

CHAMPIONNAT
DU MONDE DE
LA TOURTE DE GIBIER
LE MEILLEUR PITHIVIERS

DOSSIER DE PRÉSENTATION GÉNÉRAL

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

SOMMAIRE

05	INTRODUCTION : LA TOURTE DE GIBIER OU PITHIVIERS
11	GENÈSE DU CHAMPIONNAT
15	PRINCIPE DU CHAMPIONNAT
21	TROIS PHARES DE LA GASTRONOMIE FRANCAISE COMME FONDATEURS
23	• Olivier Nasti, Président Fondateur
25	• Eric Briffard, : Vice-Président
27	• Fabrice Pairon : Vice-Président
29	VALEURS ET ENGAGEMENTS DU CHAMPIONNAT
35	INTÉRÊTS ET OPPORTUNITÉS
35	• Pour les candidats
37	• Pour les partenaires et sponsors
37	• Pour le grand public
38	CONCLUSION



LA TOURTE DE GIBIER, OU PITHIVIERS DE GIBIER

La tourte de gibier, aussi parfois appelée pithiviers de gibier, est un mets emblématique de la gastronomie française. Alliant tradition culinaire, excellence du savoir-faire et raffinement gastronomique, elle se distingue par son feuilletage croustillant, sa farce généreuse et ses saveurs profondes issues des viandes de chasse.

Véritable plat de fête, elle trouve ses origines dans les cuisines bourgeoises et aristocratiques, où elle était servie lors des grandes occasions, notamment en automne et en hiver, saisons de la chasse.

Ce mets est une démonstration technique du travail de la pâte et des garnitures, et il symbolise l'équilibre parfait entre croustillant et fondant.

Que ce soit sous l'appellation de tourte de gibier ou de pithiviers, cette préparation met en avant l'art de transformer les produits bruts en une création culinaire sophistiquée.

DÉFINITION ET CARACTÉRISTIQUES

La tourte de gibier est un plat composé d'une enveloppe de pâte, souvent feuilletée, qui renferme une garniture à base de viandes de gibier.

Contrairement à un pâté en croûte, qui est généralement moulé dans un cadre rectangulaire et consommé froid, la tourte se présente sous une forme plus libre, ronde, et est scellée sur elle-même.



Elle peut être déclinée selon différentes catégories :

- **Tourte de gibier « à plume »** : élaborée avec du faisan, du canard sauvage, du perdreau ou de la grouse, entre autres. Ces viandes apportent des saveurs plus subtiles et légèrement fumées.
- **Tourte de gibier « à poil »** : composée de viandes de chevreuil, de lièvre, de sanglier ou de marcassin par exemple. Ces gibiers offrent des goûts plus puissants, avec des notes boisées et sauvages.
- **Tourte de gibier « à plume et à poil »** : associant des viandes des deux catégories précédentes, cette combinaison offre un équilibre subtil entre la délicatesse des viandes légères et les notes profondes et boisées des gibiers plus corsés, créant ainsi une richesse gustative unique.

LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES D'UNE TOURTE DE GIBIER RÉUSSIE :

- Une pâte feuilletée de grande qualité, bien dorée et croustillante, qui doit résister à la cuisson sans détremper la farce.
- Une farce parfumée, combinant souvent plusieurs types de gibiers, agrémentée de foie gras, de champignons (comme la truffe ou les morilles), et de condiments.
- Une sauce ou un jus servi en accompagnement, souvent un jus corsé de gibier ou une sauce au vin, afin de rehausser les saveurs naturelles de la viande.
- Un décor soigné, avec des motifs incisés dans la pâte avant la cuisson pour renforcer l'esthétique et l'élégance du plat.

L'HISTOIRE DE LA TOURTE DE GIBIER ET DU PITHIVIERS

L'histoire de la tourte de gibier remonte au Moyen Âge, période où les tourtes et pâtés en croûte étaient très répandus, notamment dans les banquets seigneuriaux.

À l'époque, l'enrobage en pâte servait non seulement de contenant, mais aussi de moyen de conservation, car la croûte protégeait la viande des impuretés et permettait un transport plus aisé.

Les chasseurs et les cuisiniers des grandes maisons nobles ont perfectionné ces préparations en y ajoutant des épices et des ingrédients de luxe tels que le foie gras et les champignons, donnant naissance à des plats réservés aux tables aristocratiques.

Le pithiviers, dont l'origine remonte au XVII^e siècle, est une spécialité culinaire de la ville de Pithiviers, dans le Loiret.

