

CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS



SÉBASTIEN GUÉRIN

DOSSIER DE CANDIDATURE & REGLEMENT – EDITION 2026

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

SOMMAIRE

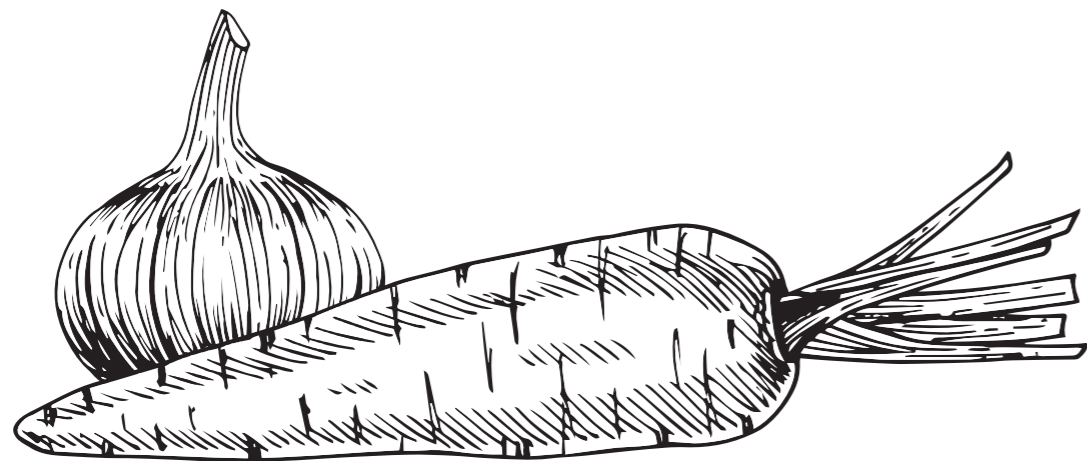
- 05 PRÉSENTATION DU CHAMPIONNAT
- 05 POURQUOI PARTICIPER ?
- 07 L'ART DU PITHIVIERS
- 09 DÉROULÉ DU CHAMPIONNAT
- 09 RÈGLEMENT TECHNIQUE
- 11 LA CUISINE DU CHAMBARD
- 13 CRITÈRES DE NOTATION
- 13 RECOMPENSES
- 13 COMMENT S'INSCRIRE ?
- 15 ORGANISATEURS ET JURY
- 16 UN ÉVÈNEMENT D'EXCEPTION

PRÉSENTATION DU CHAMPIONNAT

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers est une compétition d'exception qui célèbre un plat emblématique de la gastronomie française. Initié par **Olivier Nasti**, Président Fondateur, **Éric Briffard**, Vice-Président, et **Fabien Pairon**, Vice-Président, ce championnat s'adresse aux professionnels des métiers de bouche de toute nationalité, désireux de démontrer leur savoir-faire et d'inscrire leur talent dans l'histoire de ce mets d'exception.

Ce championnat met en lumière la technicité, la créativité et l'excellence du travail du gibier à travers une préparation exigeante et noble : la tourte de gibier, inspirée du pithiviers servi aux rois de France dès le XIVe siècle. Il représente un défi culinaire majeur, où seuls les meilleurs artisans sauront allier technique, respect du produit et émotion gustative.

La finale de cette deuxième édition se tiendra au Chambard, situé au 9 rue du Général de Gaulle, 68240 Kaysersberg ; **le mardi 27 octobre 2026**, au cours du Festival de la Chasse d'Olivier Nasti.



POURQUOI PARTICIPER ?

Ce championnat représente bien plus qu'une simple compétition. Il est une occasion unique de se mesurer aux meilleurs talents internationaux et de gagner en visibilité dans le monde de la gastronomie.

- Affirmer son expertise et sa technicité en maîtrisant un plat emblématique et exigeant.
- Bénéficier d'un jugement par un jury d'exception, composé de Meilleurs Ouvriers de France et de chefs étoilés du monde entier.
- Profiter d'une couverture médiatique de prestige à travers les partenaires presse et les professionnels du secteur.
- Intégrer un réseau de cuisiniers de haut niveau et échanger avec des personnalités influentes du monde gastronomique.
- Accéder à des opportunités professionnelles et une reconnaissance accrue, notamment pour les finalistes et le lauréat du championnat.

