

# Two Michelin star event

Date: 6-8 February 2015  
Sofitel Warsaw Victoria

**SOFITEL**  
LUXURY HOTELS

## Two Michelin star culinary event

**Sofitel Warsaw Victoria is delighted to introduce a special event that is sure to be the talk of the town. In February 2015, Sofitel Warsaw Victoria will host two-Michelin-starred chef, MOF, Olivier Nasti, from France to bring you the culinary experience of a lifetime!**

The culinary journey will take place at Le Victoria Brasserie Moderne and will involve six stages, including lunch and dinner representing the masterpieces of this high-profile chef, who will introduce you to the authentic flavours of his region. These 7-course themed lunches and dinners, highlighting savoury haute cuisine, will delight your taste buds and excite your senses, are a promise of a truly memorable dining experience with friends and family.

Sofitel Warsaw Victoria is pleased to bring you an incredible opportunity to stand side-by-side with this two-Michelin-starred, MOF, chef and watch as he unveils the secrets of his cooking methods and local ingredients. During your meal, you will be able to experience what is truly authentic and *magnifique* in the world of cuisine.



## Kulinarne wydarzenie z udziałem Mistrza Kuchni 2\* Michelin

**Sofitel Warsaw Victoria z dumą zapowiada wydarzenie, które z pewnością odbije się szerokim echem w Warszawie. W lutym 2015 roku będziemy gościć Oliviera Nasti, francuskiego szefa kuchni odznaczonego dwoma gwiazdkami Michelin, oraz prestiżowym tytułem MOF, Meilleur Ouvrier de France, który zapewni naszym gościom niezrównane doznania smakowe!**

Podróż kulinarna, w jaką nas zabierze w Le Victoria Brasserie Moderne będzie składać się z sześciu etapów – między innymi obiadów i kolacji – obejmujących popisowe potrawy mistrza i prezentujących oryginalne smaki regionu, z którego pochodzi. Każdy z tych 7-daniowych tematycznych posiłków będzie pokazem sztuki *haute cuisine*, rozkoszą dla podniebienia i ucztą dla zmysłów, a przy tym niezapomnianą przygodą kulinarną przeżyty w gronie przyjaciół lub rodziny.

Hotel Sofitel Warsaw Victoria daje Państwu niepowtarzalną okazję spotkania tego utytułowanego szefa kuchni i poznania jego zawodowych sekretów oraz tajników stosowania lokalnych produktów. Podczas posiłku będą Państwo mogli doświadczyć prawdziwej autentyczności oraz kwintesencji pojęcia *magnifique* w świecie kulinariów.



## **Chef Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France 2007**

## **The chef**

Cooking is his passion nourished by years of apprenticeship with Jean Schillinger in Colmar, with Olivier Roellinger in Cancalle and then with the Haeberlin family at the *Auberge de l'III* in Illhaeusern– restaurants and chefs distinguished by the seal of quality. Rigour and the highest standards are essential to Olivier Nasti, who entered and won the famous *Meilleur Ouvrier de France* competition in 2007. This distinction expresses his great determination, the mastery of his art, his will to explore and his persevering character.

To be named *Meilleur Ouvrier de France* (best craftsman of France), like all prizes, is an achievement that has proved Olivier Nasti's culinary artistry thanks to which he invents techniques that are rarely used in routine cooking practice. Combined with his culinary tastes, it allows him to create real masterpieces.

Olivier Nasti manages the 2 Michelin starred restaurant *Le Chambard* in Kaisersberg in the north-eastern part of France. In 2007, he was awarded the prestigious title of "*Un des Meilleurs Ouvriers de France*".

***Un des Meilleurs Ouvriers de France Award*** (MOF - One of the Best Craftsmen of France).

This is a prestigious contest for professionals, organised every four years in France under the official patronage of the French Ministry of Labour and the President of France. This award for special abilities is unique in the world. In the competition, the candidate craftsmen are given a limited amount of time and basic materials/ingredients, not only to create a masterpiece, but to do so with a view to approaching perfection. The chosen method, the organization, the act, the speed, the know-how and the respect for the rules of the trade are assessed by the jury just as much as is the final result.

The winning artisan keeps the title of the Best Craftsman of France for life, with the indication of the speciality and the year in which the title was awarded. This prestigious title is equally recognised by professionals and the wider public in France.