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.

LA TOURTE DE GIBIER AUJOURD'HUI : UN SYMBOLE DE HAUTE GASTRONOMIE

Aujourd'hui, la tourte de gibier est revisitée par les plus grands chefs, qui jouent sur les textures et les associations de saveurs.

Elle est un plat signature dans de nombreux restaurants gastronomiques, notamment en période de chasse, où elle est sublimée avec des ingrédients nobles comme la truffe, les champignons sauvages ou des sauces complexes.

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier vise ainsi à célébrer cet héritage et à encourager la transmission du savoir-faire aux nouvelles générations de chefs.





GENÈSE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers au Monde est né d'une passion commune pour la gastronomie et la cuisine du gibier. Plus qu'un simple championnat culinaire, il célèbre un art de vivre, celui du plaisir des mets autour de la chasse, du partage, et de la transmission d'un savoir-faire d'exception.

L'idée a émergé lors du Festival de la Chasse, événement initié par Olivier Nasti au Chambard à Kayersberg, qui rassemble chaque année les plus grands chefs et amateurs de cuisine de chasse.

C'est dans cette atmosphère de convivialité et d'excellence gastronomique qu'Éric Briffard, Fabien Pairon et Olivier Nasti ont imaginé ce concours, persuadés qu'un plat aussi noble que la tourte de gibier méritait une reconnaissance à l'échelle internationale.

UNE PASSION PARTAGÉE POUR LA CUISINE DE CHASSE

Les trois fondateurs du championnat sont unis par une même passion : celle des produits d'exception, du respect des saisons et de la mise en valeur du gibier dans des préparations à la fois techniques et gourmandes.

Ensemble, ils ont voulu créer un événement reconnu à travers le monde où la tourte de gibier ne serait pas seulement jugée pour sa technique, mais aussi pour l'émotion qu'elle procure, pour son équilibre entre puissance et finesse, et pour la passion que chaque chef met dans sa création.



LA TOURTE DE GIBIER : PLUS QU'UN PLAT, UN PLAISIR GOURMAND

Si la tourte de gibier trouve ses racines dans une tradition ancienne, ce qui importe avant tout aux fondateurs du concours, c'est le plaisir qu'elle procure. Servie à l'automne, au moment où la saison de la chasse bat son plein, elle symbolise une cuisine généreuse, réconfortante et raffinée, où le croustillant du feuilletage rencontre la richesse d'une farce aux saveurs profondes et boisées.

En lançant ce concours, l'objectif est de rendre hommage à cette alchimie unique entre le produit brut – un gibier sauvage, noble, cuisiné avec respect – et la main du chef, qui va le transformer en une œuvre culinaire. La tourte, par sa complexité et ses infinies possibilités d'interprétation, est un terrain de jeu parfait pour les cuisiniers en quête d'excellence et de créativité.

UN CHAMPIONNAT DU MONDE QUI VALORISE L'EXCELLENCE ET LA CRÉATIVITÉ

Loin de se limiter à un simple exercice de style, le championnat a été pensé comme un rendez-vous incontournable des passionnés de cuisine de chasse, où se retrouvent les chefs du monde entier qui partagent cette culture du produit bien fait, bien sourcé, bien cuisiné.

L'AMBITION EST DOUBLE :

- Offrir un cadre d'expression aux chefs, en leur donnant la liberté de proposer leur vision de la tourte de gibier tout en respectant des critères stricts.
- Élever le pithiviers au rang de plat d'exception, en prouvant qu'il peut allier tradition et modernité, rigueur technique et audace gustative.

À travers cette compétition, il s'agit de réunir les meilleurs talents internationaux et de leur permettre d'exprimer leur savoir-faire, en mettant en avant une cuisine qui fait appel aux sens, à la mémoire et au plaisir du goût.

UNE NOUVELLE RÉFÉRENCE MONDIALE DANS LE MONDE DES CHAMPIONNATS MONO-PRODUIT

Dans un contexte où les championnats mono-produit prennent de plus en plus d'ampleur – du Championnat du Monde de l'Œuf en Meurette, à celui du Pâté-Croûte ou du Lièvre à la Royale – il était naturel que la tourte de gibier trouve elle aussi son événement de référence.

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier s'inscrit ainsi dans cette dynamique, en établissant une nouvelle scène de compétition gastronomique où les cuisiniers pourront mesurer leur talent et repousser les limites de la créativité autour d'un produit emblématique.