Ce championnat est un véritable tremplin, permettant aux candidats de mettre en avant leur talent, tout en contribuant à l'essor d'une spécialité culinaire encore trop peu mise en lumière.

L'ART DU PITHIVIERS

À l'origine, le pithiviers était une version raffinée de la tourte, composée d'une farce élaborée, recouverte d'un feuilletage finement décoré.

Bien que le pithiviers amandine (version sucrée avec crème d'amande) soit aujourd'hui plus connu du grand public, la version salée à base de viandes nobles a longtemps fait partie du patrimoine gastronomique du centre de la France.

Le pithiviers de gibier est une variation qui s'inscrit dans cette tradition, respectant les codes du feuilletage doré et de la farce travaillée, mais en utilisant exclusivement des viandes de chasse.

Avec le développement de la gastronomie française aux XVIII^e et XIX^e siècles, et sous l'influence de chefs comme Antonin Carême, les tourtes ont gagné en sophistication.

L'introduction de la pâte feuilletée et des garnitures plus élaborées a transformé ce plat rustique en mets de haute gastronomie, servis dans les plus grandes maisons.



Bernard LERAY, Jérôme JAEGLÉ, Laurent ARBEIT, Eric BRIFFARD

DEROULE DU CHAMPIONNAT

MODALITÉ D'INSCRIPTION

Le championnat est ouvert aux professionnels des métiers de bouche de tout pays, âgés de 21 ans minimum et avec 5 ans minimum de métier et plus, qui commercialisent la tourte de gibier dans leur établissement.

L'inscription est gratuite et soumise à la validation d'un dossier de candidature.

Chaque candidat doit soumettre un dossier de candidature avant le dimanche **13 septembre 2026 à minuit**, comprenant :

- Des photographies de la tourte entière et de sa coupe.
- Un CV mettant en avant le parcours du candidat
- Une vidéo (de 2 minutes maximum) expliquant les motivations à participer au Championnat, à déposer sur un espace sécurisé (le fichier doit comporter le nom et prénom du candidat)
- Une fiche technique détaillée de la tourte, des garnitures, des accompagnements et de la sauce.

SÉLECTION DES CANDIDATS

Après étude des dossiers par le jury de Sélection, huit candidats seront sélectionnés et contactés le **vendredi 18 septembre 2026**.

RÉCEPTION DE MARCHANDISES

Les candidats sélectionnés sont attendus la veille du championnat, le **lundi 26 octobre 2026** avant 18h30.

La réception et le contrôle des marchandises par les membres de la présidence, auront lieu à partir de 17h00.

Pour tout candidat, qui aura fait le choix d'arriver avant cette date ; le contrôle de marchandises sera effectué comme pour tous les autres, le lundi 26 octobre 2026.

Une fois que l'ensemble des finalistes seront arrivés au Chambard, un briefing sera réalisé par les membres fondateurs du Championnat, afin de rentrer dans les détails de l'organisation de la finale.

Le chef de cuisine du Chambard, sera également présent, afin de leur présenter les équipements qui seront mis à leur disposition.

FINALE DU CHAMPIONNAT

La finale se déroulera le **mardi 27 octobre 2026**, dans les cuisines du Chambard à Kaysersberg. Chaque finaliste disposera de 4h15 pour réaliser deux tourtes de gibier destinées au jury ; ainsi que les garnitures autour des fruits d'automne, les accompagnements et la sauce à part.

Les candidats seront accompagnés d'un commis de cuisine issu d'une école hôtelière partenaire, attribué par tirage au sort.

REGLEMENT TECHNIQUE

CRITÈRES IMPOSÉS

Lors de cette épreuve finale, les finalistes devront apporter leur propre vaisselle de présentation (plateau, assiettes, bols, saucières).

