



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

CAMILLE DELCROIX

DOSSIER DE PARTENARIAT – ÉDITION 2026

# CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

## SOMMAIRE

- 05 PRÉSENTATION DU CHAMPIONNAT
- 05 POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?
- 07 DIFFÉRENTS NIVEAUX DE PARTENARIAT
- 09 VISIBILITÉ ET COMMUNICATION
- 11 MOMENTS CLÉS DU CHAMPIONNAT
- 11 COMMENT DEVENIR PARTENAIRE ?
- 12 UN ENGAGEMENT PRESTIGIEUX POUR VALORISER VOTRE MARQUE

## PRÉSENTATION DU CHAMPIONNAT

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers est une compétition gastronomique d'exception qui célèbre un plat emblématique de la tradition culinaire française.

Initié par **Olivier Nasti**, Président Fondateur, **Éric Briffard**, Vice-Président, et **Fabien Pairon**, Vice-Président, trois Meilleurs Ouvriers de France et figures de la haute gastronomie, cet événement vise à mettre en lumière le savoir-faire artisanal, la maîtrise technique et la créativité des chefs autour d'un mets noble : la tourte de gibier.

Se déroulant au Chambard à Kaysersberg le **mardi 27 octobre 2026**, pendant le **Festival de la Chasse**, ce championnat rassemblera les meilleurs professionnels des métiers de bouche du monde entier, un jury prestigieux et un large public passionné par la gastronomie et les traditions culinaires françaises.

Ce championnat constitue une opportunité unique pour les partenaires, leur permettant d'associer leur image à un événement de prestige international, porté par des personnalités influentes du monde culinaire et bénéficiant d'une forte couverture médiatique.



## POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

Soutenir le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier offre une visibilité et une reconnaissance exceptionnelles auprès d'un public ciblé et influent, composé de professionnels de la gastronomie, de journalistes spécialisés et d'amateurs éclairés.

### Un événement d'excellence au service de votre image

Associer votre entreprise à ce championnat, c'est s'engager aux côtés de trois Meilleurs Ouvriers de France et de chefs étoilés, symboles d'excellence et de transmission du savoir-faire français. Cet engagement reflète des valeurs fortes telles que la qualité, l'authenticité, l'innovation et le respect du produit.

### Une audience qualifiée et un rayonnement médiatique fort

Grâce à un dispositif de communication ambitieux, ce championnat bénéficie d'une large diffusion auprès d'une cible qualifiée. La présence de grands noms de la gastronomie, de médias spécialisés, d'influenceurs culinaires et de professionnels du secteur garantit une forte visibilité à tous les partenaires.

L'événement sera relayé par des articles de presse, des reportages et des publications sur les réseaux sociaux, offrant une exposition significative avant, pendant et après la compétition.

### Un engagement en faveur du patrimoine culinaire et de la transmission

Devenir partenaire, c'est aussi soutenir l'excellence gastronomique, la formation des nouvelles générations et la mise en avant des terroirs français. Ce championnat valorise des produits nobles et des savoir-faire traditionnels, tout en encourageant une approche responsable et durable de la cuisine.

### Un accès privilégié à un réseau d'acteurs majeurs

Le championnat rassemble des chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, artisans, producteurs et entreprises de renom. Être partenaire, c'est bénéficier d'un accès exclusif à ce réseau influent, favorisant des collaborations stratégiques et des opportunités commerciales.

## DIFFÉRENTS NIVEAUX DE PARTENARIAT

Le Championnat du monde de la Tourte de Gibier propose plusieurs formules de partenariat adaptées à votre stratégie et à votre budget.

### Partenaire Platinum

- Présence spécifique sur l'ensemble des supports de communication (affiches, site web, dossiers de presse, réseaux sociaux, invitations, campagne d'emailing...)
- Mise en avant de la marque lors de la remise des prix et des interventions médiatiques
- Présence du logo sur les tenues des candidats et sur les supports officiels du championnat
- Visibilité renforcée dans les médias partenaires
- Création de réel et de story spécifiques en collaboration sur les réseaux sociaux mise en avant de la vidéo d'annonce et de la rétrospective championnat
- Accès VIP à l'évènement et aux coulisses du Championnat ainsi qu'une table privatisée de 10 invités au dîner de remis des prix
- Deux chambres, pour une nuit offerte au Chambard le jour de la finale, avec la possibilité de prolonger le séjour avec une remise de 50 % sur les nuitées supplémentaires.
- Réalisation d'une vidéo d'1min30 avec interview du partenaire et d'un membre fondateur ou du jury, mettant en avant le championnat et le partenaire
- Droit d'entrée : 10'000 €