L'enthousiasme des organisateurs, leur attachement à la cuisine de chasse et leur exigence dans la sélection des participants à travers le monde font de ce championnat une expérience unique, qui ne se contente pas de sacrer un vainqueur, mais qui crée un véritable mouvement en faveur de la transmission et du perfectionnement d'un art culinaire rare et précieux.

UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LES AMOUREUX DE LA BELLE CUISINE

En réunissant chefs étoilés internationaux, Meilleurs Ouvriers de France et artisans passionnés, ce championnat est un véritable manifeste pour une cuisine d'émotion, de partage et d'excellence. Parce qu'elle incarne à la fois la rigueur technique, l'attachement aux produits du terroir et le plaisir du goût, la tourte de gibier est la candidate idéale pour être célébrée et sublimée à travers un championnat d'exception.

Et c'est bien là la genèse du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier : une aventure humaine et gastronomique, née d'un amour inconditionnel pour la chasse, les produits nobles et la cuisine de passionnés.



PRINCIPE DU CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER « LE MEILLEUR PITHIVIERS AU MONDE »

UN CHAMPIONNAT D'EXCEPTION POUR UN PLAT D'EXCELLENCE

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – « Le Meilleur Pithiviers au monde » est une compétition culinaire unique qui met à l'honneur l'un des plats les plus emblématiques de la gastronomie française.

Créé sous l'impulsion d'Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon, ce championnat s'intègre dans le Festival de la Chasse d'Olivier Nasti à Kayserberg et vise à valoriser le savoir-faire des artisans et chefs du monde entier spécialisés dans la préparation de ce mets d'exception.

UNE COMPÉTITION EN DEUX PHASES

Le championnat se déroule en deux grandes étapes :

- **Une épreuve de sélection sur dossier :** les candidats doivent soumettre un dossier technique détaillé, accompagné de photos de leur réalisation.

- **Une finale internationale :** les huit finalistes sélectionnés s'affronteront lors d'une épreuve en conditions réelles dans les cuisines du Chambard à Kayzersberg, établissement d'Olivier Nasti.

LES CANDIDATS : QUI PEUT PARTICIPER ?

Le championnat est ouvert aux professionnels des métiers de bouche de toute nationalité qui commercialisent la tourte de gibier ou le pithiviers dans leur établissement. Ce critère d'éligibilité garantit que chaque participant a une véritable expertise dans la préparation de ce plat, faisant de cette compétition un véritable rendez-vous des spécialistes du pithiviers et de la cuisine du gibier.

Seuls les chefs âgés de minimum 25 ans et avec un minimum de 6 années d'expérience dans le métier, et plus peuvent s'inscrire. L'inscription est gratuite, ce qui permet une ouverture large et équitable aux talents du monde entier.

LES DÉFIS DE LA FINALE

La finale du concours, qui se déroulera le lundi 17 novembre 2025 dans les cuisines du Chambard, mettra à l'épreuve les huit candidats retenus lors de la sélection.

Chaque finaliste devra réaliser deux tourtes de gibier de 8 portions chacune :

- Une tourte sera découpée en 8 portions par le candidat et envoyée sur assiette avec une garniture à base de fruit de saison et une saucière à part.
- Une tourte sera présentée entière, accompagnée de la garniture et de la sauce.

Aucune restriction n'est imposée sur la composition des tourtes, si ce n'est que :

- Les viandes de gibier utilisées doivent être 100 % sauvages.
- Le jus (ou la sauce) doit être réalisé sur place, aucun jus préparé à l'avance ne sera accepté.
- Les farces, fruits et légumes ne peuvent pas être préparés en amont.
- Les pâtes (feuilletées ou autres) sont autorisées sous forme de pâtons ou d'abaisse.
- Le diamètre et la hauteur des tourtes sont libres, permettant aux candidats d'exprimer pleinement leur créativité.

ORGANISATION DU TEMPS EN CUISINE :

Chaque candidat dispose de 4 heures pour réaliser ses tourtes, préparer sa garniture et dresser les assiettes.

Deux sessions sont organisées :

- **Matin :** 4 candidats (entrée toutes les 15 minutes à partir de 7h00, premier envoi à 11h00).

- **Après-midi :** 4 candidats (entrée toutes les 15 minutes à partir de 13h00, premier envoi à 17h00).

Chaque candidat sera assisté par un commis issu de la brigade du Chambard ou d'une école de cuisine locale, attribué par tirage au sort.