Afin de garantir l'excellence, les critères suivants seront imposés :

- La tourte, de hauteur et de diamètre libre, doit être composée au minimum de 60% de gibier d'origine sauvage (aucun produit d'élevage autorisé).
- Aucun élément ne peut être préparé à l'avance (les viandes peuvent être levées et marinées mais non transformées, les farces doivent être confectionnées sur place, les pâtes feuilletées ou autres peuvent être amenés en pâton ou en abaisse).
- Pour cette édition 2026, la farce de tourte ne devra pas contenir d'œufs (ils seront acceptés dans toutes les autres préparations)
- La garniture devra obligatoirement être travaillée autour des fruits d'automne.
- L'accompagnement, un bol de 60g de spätzlés par personne, est libre d'interprétation
- La sauce ou le jus devront être réalisés sur place et présentés à part en saucière.

DÉTAILS ET HORAIRES

Le **mardi 27 octobre**, la finale sera organisée sur deux sessions :

- Le matin : 4 candidats débiteront l'épreuve aux environs de 7h00 dans les cuisines du Chambard. Un intervalle de 15 minutes sera mis entre chaque candidats. Le premier envoi se fera à 11h15.

- L'après-midi : Les 4 autres candidats débiteront aux environs de 13h00. Un intervalle de 15 minutes sera mis également entre chaque candidat. Le premier envoi se fera à 17h15

Au moment de l'envoi, la première tourte sera présentée entière, sur plateau, avec 8 garnitures autour des fruits de d'automne, 8 accompagnements de spätzlés présentés de manière individuelle et la sauce en saucière.

La deuxième tourte devra être découpée en huit portions identiques, et dressées sur assiette avec la garniture autour des fruits d'automne, l'accompagnement de spätzlés en satellite, ainsi que la sauce en saucière pour le service au jury. Le service au jury sera effectué par des élèves d'une école hôtelière partenaire, sous la supervision des équipes de salle du Chambard.

Pour conclure :

La durée de l'épreuve est fixée à 4h15, durant laquelle les candidats devront préparer 2 tourtes, 16 garnitures individuelles identiques autour des fruits d'automne, 16 accompagnements de spätzlés en satellite et 2 saucières pour 8 personnes.

