




CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS

SÉBASTIEN GUÉRIN - LAURÉAT DU PREMIER CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER - MEILLEUR PITHIVIERS

Ce mardi 18 novembre 2025, l'Alsace a accueilli la toute première finale du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier — Le Meilleur Pithiviers, un concours culinaire inédit qui s'impose désormais comme un rendez-vous incontournable de la scène gastronomique française et internationale.

Organisé dans le cadre du Festival de la Chasse, l'événement s'est tenu au sein du prestigieux établissement **Le Chambard** à Kayzersberg. Porté par trois Meilleurs Ouvriers de France : **Olivier Nasti, Eric Briffard et Fabien Pairon**, ce championnat a pour ambition de célébrer l'excellence, la créativité et la technicité autour d'un monument du patrimoine culinaire : **le pithiviers de gibier**.



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

Chef de Partie au Palais de l'Élysée, Sébastien incarne la rigueur, la précision et l'audace culinaire. Vice-champion international 2020 des cuisiniers militaires aux États-Unis, Second du Trident d'Or 2019, lauréat du Championnat de France du Chou Farci 2024, il s'impose aujourd'hui comme une référence incontournable de la gastronomie française.

Formé dans l'armée, il a servi sur les bâtiments de la Marine nationale où il fut chef de cuisine de l'amiral commandant la Force d'Action Navale et du Préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord. Depuis 2022, il met son talent au service des plus hautes tables de l'État en participant quotidiennement aux repas présidentiels et aux réceptions officielles.

Membre des Toques Françaises et des Lauréats de la République Française, passionné de gastronomie, de concours, de chasse et de pêche, Sébastien maîtrise avec brio l'ensemble des métiers de bouche. Un parcours d'excellence, au service du goût, du savoir-faire français... et désormais couronné d'un titre mondial.

Félicitation également au Vice Champion du Monde Camille Delcroix chef et gérant du restaurant Bacôve et Jérémie Crauser charcutier à la Maison Crauser Bello qui arrive en troisième position.

Sébastien Guérin s'est distingué par l'excellence de sa technique, la finesse de son feuilletage, la puissance maîtrisée de son jus, l'équilibre des saveurs et une interprétation personnelle à la fois respectueuse de la tradition et résolument contemporaine.

Un remerciement également aux cinq autres professionnels qui se sont affrontés tout en restant dans cet esprit de convivialité et d'entraide, où précision du geste, rigueur technique et maîtrise des produits nobles du terroir ont été déterminants :

- **Gaël Desmis**, charcutier-traiteur chez André Desmis Traiteur
- **Julien Lucas**, chef et gérant de la Villa de Camille et Julien au Luxembourg
- **Victor Lamyquique**, chef du restaurant Le Prieuré à Megève
- **Enzo Viola**, chef de chez Daniel et Denise à Lyon
- **Ahmed Boulalam**, chef exécutif de la Mamounia

Un jury d'exception

Le gagnant a été départagé par un jury prestigieux composé notamment de :

- **Thomas Boullault**, chef de l'Arôme à Paris
- **Kenichiro Sekiya**, chef exécutif Joël Robuchon à Tokyo
- **Anne Luzin**, directrice de la publication Le Chef Magazine
- **Noémie Honiat**, cheffe pâtissière
- **Nicolas Stamm-Corby**, chef de la Fouchette des Ducs
- **Jérôme Bancstel**, chef de La Reserve à Paris
- **Marc Esquerré**, directeur des enquêtes du Gault & Millau
- **Pierre Hermé**, chef pâtissier
- **Alice Bosio**, chef du service gastronomie Le Figaro
- **Christophe Bacquié**, chef du Le Mas les Eydins - Bonnieux
- **Gilles Goujon**, chef de l'Auberge du Vieux Puits
- **Christelle Lorho**, propriétaire de la Maison Lorho
- **Clarisse Ferreres-Frechon**, fondatrice de l'agence Melchior

Le championnat a également bénéficié du soutien et de la **présidence d'honneur de Romuald Fassenet**, Meilleur Ouvrier de France et chef du Château du Mont-Joly.

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 première édition une envergure exceptionnelle.



Un nouveau rendez-vous incontournable

Cette première édition du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier pose les fondations d'un événement majeur célébrant ce que la gastronomie française a de plus noble : **le geste, le goût, la transmission et l'innovation.**

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour la prochaine édition.



Informations Pratiques

**Championnat du monde
de la tourte de gibier – Le Meilleur Pithiviers**
Finale : mardi 18 novembre 2025, au Chambard,
9-13 rue du Général de Gaulle, 68240 Kayserberg
contact@championnat-tourte-gibier.com
www.championnat-tourte-gibier.com