L'INSCRIPTION ET LA SÉLECTION DES FINALISTES

Dossier de candidature :

Pour être sélectionnés, les candidats doivent soumettre un dossier détaillé avant le 3 octobre 2025 à minuit comprenant :

- Une fiche technique détaillée des tourtes, du jus et de la garniture.
- Des photos 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 Concours, à déposer sur un espace sécurisé (le fichier doit comporter le nom et prénom du candidat)

Après étude des dossiers, 8 finalistes seront sélectionnés et informés de leur qualification. Ils s'engageront dès lors à participer et se rendre présents à la compétition. Les candidats non retenus seront également avertis.

Arrivée des finalistes :

Tous les finalistes doivent arriver la veille du championnat avant 18h30. Un accueil leur sera réservé, suivi d'un briefing détaillé sur l'organisation et les équipements mis à leur disposition.



UN JURY D'EXCEPTION

Le jury du championnat est divisé en trois catégories :

- Le Jury de Sélection : chargé d'évaluer les dossiers techniques des candidats.
- Le Jury de Travail : évaluant l'organisation, l'hygiène et la technique des candidats lors de la finale.
- Le Jury de Dégustation : composé de Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés et experts gastronomiques internationaux, il juge l'aspect, la cuisson, les saveurs et l'équilibre des préparations.

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

CRITÈRES DE NOTATION

Le barème d'évaluation est structuré autour de deux axes :

Travail en cuisine (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

Dégustation (80% de la note finale) :

- Aspect et présentation des tourtes
- Équilibre et montage des saveurs et des goûts.
- Qualité et précision de la cuisson des pâtes et des farces
- Texture et consistance de la sauce
- Harmonisation avec la garniture

RÉCOMPENSES ET REMISE DES PRIX

Le classement final se fait sous la forme d'un podium avec trois prix :

- Prix Or – Le/la gagnant(e) verra son nom inscrit sur une plaque gravée qui restera dans les cuisines du Chambard à Kayserberg ainsi qu'un trophée et un chèque d'un montant de 5 000 €
- Prix Argent 2 500 €
- Prix Bronze 1 500 €

- 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 remis à chacun des participants

REMISE DES PRIX :

Les résultats seront annoncés lors de la soirée de gala à la Confrérie Saint-Étienne, le lundi 17 novembre à partir de 19h00, où les lauréats recevront leurs distinctions.

UNE VISIBILITÉ MÉDIATIQUE ET UNE PLATEFORME INTERNATIONALE

Le championnat bénéficiera d'une large couverture médiatique à travers la presse spécialisée, les réseaux sociaux et des retransmissions vidéo. Les images et vidéos de l'événement pourront être utilisées à des fins promotionnelles, contribuant à renforcer la notoriété des candidats et partenaires. Tous les participants acceptent que leur image et leurs réalisations soient diffusées sur différents supports (presse, télévision, numérique, réseaux sociaux) afin de promouvoir l'événement et la gastronomie française.

UN CHAMPIONNAT D'EXCELLENCE ET D'ENGAGEMENT

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – « Le Meilleur Pithiviers » est plus qu'une simple compétition :

- Il met en avant un plat emblématique du patrimoine gastronomique français.
- Il récompense l'excellence et l'innovation, offrant aux candidats une reconnaissance internationale.
- Il valorise le respect des produits et l'engagement responsable, un critère clé dans la notation.
- Il offre une opportunité unique de transmission et de partage entre les plus grands chefs et la future génération.

Ce championnat s'impose comme l'événement de référence pour la tourte de gibier, affirmant son statut d'icône culinaire et propulsant ses lauréats sur le devant de la scène gastronomique internationale.





Éric Briffard



Olivier Nasti



Fabien Pairon

TROIS PHARES DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE COMME FONDATEURS

Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers est porté par
trois figures majeures de la gastronomie française :
Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon.



OLIVIER NASTI – PRÉSIDENT FONDATEUR LE VISIONNAIRE DU GIBIER

Olivier Nasti est un chef dont l'exigence et la rigueur ont forgé un parcours d'exception. Meilleur Ouvrier de France en 2007 et chef doublement étoilé, il dirige avec passion Le Chambard à Kayserberg, un établissement qui incarne sa vision d'une cuisine où la nature, le terroir et la précision technique dialoguent harmonieusement. Installé en Alsace, il a trouvé dans cette région une terre de traditions et de savoir-faire, où la chasse occupe une place prépondérante.

