



CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER

LE MEILLEUR PITHIVIERS

LES CHEFS SE LANCENT À LA CONQUÊTE DU MEILLEUR PITHIVIERS DU MONDE

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 édition du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier — Le Meilleur Pithiviers, un événement inédit qui s'annonce comme un rendez-vous majeur de la scène gastronomique internationale.

Ce concours d'envergure, initié par trois Meilleurs Ouvriers de France — Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon — est né d'une passion commune pour le gibier, les recettes en croûteet l'excellence du geste culinaire. Il se déroulera dans le cadre du Festival de la Chasse au Chambard, à Kayzersberg, une maison emblématique au cœur d'un territoire exceptionnel.

« Ce Championnat du Monde est pour nous l'occasion de célébrer un produit noble, de défendre des valeurs de transmission et de technicité, et de faire rayonner un art culinaire profondément enraciné dans nos terroirs. »

Les Fondateurs – Olivier Nasti, Éric Briffard, Fabien Pairon

QU'EST-CE QU'UN PITHIVIERS ?

Le pithiviers est une tourte feuilletée de forme bombée, originaire de la ville éponyme dans le Loiret. Si la version sucrée à base de frangipane est la plus connue, le pithiviers salé de gibier en est la version gastronomique la plus aboutie. Il se distingue par une pâte parfaitement travaillée, une farce délicate, une cuisson millimétrée et un décor reconnaissable entre tous. Plat emblématique de la cuisine française, il combine technicité, précision et expression du goût.



Un concours ancré dans la tradition, tourné vers l'avenir

Ce championnat vise à mettre en lumière la richesse du gibier et le savoir-faire qu'il exige lorsqu'il est cuisiné en tourte. Plat exigeant, la tourte de gibier – notamment dans sa forme royale qu'est le pithiviers – appelle autant la maîtrise des cuissons que le sens du goût et de l'esthétique.

Trois catégories seront ouvertes à la créativité des candidats :

- Tourte de gibier à plume : avec faisan, canard sauvage, perdreau, grouse...
- Tourte de gibier à poil : avec chevreuil, lièvre, sanglier, marcassin...
- Tourte mixte à plume et à poil : croisement libre des deux univers, pour une complexité assumée.

Déroulé et jury

Douze finalistes seront sélectionnés sur dossier. Le 18 novembre, ils concourront devant un jury d'excellence composé de chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, journalistes spécialisés et personnalités du monde du gibier, choisis pour leur expertise et leur attachement à ces produits nobles.

Prix et distinctions

Les lauréats du Championnat bénéficieront d'une reconnaissance précieuse, de mises en lumière médiatiques et de dotations valorisantes :

- 1^{er} Prix : 5 000 € – Trophée officiel – Séjour gastronomique au Chambard – Portrait diffusé sur les supports du championnat
- 2^e Prix : 2 500 € + dotations des partenaires
- 3^e Prix : 1 500 € + dotations des partenaires

Comment participer ?

