



LOUIS RENIER – LAURÉAT DU DEUXIÈME CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER – LE MEILLEUR PITHIVIERS

Ce mardi 27 octobre 2026, l'Alsace a accueilli la seconde édition du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier — Le Meilleur Pithiviers, un concours culinaire d'exception qui s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable de la scène gastronomique française et internationale.

Organisé au sein du prestigieux établissement Le Chambard à Kayzersberg, l'événement a réuni l'élite de la gastronomie autour d'un monument du patrimoine culinaire : le pithiviers de gibier. Porté par ses fondateurs, les Meilleurs Ouvriers de France Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon, et placé sous la présidence d'honneur du chef Michel Roth (MOF et Bocuse d'Or), ce championnat célèbre l'excellence, la technicité et la créativité.



À l'issue des dégustations et après la délibération d'un jury d'exception, le titre suprême de Champion du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers a été attribué à : **Louis Renier**

Second de cuisine au célèbre restaurant La Chèvre d'Or à Èze, Louis Renier est un passionné reconnu pour sa précision et son travail rigoureux. Après une belle deuxième place au Championnat du Monde du Lièvre à la Royale en 2022, il franchit une nouvelle étape en remportant le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier 2026.

Il a séduit le jury grâce à sa maîtrise parfaite : une pâte feuilletée d'une grande finesse, une sauce riche et bien équilibrée, ainsi qu'une recette originale qui honore la tradition tout en lui apportant une touche moderne.

Félicitations également à Florent Peresse (Les Prés d'Eugénie), qui décroche le titre de Vice-Champion du Monde, et à Nicolas Delaroque (La Maison de Nico à San Francisco), qui monte sur la troisième marche du podium.

Louis Renier s'est distingué par la maîtrise absolue de son feuilletage, la précision de ses cuissons, la puissance maîtrisée de son jus, l'équilibre des saveurs et une interprétation personnelle à la fois respectueuse de la tradition et résolument contemporaine, s'illustrant brillamment dans l'une des trois catégories en lice (gibier à plume, gibier à poil ou tourte mixte).

UN PODIUM D'UNE TRÈS GRANDE HAUTEUR

Les organisateurs et le jury saluent également la performance exceptionnelle des autres finalistes de cette édition 2026, venus de France, du Japon et de Suisse :

- **Brice Goeuriot** Chef propriétaire du restaurant Nuance à Bayonne, France
- **Gilles Leininger** Chef propriétaire du restaurant Le Jardin Secret à La Wantzenau / Strasbourg, France
- **Go Ishii** Chef propriétaire du restaurant Monolith à Aoyama, Japon
- **Maxence Fouchard** Demi-Chef de Partie au restaurant La Côte Saint-Jacques à Joigny, France
- **Romain Desvenain** Chef de cuisine et gérant du restaurant Bistrot du Lion d'Or, Suisse

(Rappel des prix : 1er Prix de 5 000 € assorti du trophée officiel et de dotations partenaires, aux côtés des 2e et 3e prix).

UN JURY D'EXCEPTION

Les candidats ont été départagés tout au long de la journée par deux jurys d'une exigence rare, un **jury dégustation** présidé par Michel Roth et composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de figures de la critique gastronomique, ainsi qu'un **jury cuisine** spécialisé dans l'observation de la technicité, des cuissons et de la découpe en croûte.

JURY DÉGUSTATION

Présidé d'honneur par Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or 1991, le jury dégustation réunira :

- **Éric Frechon**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine.
- **Pierre Resimont**, Chef doublement étoilé du restaurant L'Eau Vive, à Namur, en Belgique.
- **Christophe Bacquié**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et chef du Mas Les Eydins, à Bonnieux.
- **Bernard Leprince**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine.
- **Thibault Gonzales**, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2025 et chef de L'Espace Gourmand Gonzales, à Thuir.
- **David Bizet**, chef exécutif du Peninsula Paris et Champion du Lièvre à la Royale 2016.
- **Hugo de Saint Phalle**, journaliste gastronomique et rédacteur en chef adjoint du Point.
- **Vincent Ferniot**, journaliste et présentateur de télévision spécialisé dans la gastronomie.
- **Marc Esquerre**, Directeur du Gault & Millau.
- **Knut Schwander**, Directeur du Gault & Millau Suisse.
- **Nicolas Stamm-Corby**, Chef propriétaire de La Fourchette des Ducs, restaurant deux étoiles Michelin à Obernai, en Alsace.
- **Romuald Fassenet**, Meilleur Ouvrier de France, chef et propriétaire du restaurant étoilé Le Château du Mont Joly, à Sampans.
- **Fabrice Desvignes**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Bocuse d'Or 2007 et chef des cuisines du Palais de l'Élysée.
- **Christelle Lorho**, Meilleur Ouvrier de France Fromager et propriétaire de la Maison Lorho, à Strasbourg.
- **Sébastien Guérin**, Champion du Monde de la Tourte de Gibier, Champion de France de Chou Farci et chef de partie à l'Élysée.
- **Michel Roth**, président d'honneur, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or 1991.

JURY CUISINE

- **Bruno Doucet**, Chef de La Régalade et du Grand Véfour, à Paris.
- **Camille Leseq**, Chef Pâtissier de l'année 2010 et chef de la pâtisserie Les Pâtisseries, à Mutzig.
- **Arnaud Nicolas**, Meilleur Ouvrier de France Charcutier 2004, chef propriétaire de Restaurant Boutique, Charcuterie Salle à Manger et Charcuterie Paris 18.
- **Guy Krenzer**, Meilleur Ouvrier de France Cuisine et Charcuterie-Traiteur.
- **Jérôme Jaegle**, Chef propriétaire de L'Alchémille, à Kayzersberg, distingué d'une étoile Michelin et d'une étoile verte, et candidat au Bocuse d'Or en 2010.
- **Laurent Arbeit**, Chef propriétaire de l'Auberge Saint-Laurent, à Sierentz.

Remerciements

Les organisateurs tiennent à remercier chaleureusement :

Les membres du jury, pour leur expertise, leur engagement et la rigueur de leurs évaluations.

Les candidats, pour la qualité remarquable de leurs réalisations et leur esprit de compétition exemplaire.

Les partenaires officiels, dont le soutien précieux a permis de donner à cette seconde édition une envergure exceptionnelle.

Partenaires PLATINIUM :



Partenaires PREMIUM :



Partenaires MAJEUR :



VERS DE NOUVELLES ÉDITIONS

Cette seconde édition confirme l’ancrage et le succès international du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier. Entre transmission des savoir-faire, respect des produits nobles du terroir et exaltation du geste artisanal, l’événement donne d’ores et déjà rendez-vous aux passionnés de haute gastronomie pour une prochaine édition.



Informations Pratiques

Championnat du monde de la tourte de gibier – Le Meilleur Pithiviers

Lieu de la finale : Le Chambard, 9-13 rue du Général de Gaulle, 68240 Kayzersberg

Site web : www.championnat-tourte-gibier.com

Contact général : contact@championnat-tourte-gibier.com