

en librairie

Olivier Nasti, expressions d'exception

Le chef doublement étoilé Olivier Nasti vient de sortir un nouveau livre : *Une Cuisine d'Expressions* reprend recettes et techniques qui font l'essentiel de sa cuisine entre cueillette, chasse et pêche.



Entre cueillette, chasse et pêche. (© MENU FRETIN)

MEILLEUR OUVRIER de France (MOF) il y a une dizaine d'années, chef doublement étoilé au guide Michelin, Olivier Nasti aime la perfection. Dans son restaurant le 64°, au sein de l'hôtel cinq étoiles Le Chambard à Kayersberg, village dans lequel il est installé depuis 17 ans, il propose une cuisine inventive ancrée dans son terroir mais ouverte sur d'autres horizons. Armé de son expérience de cinquantenaire, Olivier Nasti propose une cuisine d'auteur mature, à la fois simple et classique, mais technique dans la réalisation et avant-gardiste au niveau du goût. Homme de nature, passionné de chasse, de pêche et de cueillette, le chef propose dans cet ouvrage des réflexions, conseils et recettes classés en plusieurs chapitres thématiques : territoire, nature, chasse, technique et desserts.

On y découvre entre autres cuisses de grenouilles meunières, purée à l'ail des ours ; anguille fumée, mini-poireaux et orange en gelée ; bar, coquillage et

oursin ; filet d'omble chevalier des Cévennes, escargots et écrevisses ; tourte ou tartare de chevreuil ; épaule de chamois, oxalis et fine purée de persil ; faisan sauce choucroute ; perdreaux, châtaignes et chanterelles ; asperges vertes comme une tarte renversée, morilles, vin jaune, ris de veau ; pigeon sauce salmi, tagliatelles de céleri ; carpaccio de bar, neige de foie gras, dessert pomme noisette, etc. Olivier Nasti dévoile également quelques astuces bien utiles, pour faire des huiles d'herbes, des poudres, la fameuse béchamel d'Antonin Carême ou encore des conseils pour réussir un beau rôtissage. ■

S.D.

► Olivier Nasti, *Une Cuisine d'Expressions*, éditions Menu Fretin, 224 pages, 35 €.

GOURMAND ET ÉCOLOGIQUE
Cuisiner sans gaspiller

« ON NE JETTE RIEN, tout peut servir un jour ». Telle a été la devise familiale que Stéphanie Faustin a toujours entendue. C'est donc assez naturellement, davantage par conviction que par tendance, qu'elle a appris à utiliser dans ses casseroles ce que l'on considère habituellement comme des « déchets ». Une cuisine du quotidien à la fois économique, écologique, goûteuse et originale, qu'elle décrit dans ce livre, *La Cuisine zéro déchet*. Une quarantaine de recettes y sont déclinées, mises en scène et photographiées par les soins de l'auteur. Du salé au sucré, elle détaille comment recycler feuilles et trognon de chou-fleur dans un velouté au curry et lait de coco, fanes de chou-rave dans des boulettes de riz, trognons et épluchures de pommes dans une gelée à tartiner, etc. Muffins aux peaux de bananes et pépites de chocolat ou, en version salée, aux fanes de radis et au chèvre ; blinis végétaliens aux plumets de fenouils, tartinade de fanes de carottes au noix de cajou,



chips de peaux de légumes, galettes de quinoa au vert de poireau et autres quiches, tartes et salades donneront des idées pour éviter tout gaspillage. À la fois utile et gourmand ! « Flexitarienne et écolo sur les bords » – c'est ainsi qu'elle se définit –, Stéphanie Faustin partage également ses recettes bio et ses réflexions sur son blog *Tomate sans graines*.

S.D.

► *La Cuisine Zéro Déchet*, par Stéphanie Faustin, éditions Rue de l'Échiquier, 96 pages, 12,90 €.

