

CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS



DOSSIER DE CANDIDATURE – ÉDITION 2025

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

SOMMAIRE

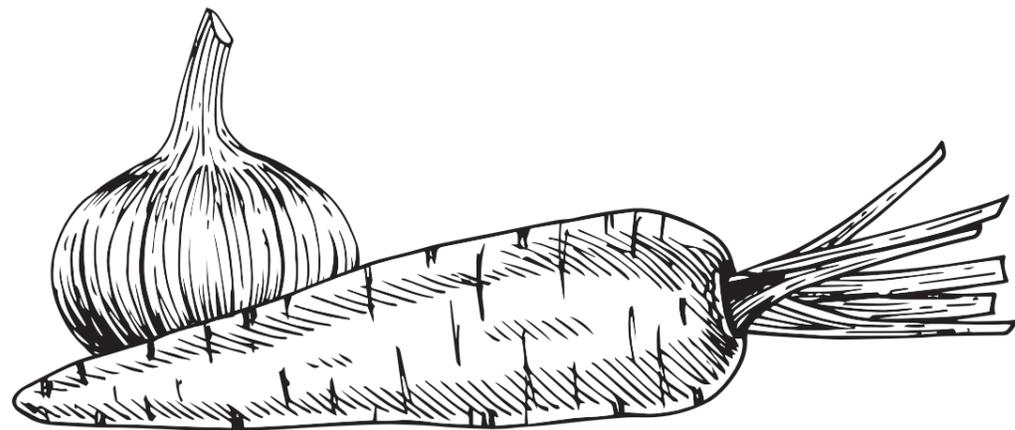
05	PRÉSENTATION DU CHAMPIONNAT
11	POURQUOI PARTICIPER ?
15	CONDITIONS D'ADMISSION
21	DÉROULEMENT DU CHAMPIONNAT
23	REGLEMENT TECHNIQUE
25	CRITERES DE NOTATION
27	RECOMPENSES
29	COMMENT S'INSCRIRE ?
35	ORGANISATEURS ET JURY
35	UN EVENEMENT D'EXCEPTION

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 première édition se tiendra au Chambard à Kaysersberg, **le lundi 17 novembre 2025**, en clôture 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.

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'origine, le pithiviers salé 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 ces plats rustiques en mets de haute cuisine, servis dans les plus grandes maisons.





DÉROULEMENT DU CHAMPIONNAT

Sélection des candidats

Chaque candidat doit soumettre un dossier de candidature **avant le vendredi 3 octobre 2025 à minuit**, comprenant :

- Une fiche technique détaillée de la tourte, de la sauce et de la garniture (format libre).
- 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 comporter le nom et prénom du candidat)

Après étude des dossiers, huit candidats seront sélectionnés et contactés **le lundi 6 octobre 2025**.

Finale du championnat

La finale se déroulera **le lundi 17 novembre 2025**, dans les cuisines du Chambard à Kayserberg.

Chaque finaliste disposera de quatre heures pour réaliser deux tourtes de gibier destinées au jury. Une tourte entière sera présentée sur plat et une avec sa garniture d'accompagnement à part, à base de fruits d'automne et une sauce à part. L'autre tourte sera découpée en huit portions et dressée sur assiette.

Les candidats seront accompagnés d'un commis issu de la brigade du Chambard ou d'une école hôtelière partenaire.

REGLEMENT TECHNIQUE

Les candidats doivent respecter les critères imposés pour garantir l'équité et l'excellence du championnat.

- La tourte, de hauteur et de diamètre libre, doit être réalisée à base de gibier 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, la pâte feuilletée peut être amenée en pâton ou en abaisse).
- La garniture devra obligatoirement inclure des fruits d'automne.
- La sauce devra être réalisée sur place et présentée à part en saucière.

Les finalistes doivent apporter leur propre vaisselle de présentation (plats, assiettes, saucières). Une attention particulière sera portée à la gestion des déchets et à l'organisation du poste de travail.

Le championnat valorise une approche responsable et respectueuse des produits. Voir le règlement du championnat pour toutes précisions.

Le jury est souverain, et les organisateurs n'interviennent en aucun cas dans ses décisions.

CRITÈRES DE NOTATION

Le jury se compose de trois catégories de membres : un jury de sélection, un jury de travail et un jury de dégustation.

L'évaluation repose sur deux grandes catégories :

- Le travail en cuisine (20% de la note finale) : organisation, propreté, maîtrise des techniques, gestion du temps et des ressources.

- La dégustation (80% de la note finale) : aspect visuel, cuisson, textures, équilibre des saveurs, justesse de la sauce et pertinence de la garniture.

Le jury est souverain et toute contestation est exclue.

RÉCOMPENSES

Le championnat distinguera trois lauréats, classés Or, Argent et Bronze. Le grand vainqueur verra son nom inscrit sur une plaque d'honneur qui restera exposée dans les cuisines du Chambard ainsi qu'un trophée

La remise des prix se tiendra lors d'une soirée de gala à la Confrérie Saint-Étienne, 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 :

- 1^{er} : 5000 euros
- 2^{ème} : 2500 euros
- 3^{ème} : 1500 euros



COMMENT S'INSCRIRE ?

Les dossiers de candidature complets doivent être envoyés avant le vendredi 3 octobre 2025 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