




CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS

LES CHEFS À LA CONQUÊTE DU MEILLEUR PITHIVIERS DU MONDE

Découverte des 8 finalistes internationaux de la 2^e édition
du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier

Rendez-vous en Alsace pour la 2^e édition d'un concours d'exception,
entre tradition, terroir et haute technicité

Après une première édition remarquée, le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier — Le Meilleur Pithiviers revient en 2026 pour une seconde session qui s’annonce déjà incontournable. Le mardi 27 octobre 2026, l’Alsace accueillera cet événement unique, désormais inscrit parmi les grands rendez-vous de la scène gastronomique internationale.

Imaginé par trois Meilleurs Ouvriers de France, Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon, ce championnat est né d’une passion commune pour le gibier, les recettes en croûte et l’exigence du geste culinaire.

Cette année, le championnat sera placé sous la présidence d’honneur du Chef Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, figure emblématique de la gastronomie française.

« *Forts du succès de la première édition, ce Championnat du Monde s’affirme comme un rendez-vous incontournable pour célébrer un produit noble, transmettre un savoir-faire exigeant et faire rayonner un patrimoine culinaire profondément enraciné dans nos terroirs.* » Les fondateurs — Olivier Nasti, Éric Briffard, Fabien Pairon

ANNONCE DES 8 FINALISTES

À l’issue de la sélection sur dossier qui s’est tenue le 14 septembre dernier, le comité d’organisation a dévoilé le nom des 8 chefs finalistes qui s’affronteront en Alsace le 27 octobre prochain. Venant de France, des États-Unis, du Japon et de Suisse, ils illustrent le rayonnement international de ce concours d’exception :

Brice GOEURIOT

Chef propriétaire du restaurant Nuance à Bayonne (FRANCE)

Nicolas DELAROQUE

Chef propriétaire de la Maison Nico à San Francisco (ÉTATS-UNIS)

Louis RENIER

Second de cuisine au restaurant La Chèvre d’Or à Èze (FRANCE)

Florent PERESSE

Sous-Chef au restaurant Les Prés d’Eugénie à Eugénie-les-Bains (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 DESVEBAIN

Chef de cuisine et gérant du restaurant Bistrot du Lion d’Or (SUISSE)

QU’EST-CE QU’UN PITHIVIERS ?

Originaire de la ville de Pithiviers, dans le Loiret, la pithiviers est une tourte feuilletée à la forme bombée caractéristique. Si sa version sucrée à la frangipane est la plus connue, sa déclinaison salée au gibier en représente l’expression gastronomique la plus aboutie. Maîtrise du feuilletage, précision des cuissons, finesse de la farce et soin du décor : la pithiviers incarne une cuisine d’excellence où technicité et sens du détail se rencontrent. Véritable emblème du patrimoine culinaire français, il conjugue tradition et créativité.

UN CONCOURS ENTRE HÉRITAGE ET CRÉATION

Ce championnat met à l’honneur la richesse du gibier et le savoir-faire qu’exige sa préparation en croûte. Plat emblématique et exigeant, la pithiviers mobilise autant la rigueur technique que la sensibilité gustative et esthétique.

Trois catégories permettront aux candidats d’exprimer toute l’étendue de leur créativité :

- **Tourte de gibier à plume** : faisan, canard sauvage, perdreau, grouse...
- **Tourte de gibier à poil** : chevreuil, lièvre, sanglier, marcassin...
- **Tourte mixte** : alliance libre entre gibier à plume et à poil

DÉROULÉ ET JURY

Huit finalistes seront sélectionnés sur dossier avant de s’affronter lors de la finale du 27 octobre 2026.

Ils seront évalués par un jury d’exception composé de chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, journalistes gastronomiques et spécialistes du gibier, réunis pour leur expertise et leur exigence.

Une journée placée sous le signe de la précision, de la passion et du partage.



PRIX ET DISTINCTIONS

Les lauréats bénéficieront d'une forte visibilité et de récompenses valorisantes :

- **1^{er} Prix** : 5 000 € – Trophée officiel - dotations partenaires
- **2^e Prix** : 2 500 € - Trophée officiel - dotations partenaires
- **3^e Prix** : 1 500 € - Trophée officiel - dotations partenaires

CALENDRIER

- **Dimanche 13 septembre 2026** : Clôture des candidatures
- **Lundi 14 septembre 2026** : Sélection des dossiers
- **Vendredi 18 septembre 2026** : Annonce des candidats retenus
- **Mardi 27 octobre 2026** : Finale de la 2^e édition du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier

COMMENT PARTICIPER ?

Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 13 septembre 2026.

Le dossier d'inscription, le règlement du concours et le calendrier complet sont à soumettre à l'adresse : contact@championnat-tourte-gibier.com

LES FONDATEURS

- **Olivier Nasti**, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé du Chambard, défend une cuisine de terroir exigeante, profondément liée à la nature.
- **Éric Briffard**, Meilleur Ouvrier de France et Directeur Exécutif de l'Institut Le Cordon Bleu, est reconnu pour son expertise et son engagement dans la transmission.
- **Fabien Pairon**, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur, restaurateur à l'Auberge Communale le Mont et enseignant en Suisse , incarne l'alliance entre tradition artisanale, technicité et ouverture.






CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS


CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS

Informations Pratiques

**Championnat du monde
de la tourte de gibier - Le Meilleur Pithiviers**

Le Chambard, 9-13 rue du Général de Gaulle,
68240 Kayzersberg

contact@championnat-tourte-gibier.com

www.championnat-tourte-gibier.com