CONCOURS inscriptions ouvertes pour le Trophée Haeberlin**Unique en son genre**

L'inscription à la 5^e édition du Trophée des frères Haeberlin est désormais ouverte : le seul concours réunissant les trois métiers de la restauration – cuisine, service en salle et sommellerie – aura lieu à Strasbourg le 19 mars 2018, dans le cadre du salon Égast.

Le Trophée des frères Haeberlin, ouvert aux professionnels du monde entier, s'adresse à des équipes issues d'un même restaurant et se concourt en trio entre cuisinier, sommelier et maître d'hôtel. Cette spécificité en fait un concours unique au monde, le seul à prendre en compte et combiner les trois métiers de la restauration dans une même compétition.

Pour sa cinquième édition, le Trophée Haeberlin sera dédié à un poisson d'eau douce, le sandre. Il devra être travaillé et présenté en entier aux membres du jury, lequel sera présidé cette année par Michel Guérard, chef triplement étoilé du restaurant Les Prés d'Eugénie, à Eugénie-les-Bains (département des Landes). On y verra également Jon Arvid Rosengren, meilleur sommelier du monde en 2016, ou François Pipala, MOF des arts de la table et directeur de l'Auberge du Pont de Collonges (3 étoiles) à Lyon. Les équipes sont préalablement sélectionnées sur dossier. Les candidatures doivent notamment comporter des photos, un texte expliquant les motivations



Lors d'une précédente édition du Trophée Haeberlin. (PHOTO ARCHIVES DNA - MARC ROLLMANN)

de l'équipe et une recette pour huit personnes avec « un sandre de 2,5 à 2,8 kg, braisé, dressé et envoyé entier, sur arêtes, dans l'esprit d'une matelote ». Avec trois options de garnitures : quenelles farcies, libre ou nouilles fraîches ménagères réalisées sur place. Six équipes seront sélectionnées pour participer à la finale qui se tiendra dans le cadre du salon Égast (du 18 au 21 mars au Parc

Expo de Strasbourg Wacken), lundi 19 mars. L'année dernière, lors de la précédente édition, c'est l'équipe du Flocon de Sel, trois étoiles à Megève, qui avait remporté le trophée et les 15 000 € qui l'accompagnaient. Elle était suivie par l'équipe du Crocodile de Strasbourg. Pour cette édition 2018, les dotations changent et ce sont les trois premières équipes classées qui seront récompensées,

respectivement de 12 000, 6 000 et 3 000 €. Que les meilleurs gagnent ! ■

S.D.

► Inscriptions jusqu'au 15 octobre : Charte Conseils - Maurice Roedel, 11a rue du vignoble, 67520 Marlenheim ou m.roedel@charte-conseils.fr Plus d'infos, règlement et dossier de candidature téléchargeables sur @ www.haeberlin.fr

**HISTOIRES DE VINS** par Jürgen Thöne**LANGUEDOC** Château Marco**Un terroir d'avenir**

Pour sa vie dans la Haute vallée de l'Aude, le vigneron Marc Leseney a choisi un endroit, dont il mesure, chaque jour, à quel point il se situe hors du temps. Une magie, que nous découvrons, quand nous goûtons sa cuvée « Laetificat ».

« **IL N'Y A PAS** grand-chose dans la Haute Vallée de l'Aude, à part une nature grandiose. Pas d'industrie, pas d'urbanisme, à part le souvenir du catharisme. C'est en cette terre vierge que j'ai planté ma première vigne, en 1983, sur un coteau accidenté à 400 mètres d'altitude », raconte Marc, à la tête du domaine « Château Marco », à Festes Saint-André près de Limoux. Le vigneron s'est vite rendu compte que ce vignoble était non seulement apte à résister au climat sec et chaud qui règne dans le Languedoc, lors de la période de maturation des grappes, mais que ce genre de terroir d'altitude au sol argilo-calcaire, est promis à un bel avenir.