## Szef kuchni Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France 2007

Gotowanie to jego pasja, którą rozwijał w czasie wielu lat praktyk u renomowanych szefów kuchni w najlepszych restauracjach – u Jeana Schillingera w Colmar, u Oliviera Roellingera w Cancale, a także u rodziny Haeberlinów w restauracji *Auberge de l'III* w Illhaeusern. Precyzja i przestrzeganie najwyższych standardów są znakami rozpoznawczymi Oliviera, który w 2007 roku wystartował i zwyciężył w słynnym konkursie *Meilleur Ouvrier de France*. Zdobyte wyróżnienie jest potwierdzeniem jego determinacji, mistrzostwa wykonania, skłonności do eksperymentowania i niezłomnego charakteru. Tytuł *Meilleur Ouvrier de France* (najlepszy rzemieślnik Francji) oraz wszystkie inne nagrody, jakie zdobył Olivier Nasti, dowodzą jego mistrzostwa w wynajdywaniu niecodziennych technik kulinarnych. Talent ten, w połączeniu z doskonałym poczuciem smaku, pozwala mu tworzyć w kuchni prawdziwe dzieła sztuki.

Olivier Nasti prowadzi odznaczoną 2 gwiazdkami Michelin restaurację *Le Chambard* w Kaysersbergu w północno-wschodniej Francji. W 2007 r. został uhonorowany prestiżowym tytułem *Un des Meilleurs Ouvriers de France*.

***Un des Meilleurs Ouvriers de France Award*** (MOF - Jeden z najlepszych rzemieślników Francji).

Jest to prestiżowy konkurs dla profesjonalistów, organizowany we Francji raz na cztery lata pod honorowym patronatem francuskiego Ministerstwa Pracy oraz prezydenta kraju. Przyznawany w nim tytuł jest unikalny w skali świata. Uczestnicy konkursu otrzymują podstawowe materiały / składniki oraz limit czasu, w którym muszą nie tylko stworzyć arcydzieło, ale wręcz otrzeć się o doskonałość. Kapituła konkursu, w równej mierze co efekt końcowy, ocenia także wybraną metodę, organizację pracy, wykonanie, tempo, wiedzę specjalistyczną oraz poszanowanie prawideł rzemiosła.

Zwycięzca może dożywotnio posługiwać się zdobytym tytułem Najlepszego rzemieślnika Francji, uzupełnionym o dziedzinę i rok, w których został przyznany. Tytuł ten cieszy się dużym prestiżem i uznaniem zarówno w oczach profesjonalistów, jak i wśród ogółu francuskiego społeczeństwa.

## Szef kuchni



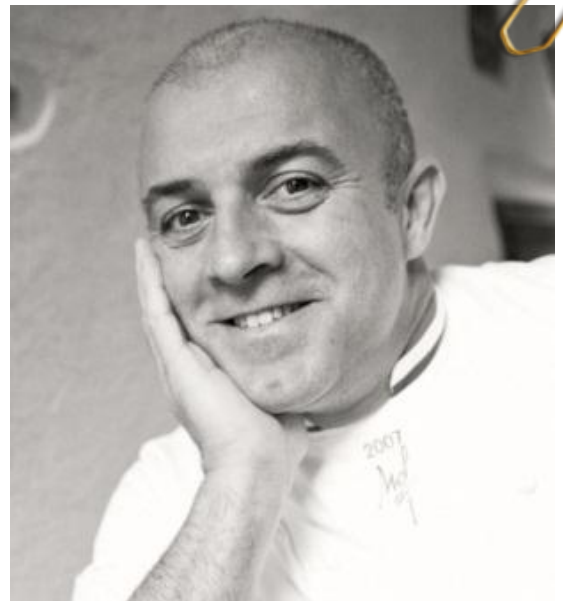
Olivier Nasti

**Chef Olivier Nasti,  
Meilleur Ouvrier de France 2007**

**The chef**



Olivier Nasti



Olivier Nasti

[www.oliviernasti.com](http://www.oliviernasti.com)

Szef kuchni Olivier Nasti,  
Meilleur Ouvrier de France 2007

Szef kuchni



Olivier Nasti



Olivier Nasti

[www.oliviernasti.com](http://www.oliviernasti.com)

# Menu

Exquisite 7-course degustation menu by  
Olivier Nasti, 2\* Michelin Chef, Meilleur Ouvrier de France 2007 &  
Maciej Majewski, Executive Chef, Sofitel Warsaw Victoria

