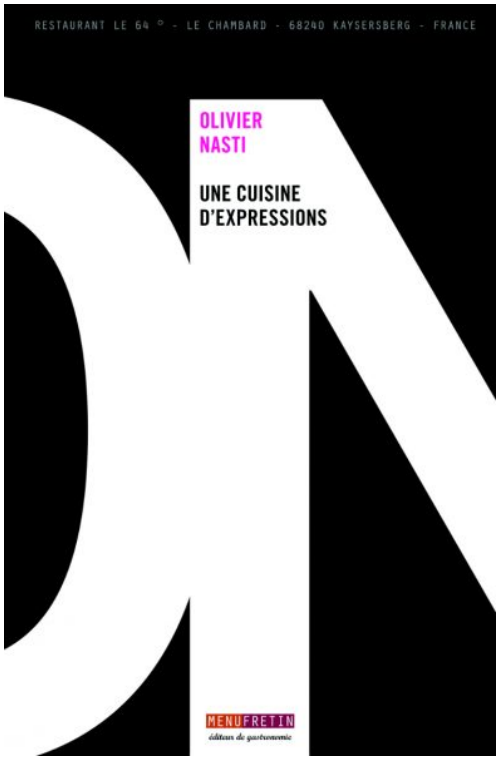
« *Dans un chevreuil nous nous servons de toutes les parties de l'animal : joue, langue ou cervelle ne sont pas oubliées. Avec le foie, le cœur et les poumons, on fait, par exemple, une sanguette servant de liant pour une tourte* » magnifiant l'animal. À la carte, on retrouve également un rare tartare de chevreuil ou une plus classique noisette à la puissante sauce rouennaise accompagnée d'une boule de céleri. Tout cela reflète une tradition française 100% maîtrisée, twistée avec

bonheur par « *une cuisson, un croustillant ou encore un assaisonnement* ». Olivier Nasti a ainsi cuisiné la bête avec une huile de bourgeon de sapin, une idée qui lui est venu… en marchant. La nature est décidément indissociable de son art : on le découvre également au retour, bredouilles, mais heureux, en arpentant avec lui son jardin d'herbes aromatiques (où poussent cerfeuil, reine des prés, pimprenelle, etc.) et en s'attablant devant son plat signature, l'œuf parfait – cuit à 64°, une invention du physico-chimiste Hervé This considéré comme le père de la gastronomie moléculaire – dont le chef fut un des précurseurs. Aujourd'hui, on l'expérimente accompagné de craquants petits pois Lincoln, de champignons, d'oxalis en salade et de jus de cosses. Il est l'emblème d'une adresse où les bases classiques se mêlent à un esprit avant-gardiste. Illustration avec une éblouissante neige de foie gras, tourbillon extatique et terrien que rencontre la chair aquatique d'une araignée de mer accompagnée d'huile de sureau pour une composition graphique et gustative approchant la perfection. Avec un tel plat, Olivier Nasti serait-il en chasse – à l'affût cette fois – d'une potentielle troisième Étoile ?

64° Le Restaurant est situé 9/13 rue du Général de Gaulle à Kaysersberg (au sein de l'hôtel Le Chambard). Fermé lundi toute la journée ainsi que mardi et mercredi midi. Menus de 55 € (à midi) à 178 €

lechambard.fr

oliviernasti.com



> *Une Cuisine d'expressions*, nouveau livre d'Olivier Nasti vient de paraître chez Menu Fretin (35 €)

menufretin.fr

[1] Il faut rajouter à ce palmarès l'Étoile décernée au 1741 (Strasbourg) dont Olivier Nasti chapeaute la carte, les plats étant réalisés par la jeune *rising star* Fabien Raux – 1741.fr

[2] Voir notamment *Poly* n°144 et sur poly.fr