Depuis plusieurs années, il organise au Chambard un Festival de la Chasse, événement devenu un rendez-vous incontournable pour les amateurs de gastronomie cynégétique. A cette occasion, il célèbre la richesse du gibier, sa diversité et sa noblesse, en réunissant autour de lui des chefs passionnés, des artisans et des producteurs engagés.

Dans cette dynamique, la création du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – Le Meilleur Pithiviers est apparue comme une évolution naturelle de son engagement pour cette cuisine qu'il affectionne tant.

Pour le chef, ce championnat représente bien plus qu'une compétition : c'est un hommage aux saveurs sauvages et à la transmission des savoir-faire. En tant que Meilleur Ouvrier de France, il considère comme une mission essentielle de transmettre, de challenger et de stimuler la créativité des cuisiniers qui viendront concourir.

Il attend de ce championnat des prises de risque et des surprises. Le gibier est un produit exigeant, qui demande une maîtrise parfaite des assaisonnements et des cuissons, mais qui offre aussi une liberté d'expression immense. Il veut voir des interprétations nouvelles, des façons innovantes d'aborder la tourte, sans jamais trahir l'équilibre subtil entre puissance et délicatesse qui caractérise les grands plats de gibier.

Enfin, en sélectionnant avec soin un jury d'exception, composé de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de spécialistes de la cuisine cynégétique, il veut garantir au championnat une crédibilité absolue et une exigence technique irréprochable.

ÉRIC BRIFFARD – VICE-PRÉSIDENT LE PAPE DU PITHIVIERS

Si l'on devait associer un chef au pithiviers de gibier, Éric Briffard en serait la référence absolue. Meilleur Ouvrier de France en 1994, il a notamment marqué l'histoire de la gastronomie en réinterprétant ce plat avec une maîtrise technique et une sensibilité inégalées.

Né en Bourgogne, il grandit dans une famille d'agriculteurs, où la cuisine est une affaire de mémoire et de transmission. Très tôt, il est fasciné par les plats mijotés, les jus réduits, les viandes confites dans leur propre suc. C'est cette sensibilité aux textures et aux saveurs profondes qui va orienter toute sa carrière.

Dans les années 1990, en approfondissant ses recherches, il découvre que le pithiviers n'était pas uniquement un dessert feuilleté, mais aussi une tourte de viandes servie aux rois de France dès le XIV^e siècle. Cette découverte fait écho à ses souvenirs d'enfance : il se souvient des tourtes de viandes cuites dans le four du boulanger, qu'il allait chercher pour ses grands-parents à l'heure du déjeuner.

En 1996, alors qu'il officie au Plaza Athénée, il crée alors son pithiviers signature, qui deviendra une icône de la gastronomie française. Une recette mêlant perdreau gris, canard colvert et grouse d'Écosse, sublimée par du foie gras, de l'aubergine et un jus pressé à l'Armagnac, enveloppée dans un feuilletage parfait aux rainures impeccables, et révélée par un glaçage au miel de châtaignier. Ce plat est salué comme une véritable œuvre d'art culinaire, à la fois respectueuse de la tradition et résolument moderne.

L'engouement autour du pithiviers de gibier ne s'est jamais démenti depuis, et Éric Briffard est devenu le garant d'un savoir-faire unique.

Sa participation à ce championnat est une évidence : il voit dans cet événement une opportunité exceptionnelle de faire rayonner ce plat et de permettre aux chefs de se l'approprier, de le réinventer, tout en respectant ses fondamentaux.

Il attend des candidats une maîtrise technique irréprochable, mais aussi une intelligence des saveurs et un sens du récit. Chaque pithiviers raconte une histoire, celle du gibier utilisé, du cuisinier qui l'a imaginé, de la saison qui l'a inspiré.

Avec ce concours, le chef veut continuer à transmettre son amour pour ce plat et voir émerger de nouvelles interprétations audacieuses. Il espère que cet événement contribuera à asseoir définitivement la tourte de gibier comme un pilier de la gastronomie française, à l'image du pâté en croûte ou du lièvre à la royale.





© crédit photo Alexandre Mottier

FABIEN PAIRON – VICE-PRÉSIDENT L'ARTISAN DU GOÛT ET DE LA TRANSMISSION

Originaire de Sens, en Bourgogne, Fabien Pairon est un homme de précision et d'authenticité. Son parcours, marqué par une quête d'excellence et un profond attachement aux métiers de bouche, l'a conduit à décrocher en 2011 le titre de Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur. Il a consacré une grande partie de sa carrière à la transmission, notamment à travers dix années d'enseignement à l'École Hôtelière de Lausanne, où il a formé de nombreux jeunes talents.