TENUE

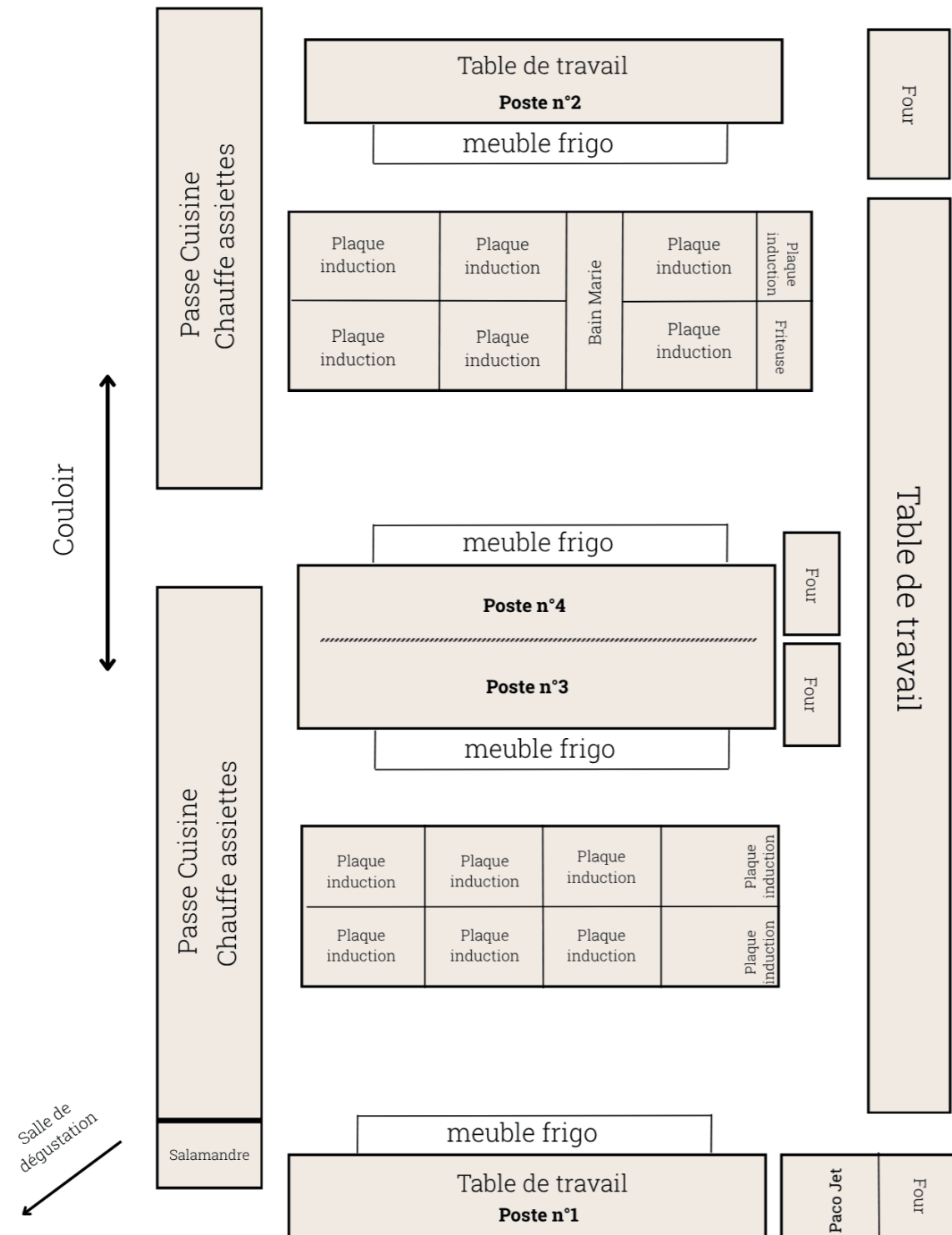
L'organisation du championnat fournira certains éléments de la tenue du candidat tels que la veste, le tablier ainsi que la toque.

Par ailleurs, le candidat devra se fournir les éléments suivants :

- Un pantalon noir propre
- Des chaussures de sécurité confortables et antidérapantes (noires)

ANNEXE : LA CUISINE DU CHAMBARD

ANNEXE CUISINE, équipement commun à l'ensemble des candidats :
 Machine sous-vide, Machine à glaçons, Machine à glace pilée,
 Oldomat, Cellule de refroidissement



CRITÈRES DE NOTATION

Le jury du championnat réunira des figures emblématiques du monde de la gastronomie. Il statuera en toute indépendance, sans aucune intervention des organisateurs.

Il sera composé de trois instances complémentaires, garantissant une évaluation rigoureuse et impartiale :

- Le Jury de Sélection qui se charge d'analyser les dossiers techniques des candidats afin de retenir les finalistes.
- Le Jury de Travail qui observera l'organisation, l'hygiène et la maîtrise technique des participants.
- Le Jury de Dégustation qui sera constitué de Meilleurs Ouvriers de France, de chefs étoilés et d'experts gastronomiques internationaux, il évaluera l'aspect, la cuisson, les saveurs et l'équilibre des créations.

Le candidat sera évalué à partir du barème suivant :

Son travail en cuisine, noté par le Jury de travail représentera 20% de la note finale :

- Organisation et gestion du poste de travail
- Respect des normes d'hygiène et d'ergonomie
- Maîtrise technique et précision dans l'exécution
- Utilisation rationnelle des ingrédients et des énergies
- Respect du temps imparti
- Communication et maîtrise du commis
- Réception de marchandises

La dégustation, effectuée par le Jury de dégustation représentera 80% de la note finale :

- Aspect visuel et présentation des tourtes
- Qualité et précision de la cuisson des pâtes
- Harmonie et montage
- Texture et consistance de la sauce ou du jus
- Équilibre des saveurs et goûts
- Maîtrise technique
- Respect du thème et règlement

Le jury est souverain et toute contestation est exclue.

