




CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER

LE MEILLEUR PITHIVIERS

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER – LE MEILLEUR PITHIVIERS

Un concours d'exception au cœur de l'alsace, entre tradition,
terroir et haute technicité

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

Organisé dans le cadre du Festival de la Chasse, cet événement se déroulera au sein du prestigieux établissement Le Chambard à Kayserberg, et mettra à l'honneur une pièce emblématique du patrimoine culinaire français : le pithiviers de gibier. Porté par trois Meilleurs Ouvriers de France, Olivier Nasti, Eric Briffard et Fabien Pairon, ce concours d'envergure est né d'une passion commune pour le gibier et vise à célébrer l'excellence et la créativité autour de ce mets d'exception.

Huit professionnels venus de toute la France s'affronteront dans une joute culinaire alliant maîtrise technique, créativité et mise en valeur des produits nobles issus du terroir. Parmi eux, on retrouve :

- **Gaël Desmis**, charcutier-traiteur chez André Desmis Traiteur
- **Julien Lucas**, chef et gérant de la Villa de Camille et Julien au Luxembourg
- **Jérémie Crauser**, charcutier à la Maison Crauser Bello
- **Sébastien Guerin**, chef au Palais de l'Élysée
- **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
- **Camille Delcroix**, chef et gérant du restaurant Bacôve

La journée se déroulera en deux temps. Les quatre premiers candidats entreront en cuisine dès 7h00, pour une session de dégustation prévue à partir de 11h00. Les quatre suivants prendront la relève à 13h00, avec des dégustations programmées à 17h00. Chaque candidat devra réaliser une tourte de gibier, en respectant à la fois les critères de tradition et les exigences de la haute gastronomie contemporaine.



**RENDEZ-VOUS LE 18 NOVEMBRE 2025
AU CHAMBARD — KAYSERSBERG**

Un jury de dégustation prestigieux viendra départager les candidats. Il sera notamment composé 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 pourra également compter sur le soutien et la présidence d'honneur de Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France et chef du restaurant Le Château du Mont-Joly. La journée se clôturera par une grande soirée de remise des prix, à partir de 19h30, à la Confrérie Saint-Étienne à Kayserberg, en présence des chefs, des membres du jury, de la presse et des partenaires.

Ce championnat vise à célébrer l'excellence de la gastronomie française dans ce qu'elle a de plus noble : le geste, le goût, la transmission et l'innovation. Il s'annonce déjà comme un rendez-vous incontournable pour les passionnés de gastronomie, les professionnels du métier et les médias spécialisés.





L'organisation de cette première édition repose sur l'implication précieuse de nombreux partenaires de renom :





























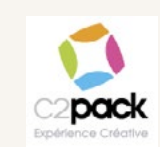






















Informations Pratiques