Aujourd'hui installé à l'Auberge Communale de Mont-sur-Lausanne, il met son savoir-faire au service d'une cuisine de terroir, rigoureuse et sincère. Parmi ses plats emblématiques, le pithiviers de gibier occupe une place à part. Chaque automne, à l'ouverture de la saison de la chasse, il le propose à ses clients fidèles, qui en ont fait un rendez-vous incontournable.

Sa rencontre avec Olivier Nasti et Éric Briffard a été un déclic. Tous trois partagent une même passion pour la technicité et l'héritage culinaire. L'idée du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier s'est rapidement imposée comme une évidence, et Fabien Pairon a immédiatement souhaité apporter son expertise.

Pour lui, ce championnat ne se limite pas à une simple démonstration technique. Il représente un défi de précision et de créativité, où chaque détail compte. Il attend des candidats une maîtrise parfaite des textures, un feuilletage irréprochable, des assaisonnements justes et une cuisson millimétrée. Mais il sait aussi que la tourte doit avoir une âme : elle doit susciter de l'émotion, raconter une histoire et faire vibrer les papilles.

Il voit également dans ce championnat une opportunité unique pour les professionnels de mettre en avant leur savoir-faire et de se distinguer sur la scène gastronomique. À ses yeux, le pithiviers mérite une place parmi les grands plats de la gastronomie française, et ce championnat est le moyen idéal de lui offrir cette reconnaissance.

Avec son regard d'artisan et de formateur, Fabien Pairon sera particulièrement attentif à la rigueur et à l'intelligence des préparations, mais aussi à l'engagement et à la sincérité des candidats. Il souhaite voir émerger une nouvelle génération de chefs qui sauront perpétuer et faire évoluer cet art culinaire exigeant.



VALEURS ET ENGAGEMENTS DU CONCOURS

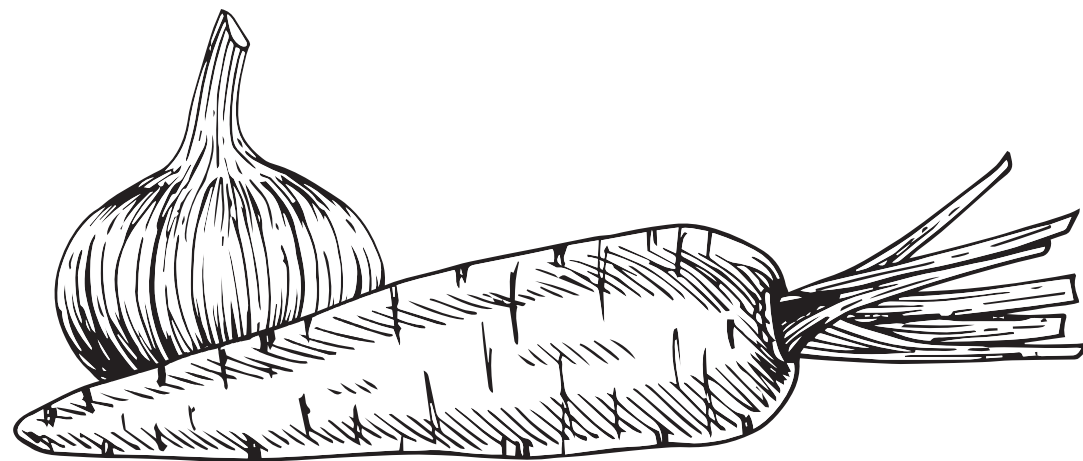
Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – « Le Meilleur Pithiviers au Monde » se veut le reflet d'un art culinaire d'exception, ancré dans la tradition tout en s'ouvrant à l'innovation. Il est fondé sur un ensemble de valeurs fortes et d'engagements précis qui guident à la fois la préparation des plats et l'organisation de l'événement.

Ces valeurs sont essentielles pour assurer la qualité, la pérennité et la modernité de ce rendez-vous gastronomique.

EXCELLENCE ET SAVOIR-FAIRE

L'excellence est au cœur de ce concours. Elle se traduit par la recherche constante de la perfection dans la préparation de la tourte de gibier.