RÉCOMPENSES

Le championnat distinguera trois lauréats, classés Or, Argent et Bronze, qui recevront leur trophée en fonction du podium.

Le grand vainqueur verra son nom inscrit sur une plaque d'honneur qui restera exposée dans les cuisines du Chambard ainsi qu'une plaque personnelle qu'il pourra exposer dans son établissement.

A l'issue de la journée, un dîner de remise des prix sera organisé à partir de 19h00, en présence de grands noms de la gastronomie et de journalistes spécialisés.

Des dotations prestigieuses seront offertes en partenariat avec des maisons renommées du monde de la cuisine et de la gastronomie et un chèque :

- Le Prix Or : 5000 euros
- Le Prix Argent : 2500 euros
- Le Prix Bronze : 1500 euros

Les candidats classés de la 4^e à la 8^e place seront considérés ex æquo.

Tous les finalistes recevront un certificat attestant de leur participation à ce championnat prestigieux.

De nombreux lots seront distribués aux candidats participants.



COMMENT S'INSCRIRE ?

Les dossiers de candidature complets doivent être envoyés avant le dimanche 13 septembre 2026 à minuit à l'adresse ci-dessous.

Pour toute question technique, un contact par email est privilégié.

✉ contact@championnat-tourte-gibier.com

ORGANISATEURS ET JURY

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers repose sur une organisation structurée et une reconnaissance officielle, garantissant son sérieux, son impartialité et son haut niveau d'exigence gastronomique.

Cet événement est porté par trois figures majeures de la gastronomie française, chacune experte dans son domaine :

· **Olivier Nasti, Président Fondateur**, chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, reconnu comme l'un des plus grands spécialistes de la cuisine du gibier.

· **Éric Briffard, Vice-Président**, Meilleur Ouvrier de France et créateur d'un pithiviers de gibier devenu une référence mondiale.

· **Fabien Pairon, Vice-Président**, Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur, expert en farces en croûte et défenseur du savoir-faire artisanal.

Afin de garantir une organisation pérenne et un cadre réglementaire solide, le championnat est encadré par l'Association du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers du Monde (C.I.T.G.M.P.M.). Régie par les articles 21 à 79-XII du Code Civil Local des départements du Bas-Rhin, Haut-Rhin et Moselle, cette structure assure la bonne gouvernance du championnat, la définition de son règlement et la préservation de ses valeurs fondamentales.

L'association a pour mission de promouvoir la gastronomie du gibier et de valoriser l'excellence technique, en mettant en avant les savoir-faire ancestraux tout en encourageant l'innovation culinaire. Elle veille à ce que chaque édition du championnat soit synonyme d'exigence, d'équité et de transmission, garantissant ainsi son prestige et son rayonnement international.

Le jury du championnat est constitué de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de spécialistes du gibier et de la haute cuisine, ainsi que de journalistes gastronomiques de renom. Sélectionnés avec la plus grande attention, ces experts ont pour rôle d'évaluer les candidats selon des critères stricts, en mettant à l'honneur la technicité, la créativité et le respect du produit.

Grâce à cette organisation rigoureuse et à l'engagement de ses fondateurs et jurés, le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers du Monde ambitionne de devenir une référence incontournable dans le monde de la gastronomie, unissant tradition et modernité pour célébrer un plat d'exception.



UN EVENEMENT D'EXCEPTION

Participer au Championnat du Monde de la Tourte de Gibier est une opportunité unique de marquer son empreinte dans l'histoire de la gastronomie. Plus qu'une compétition, c'est un hommage au savoir-faire culinaire, au respect des produits et à l'excellence du métier.

À travers ce défi, les finalistes auront l'occasion de faire rayonner leur talent et de contribuer à l'évolution d'un plat d'exception, à la croisée de la tradition et de la modernité.

contact@championnat-tourte-gibier.com
www.championnat-tourte-gibier.com