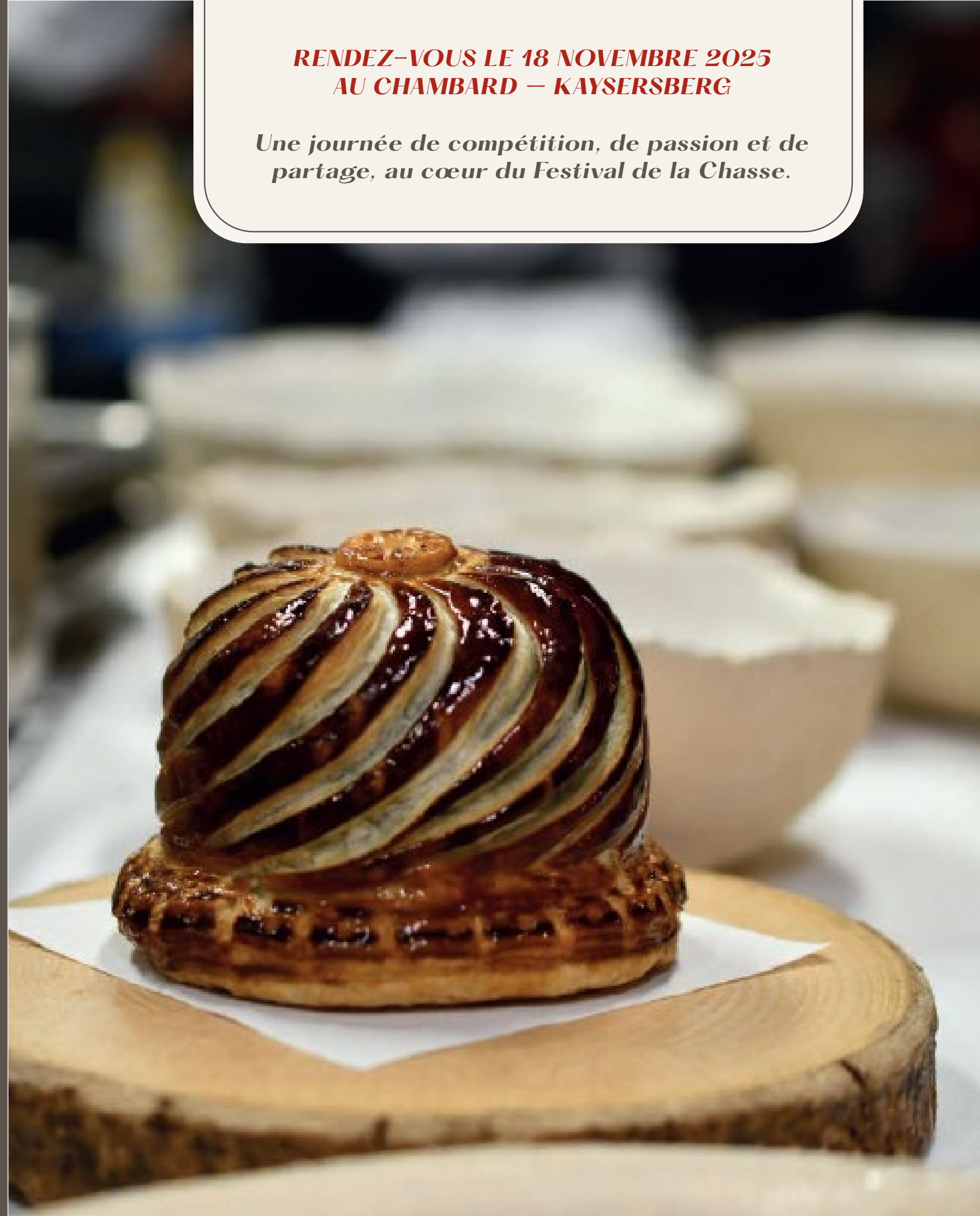
Les candidatures sont ouvertes dès à présent et jusqu'au vendredi 3 octobre 2025 à minuit. Les candidats peuvent télécharger le dossier d'inscription, le règlement du concours et le calendrier complet via le lien suivant : [à insérer].

Qui sont les fondateurs ?

- Olivier Nasti est Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé du Chambard. Passionné de gibier et de cuisine de caractère, il est reconnu pour sa capacité à sublimer la nature et pour son engagement dans la transmission.
- Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, est Directeur Exécutif de l'Institut Le Cordon Bleu. Ancien chef triplement étoilé, il a marqué les esprits par son célèbre pithiviers de gibier et son sens aigu de la pédagogie.
- Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur, est restaurateur et enseignant en Suisse et fervent défenseur des recettes en croûte. Il incarne l'alliance de l'artisanat, de la technique et de l'esprit d'ouverture.

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

*Une journée de compétition, de passion et de
partage, au cœur du Festival de la Chasse.*





CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS

Informations Pratiques

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

Inscription jusqu'au 3 octobre 2025

Finale : mardi 18 novembre 2025, au Chambard, 9-13
rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg

contact@championnat-tourte-gibier.com

www.championnat-tourte-gibier.com