Marc Leseney dans son vignoble. (DOCUMENT REMIS)

« Les effets du stress hydrique dont souffrent les vignes, dans le Languedoc, sont diminués grâce au sol calcaire, qui peut constituer un véritable réservoir d'eau, pourvu que le vigneron travaille le sol afin qu'il soit bien vivant et qu'il fasse en sorte que les racines des ceps plongent le plus profondément possible dans la terre. L'altitude, avec sa forte différence entre température diurne et nocturne, contribue à ralentir la maturation des

raisins. Le vent d'ouest, venant de l'Atlantique, nous apporte de l'humidité et de la fraîcheur. Dans la perspective du réchauffement climatique, ce terroir d'altitude est donc promis à un meilleur avenir que les terroirs en plaine », explique Marc, qui pratique la viticulture biologique depuis le début de son existence de vigneron et qui ne produit que des vins blancs. Pour apporter de la fraîcheur à sa cuvée, elle a été constituée à

80 % de chenin, un cépage originaire d'Anjou, et de seulement 20 % de mauzac, cépage autochtone. « Le chenin apporte naturellement beaucoup d'acidité, un élément que je recherche, évidemment. Pour la conserver dans les raisins et pour éviter une accumulation trop grande de sucre, les vendanges ne doivent pas être effectuées trop tardivement », continue Marc. La cuvée au nom énigmatique « Laetificat », à la robe jaune limpide, pourvue d'un nez minéral et aux arômes d'ananas, est très vivante, onctueuse en bouche et offre une longue finale. « En fait, son nom intégral est « Bonum Vinum Laetificat Cor Hominis », un verset de la Bible (Psaume 104, 15), qui veut dire : le bon vin réjouit le cœur de l'homme », conclut Marc. ■

JÜRGEN THÖNE

► Vin disponible au « Verre de Terre », 28, rue des Juifs à Strasbourg. Château Marco, 11300 Festes Saint-André. 06 07 49 60 87.

Hotel Jakobwirt
vom Gast zum Freund

Vacances dans les Alpes de Kitzbühel
ouvert du 10 juin au 24 septembre 2017

7 NUITS EN DEMI-PENSION à partir de **490 € / 497 €** (juillet/août) par personne Pour 2 personnes payant le tarif complet, un enfant GRATUIT (jusqu'à 10 ans) / pour chaque enfant supplémentaire 19 € (jusqu'à 13 ans) par jour

Piscine couverte, sauna, cabine infrarouge, vélos, programme attractif du village

Hôtel Jakobwirt - Peter-Neuschmid-Str. 1 - A-6363 Westendorf/Kitzbühel
Tél. 00 43 53 34 62 45 - hotel@jakobwirt.at - www.jakobwirt.at

Dernière minute - Le clou du wellness!

Dès maintenant et jusqu'au 31.7.2017 - 452 € par personne.
4 nuitées (en chbre. dble. « Mittagsfluh ou chbre. indiv. « Hangspitz »), DP "Gourmet", 1x bain aux fleurs de foin inclus.

Grand bain thermal avec piscine de jardin dans un univers fleurissant estival, agréable espace wellness / sauna avec hamam, salle de mise en forme, programme d'activités, vélos prêtés par l'hôtel, sentiers de randonnée pédestre attrayants, magnifiques paysages de montagne.

Gesundhotel Bad Reuthe**** A-6870 Reuthe / Bregenzerwald
Tél. 0043/5514/2265-0 www.badreuthe.at

Möhringers Schwarzwald Hotel
Votrer hôtel wellness dans le parc naturel du sud de la Forêt-Noire
D 79848 Bonndorf / Rothausstr.7
Tél. +49(0)7703-9321-0
Schwarzwaldhotel Möhringer GmbH
www.schwarzwaldhotel.com

Nouveau Nouveau

SPARADIES®
Wellness sur 2200 m²
Piscine couverte (28°)
Piscine chauffée extérieure (32°)
5 saunas, cosmétique, massages et animatrice wellness

« Journées découverte » à partir de **194 € p.p.**
2 nuits + 3/4 pension

« Hit de la Forêt-Noire » à partir de **368 € p.p.**
4 nuits + 3/4 pension