*Culinary Experience with  
Olivier Nasti, 2\* Michelin Chef, MOF*

**Le Victoria Brasserie Moderne, 6th-8th February 2015**  
**Exquisite 7-course degustation menu, Price: PLN 425 per person**

Welcome drink: G.H. Mumm Champagne

Wine pairing for each dish, water, coffee, tea

Amuse bouche

Jajko 64°C, szpinak, langustynka / Egg at 64°C, spinach, langoustine

Wegorz, mus ze szczupaka, pomarańczowy żel / Eel, pike mousse, orange gel

Okoń morski, palony por, mięso muli, ostryga  
Sea bass fillet, burned leek, mussel meat, oysters

Gołąb, migdałowe mousseline, burak pieczony w soli, trufla  
Pigeon, almond mousseline, beetroot baked in salt crust, truffle

Czekoladowe mille Feuille / Chocolate mille feuille

Ananas pieczony w rumie Zacapa, ananasowy sorbet, sos z marakuja  
Pineapple baked in Zacapa rum, pineapple sorbet, passion fruit juice

Reservations: Le Victoria Brasserie Moderne, tel. **+48 22 657 83 82** and email: [brasserie.moderne@sofitel.com](mailto:brasserie.moderne@sofitel.com)





# Programme

## **6th February 2015 – FRIDAY – Dinner**

Taste an exquisite 7-course menu of Olivier Nasti and wine matching

Time: 19:30 pm

Number of participants: 50 persons

7-course menu with wine and food pairing

Price: PLN 475 per person

## **7th February 2015 – SATURDAY – Lunch**

Taste an exquisite 7-course menu of Olivier Nasti and wine matching

Time: 12:30 pm

Number of participants: 50 persons

7-course menu with wine and food pairing

Price: PLN 475 per person

## **7th February 2015 – SATURDAY – Dinner**

Taste an exquisite 7-course menu of Olivier Nasti and wine matching

Time: 19:30 pm

Number of participants: 50 persons

7-course menu with wine and food pairing

Price: PLN 475 per person

## **8th February 2015 – SUNDAY – Lunch**

Taste an exquisite 7-course menu of Olivier Nasti and wine matching

Time: 12:30 pm

Number of participants: 50 persons

7-course menu with wine and food pairing

Price: PLN 475 per person

## Program

### **6 lutego 2015 – PIĄTEK – Kolacja**

Odkryj sekrety wybitnej kuchni Olivera Nasti

7-daniowe menu oraz degustacja wina do każdego dania

Godz.: 19:30

Liczba gości: 50 osób

Cena: 475 złotych od osoby, zawiera również: welcome drink, wino, napoje

### **7 lutego 2015 – SOBOTA – Lunch**

Odkryj sekrety wybitnej kuchni Olivera Nasti

7-daniowe menu oraz degustacja wina do każdego dania

Godz.: 12:30

Liczba gości: 50 osób

Cena: 475 złotych od osoby, zawiera również: welcome drink, wino, napoje

### **7 lutego 2015 – SOBOTA – Kolacja**

Odkryj sekrety wybitnej kuchni Olivera Nasti

7-daniowe menu oraz degustacja wina do każdego dania

Godz.: 19:30

Liczba gości: 50 osób

Cena: 475 złotych od osoby, zawiera również: welcome drink, wino, napoje

### **8 lutego 2015 – NIEDZIELA – Lunch**

Odkryj sekrety wybitnej kuchni Olivera Nasti

7-daniowe menu oraz degustacja wina do każdego dania

Godz.: 12:30

Liczba gości: 50 osób

Cena: 475 złotych od osoby, zawiera również: welcome drink, wino, napoje

## Book a table

**Le Victoria Brasserie Moderne** – Sofitel Warsaw Victoria  
Królewska street 11, 00-065 Warsaw

Tel: +48 22 657 83 82

Email: [brasserie.moderne@sofitel.com](mailto:brasserie.moderne@sofitel.com)

## Rezerwacje

**Le Victoria Brasserie Moderne** – Sofitel Warsaw Victoria  
Ul. Królewska 11, 00-065 Warszawa

Tel: +48 22 657 83 82

Email: [brasserie.moderne@sofitel.com](mailto:brasserie.moderne@sofitel.com)

**Karolina Gochnio**



Public Relations Manager  
Sofitel Warsaw Victoria  
Tel : + 48 22 657 82 71  
GSM +48 505 198 104  
[Karolina.gochnio@sofitel.com](mailto:Karolina.gochnio@sofitel.com)