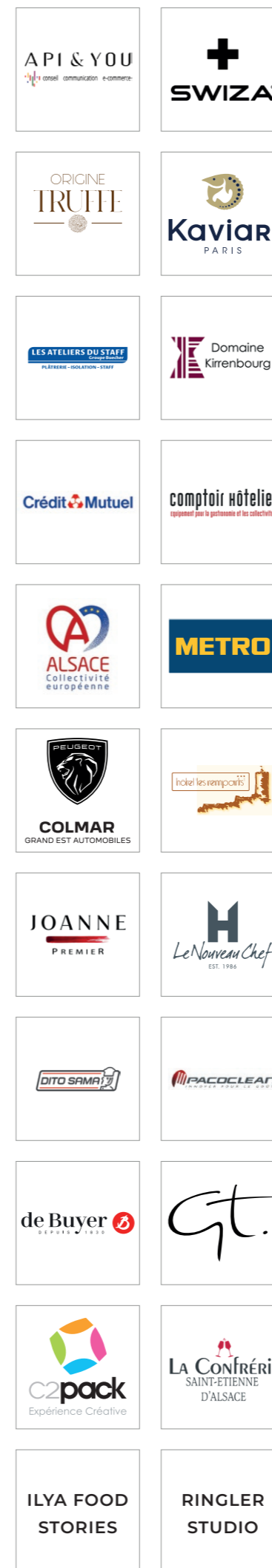
### Partenaire Premium

- Présence du logo sur les supports de communication (site web, affiches, réseaux sociaux).
- Citation dans les communiqués de presse
- Visibilité renforcée dans les médias partenaires
- 5 invitations au dîner de remise des prix
- Une chambre, pour une nuit offerte au Chambard le jour de la finale, avec la possibilité de prolonger le séjour avec une remise de 50 % sur les nuitées supplémentaires
- Accès VIP à la finale au sein des cuisines du Chambard
- Droit d'entrée : 7'500 €

### Partenaire Majeur

- Présence du logo sur les supports de communication (site web, réseaux sociaux)
- Citation dans les communiqués de presse
- 3 invitations au dîner de remise des prix
- Une chambre, pour une nuit offerte au Chambard le jour de la finale, avec la possibilité de prolonger le séjour avec une remise de 50 % sur les nuitées supplémentaires
- Accès VIP à la finale au sein des cuisines du Chambard
- Droit d'entrée : 5'000 €

Partenaire Platinum	Partenaire Premium	Partenaire Majeur
Droit d'entrée : 10'000 €	Droit d'entrée : 7'500 €	Droit d'entrée : 5'000 €



## PARTENAIRES DU PRÉCÉDENT CHAMPIONNAT

Ils nous ont fait confiance

### Partenaires Platinum

- Api&You
- Swiza
- Origine truffe
- Kaviari
- Les Ateliers du staff

### Partenaire Premium

- Domaine de Kirrenbourg

### Partenaires Majeur

- Credit mutuel
- Comptoir Hôtelier
- Collectivite Européenne Alsace CEA
- Metro
- Peugeot Colmar
- Hotel des remparts
- Joanne premier
- Le nouveau chef
- Dito sama
- Pacoclean
- De Buyer
- Garnier Thiebaut
- C2Pack
- Confrérie saint etienne
- Ilya food stories
- Ringler studio



## VISIBILITÉ ET COMMUNICATION

Le championnat bénéficiera d'un large dispositif de communication avant, pendant et après l'événement.

- **Presse écrite et digitale :**  
articles dans la presse grand public et gastronomique, interviews des organisateurs et reportages exclusifs.
- **Réseaux sociaux :**  
contenu exclusif sur Instagram, Facebook, YouTube, avec mises en avant des partenaires.
- **Site web dédié :**  
espace dédié aux partenaires avec une page spécifique pour chaque.
- **Newsletter :**  
envoi d'actualités aux abonnés du championnat et aux professionnels du secteur.

Les partenaires bénéficieront d'une visibilité accrue auprès d'un public ciblé, garantissant un retour sur investissement optimal.