- **Maîtrise technique** : Les candidats sont appelés à démontrer leur habileté à travailler la pâte feuilletée, à préparer une farce équilibrée et à orchestrer l'harmonie des saveurs. Chaque détail compte, du choix des viandes de gibier jusqu'à l'assaisonnement subtil des accompagnements.
- **Standards de qualité** : Le championnat établit des critères d'évaluation très stricts, garantissant que seules les préparations qui reflètent une maîtrise technique irréprochable et une créativité poussée obtiennent la reconnaissance des experts.
- **Transmission du savoir-Faire** : En valorisant les techniques traditionnelles et en exigeant un haut niveau d'exécution, le championnat incarne l'idée que l'excellence se transmet de génération en génération, préservant ainsi un patrimoine culinaire d'exception.



AUTHENTICITÉ ET TRADITION

La tourte de gibier est le témoin d'un héritage culinaire riche et ancestral.

- **Respect du patrimoine** : Le championnat insiste sur l'importance de respecter les recettes et les techniques héritées des grands chefs d'antan. L'utilisation de produits authentiques – en particulier des viandes de gibier issues d'une chasse responsable – garantit que la préparation reste fidèle à ses origines.
- **Hommage aux terroirs** : Chaque tourte est une célébration des saveurs et des produits de saison. Les candidats sont invités à intégrer des ingrédients qui reflètent leur inspiration culinaire, tout en valorisant l'authenticité et la richesse des produits qu'ils choisissent.
- **Symbolique du pithiviers** : Le pithiviers, plat emblématique de certaines régions françaises, est ainsi revisité avec modernité tout en conservant son âme traditionnelle, faisant le pont entre le passé et le présent.

INNOVATION ET CRÉATIVITÉ

Tout en honorant la tradition, le championnat encourage également une approche novatrice.

- **Réinterprétation des recettes** : Les chefs sont invités à repenser le classique pithiviers de gibier, en y apportant des touches personnelles et audacieuses qui surprennent et ravissent.
- **Techniques contemporaines** : L'intégration de techniques modernes dans la préparation permet d'explorer de nouvelles textures et associations de saveurs, sans trahir l'esprit du plat.
- **Créativité dans la présentation** : L'aspect visuel est tout aussi important que le goût. Les candidats doivent proposer des présentations innovantes qui mettent en valeur le travail de la pâte et l'esthétique de la farce, créant ainsi une expérience sensorielle complète.

TRANSMISSION ET PARTAGE

Le championnat se veut également un vecteur de transmission des savoirs culinaires.

- **Rencontre des générations** : Il offre une plateforme où les chefs expérimentés et les jeunes talents se rencontrent, échangeant leurs techniques et leurs inspirations.
- **Rôle pédagogique** : En mettant en scène des préparations exigeantes, le championnat permet de perpétuer les traditions culinaires et de former la relève à la haute cuisine.
- **Partage de l'art culinaire** : L'événement est un moment de partage, où le savoir-faire, les anecdotes et l'histoire des recettes se transmettent, renforçant ainsi le lien entre les acteurs de la gastronomie et le grand public.

RESPONSABILITÉ ET DURABILITÉ

Dans un contexte où les enjeux environnementaux sont cruciaux, le championnat intègre des pratiques responsables.

- **Utilisation de produits responsables** : Le championnat valorise l'usage de viandes issues d'une chasse respectueuse de la nature et de circuits courts, garantissant la traçabilité et la qualité des produits.
- **Gestion intelligente des ressources** : Les candidats sont encouragés à adopter des méthodes de préparation qui minimisent le gaspillage et optimisent l'utilisation des ingrédients, faisant preuve d'une véritable intelligence culinaire.
- **Engagement éthique** : Au-delà de la qualité gustative, l'événement prône une approche éthique et durable, en intégrant des critères de responsabilité dans l'évaluation des préparations. Cela se traduit par l'importance accordée à la gestion des déchets et au respect des produits tout au long du processus de création.





INTÉRÊTS ET OPPORTUNITÉS

POUR LES CANDIDATS

VISIBILITÉ ET RECONNAISSANCE :

Le championnat offre une plateforme internationale de renom où les chefs participants bénéficient d'une visibilité exceptionnelle. En se mesurant aux meilleurs talents, chaque candidat a l'opportunité de faire reconnaître son savoir-faire et d'obtenir des distinctions qui renforceront leur notoriété dans le monde de la haute cuisine.

DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL ET TECHNIQUE :

Ce défi culinaire représente un véritable laboratoire d'innovation et de perfectionnement. Les candidats sont amenés à repousser les limites de leur créativité tout en respectant des critères techniques stricts, ce qui favorise leur évolution professionnelle et leur permet d'expérimenter de nouvelles techniques dans un cadre exigeant.

RÉSEAUTAGE ET OUVERTURE INTERNATIONALE :

En participant à cet événement, les chefs peuvent établir des liens privilégiés avec des figures emblématiques de la gastronomie, des institutions réputées et des experts internationaux. Ce réseau de contacts ouvre la voie à de futures collaborations, à des opportunités de formations complémentaires, ainsi qu'à des invitations à des événements internationaux de prestige.

VALORISATION DE L'HÉRITAGE CULINAIRE :

En s'engageant dans ce concours, les candidats contribuent à la préservation et à la transmission d'un savoir-faire traditionnel. Ils participent activement à la modernisation d'un plat emblématique, tout en honorant son histoire, et se positionnent comme les gardiens et innovateurs d'un patrimoine culinaire d'exception.

POUR LES PARTENAIRES ET SPONSORS

POSITIONNEMENT PREMIUM ET IMAGE DE MARQUE :

S'associer à un championnat de cette envergure permet aux entreprises de se positionner comme des acteurs de l'excellence culinaire. Leur soutien valorise l'image de marque, en l'associant à un événement qui allie tradition, innovation et qualité.

EXPOSITION MÉDIATIQUE INTERNATIONALE :

Le championnat bénéficie d'une couverture médiatique importante, tant dans la presse spécialisée que sur les réseaux sociaux et les chaînes de télévision. Les partenaires profitent ainsi d'une visibilité accrue et d'une exposition sur des supports de communication variés et prestigieux, atteignant un public haut de gamme et international.

OPPORTUNITÉS DE NETWORKING ET DE COLLABORATION :

L'événement réunit des chefs de renommée mondiale, des influenceurs, des experts du secteur et des institutions prestigieuses. Pour les sponsors, c'est une occasion unique de nouer des partenariats stratégiques, de participer à des événements exclusifs et de développer leur réseau professionnel dans le secteur de la gastronomie.

ENGAGEMENT EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ ET DE L'ÉTHIQUE :

En s'associant au concours, les partenaires affichent leur engagement en faveur de pratiques responsables et écoresponsables, en phase avec les attentes actuelles des consommateurs. Cet aspect renforce leur crédibilité et leur image en tant qu'acteurs soucieux de l'environnement et du respect des produits du terroir.

POUR LE GRAND PUBLIC

IMMERSION DANS L'EXCELLENCE CULINAIRE :

Le championnat est une vitrine exceptionnelle qui permet au grand public de découvrir un plat traditionnel revisité avec modernité. Les spectateurs ont l'opportunité d'assister à des démonstrations techniques, d'explorer les coulisses de la haute cuisine et d'apprécier l'expertise des chefs en action.

ÉDUCATION ET SENSIBILISATION :

Au-delà de la compétition, l'événement est aussi une plateforme d'éducation gastronomique. Il permet de sensibiliser le public aux techniques de préparation, à l'importance du respect des produits et à l'engagement pour une cuisine responsable et durable.

EXPÉRIENCE CULTURELLE ET SENSORIELLE :

Le championnat offre une expérience immersive qui célèbre la richesse du patrimoine culinaire français. Par le biais de dégustations, de présentations et d'ateliers, le public peut s'immerger dans un univers où tradition, innovation et excellence se rencontrent pour offrir une expérience sensorielle inoubliable.



Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier – « Le Meilleur Pithiviers au Monde » se positionne comme une célébration emblématique de la gastronomie française. En réunissant des chefs du monde entier et en mettant en lumière un plat chargé d'histoire et de tradition, il offre une vitrine incomparable pour l'excellence et l'innovation culinaire.

Porté par Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon, le championnat réunit la rigueur technique, la passion de la chasse et la transmission des savoir-faire dans un événement qui marie tradition et modernité. Il se veut un rendez-vous incontournable pour les professionnels, les partenaires et le grand public, offrant une expérience gastronomique qui célèbre l'héritage tout en ouvrant la voie à de nouvelles inspirations.

Ce projet incarne l'ambition de perpétuer un patrimoine culinaire d'exception, tout en stimulant la créativité et l'engagement responsable dans la haute cuisine.

En définitive, ce championnat est une invitation à redécouvrir et à réinventer un plat emblématique, unissant talents, traditions et innovations sur la scène internationale.

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