@championnat\_tourte\_gibier  
[www.championnat-tourte-gibier.com](http://www.championnat-tourte-gibier.com)

## MOMENTS CLÉS DU CHAMPIONNAT

- **Lundi 27 avril 2026** : conférence de presse à Paris et lancement de la communication pour recrutement des candidats
- **Mai à Septembre** :
  - o Annonce et mise en avant des partenaires
  - o Prise de paroles et témoignages de jury, partenaires, organisateurs ayant participé à la première édition pour promouvoir l'édition 2026 du championnat
- **Vendredi 18 septembre 2026** : sélection des huit candidats finalistes
- **Octobre 2026** :
  - o Annonce du jury présent pour la finale du Championnat
  - o Poursuite de la communication sur le caractère d'accompagnement spécifique des partenaires
- **Mardi 27 octobre 2026** :
  - o Matin et après-midi : épreuve finale au Chambard à Kayzersberg
  - o Soirée : dîner de remise des prix, en présence de la presse et des personnalités du monde de la gastronomie

## COMMENT DEVENIR PARTENAIRE ?

Pour rejoindre l'aventure du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier, il suffit de prendre contact avec l'organisation pour définir ensemble la formule la plus adaptée à votre entreprise.

### CONTACT :

Équipe du Championnat  
contact@championnat-tourte-gibier.com  
03 89 78 42 80

Les dossiers sont à envoyer au plus vite, au maximum avant le début de l'été pour garantir une intégration optimale dans le plan de communication de l'événement.





Marc ESQUERRÉ, Christelle LORHO

## MEMBRES DU JURY CHAMPIONNAT EDITION 2025

### Président d'honneur du Championnat Edition 2025 :

Romuald FASSENET, Meilleur Ouvrier de France cuisine 2004, Chef et propriétaire « Château Mont Joly » 1\*

### Jury Dégustation :

- Noémie HONIAT, Cheffe pâtissière
- Pierre HERME, Chef pâtissier « Boutiques Pierre Hermé », Officier de la légion d'honneur 2023
- Marc ESQUERRE, Directeur Gault & Millau
- Christelle LORHO, Meilleur Ouvrier de France fromager 2007
- Alice BOSIO, Journaliste, cheffe de service gastronomie « Le Figaro »
- Kenichiro SEKIYA, Meilleur Ouvrier de France cuisine 2023, « Joël Robuchon Tokyo » 3\*\*\*
- Karin NEBOT, Directrice générale « Kaviari »
- Francis LUZIN, Directeur créateur magazine « Le Chef »
- Clarisse FRECHON, Fondatrice et présidente « Agence Melchior »
- Christophe BACQUIE, Meilleur Ouvrier de France cuisine 2004, Chef et propriétaire « Le Mas les Eydins » 2\*\*
- Thomas BOULLAULT, Chef et propriétaire « L'Arôme » 1\*
- Nicolas STAMM, Chef et propriétaire « La Fourchette des Ducs » 2\*\*
- Anne LUZIN, Directrice des publications magazine « Le Chef »
- Amaury BOUHOURS, Chef exécutif « Le Meurice Alain Ducasse » 2\*\*
- Marine GALLOIS, Fondatrice « Origine truffe »

### Jury de Travail :

- Bruno DOUCET, Chef « La Régalade » et « Le Comptoir »
- Jérôme JAEGLÉ, Chef et propriétaire « L'Alchémille » 1\*
- Laurent ARBEIT, Chef « Auberge Saint Laurent » 1\*
- Bernard LERAY, Chef et propriétaire « La Nouvelle Auberge » 1\*
- Camille LESECQ, Chef pâtissier « Les Pâtisseries », Chef pâtissier de l'année 2010



## UN ENGAGEMENT PRESTIGIEUX POUR VALORISER VOTRE MARQUE

En soutenant le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier, vous associez votre image à un événement d'excellence, porté par des chefs de renommée internationale et destiné à célébrer le savoir-faire culinaire français.

Ce partenariat représente une opportunité unique d'accroître votre notoriété auprès d'un public influent et passionné, d'affirmer vos valeurs et d'intégrer un réseau dynamique d'acteurs majeurs de la gastronomie.

Rejoignez-nous dans cette aventure gastronomique et culturelle, et contribuez à faire rayonner la tradition et l'innovation autour de la tourte de gibier.

[contact@championnat-tourte-gibier.com](mailto:contact@championnat-tourte-gibier.com)  
[www.championnat-tourte-gibier.com](http://www.championnat-tourte-gibier.com)