

4ÈME ÉDITION FESTIVAL DE LA CHASSE

DU 12 OCTOBRE AU 17 NOVEMBRE 2026



Réservation
info@lechambard.fr
+33 3 89 47 10 17

Par
OLIVIER NASTI
CHEF & CHASSEUR

Lieu
KAYERSBERG,
ALSACE



Olivier NASTI
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



SEMAINES & THÈMES	INVITÉS D'HONNEUR	SOIRÉES & TEMPS FORTS
1^{ÈRE} SEMAINE  Semaine de l'Art du Grand Gibier Du 12 au 18 octobre L'Art du Grand Gibier	• Bruno Doucet • Hugo Souchet	• LUNDI 12 & MARDI 13 OCTOBRE Soirée Oreiller de la Belle Aurore à la Winstub en présence de Bruno Doucet • MERCREDI 14 & JEUDI 15 OCTOBRE Soirée Sanglier à la broche à la Winstub • MERCREDI 14 OCTOBRE Soirée Art du Grand Gibier à La Table d'Olivier Nasti en présence de Hugo Souchet
2^{ÈME} SEMAINE  Semaine du Gibier à Plumes Du 19 au 25 octobre	• Yohan Lastre • Philippe Mille • Yoann Conte • Bastien Debono, Chef Sommelier • Fabrice Desvignes • Sébastien Guérin	• MARDI 20 OCTOBRE Soirée Gibier à plumes à La Winstub en présence de Yohan Lastre • MARDI 20 OCTOBRE Soirée Gibier à plumes à La Table d'Olivier Nasti en présence de Philippe Mille, Yoann Conte et le Chef Sommelier Bastien Debono • DIMANCHE 25 OCTOBRE Soirée Spéciale Pithiviers à La Winstub et à La Table d'Olivier Nasti en présence de l'équipe de l'Élysée
3^{ÈME} SEMAINE  Semaine du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier Du 26 octobre au 1er novembre	• Éric Frechon • Pierre Résimont • Christophe Bacqué	• MERCREDI 28 OCTOBRE Déjeuner et dîner en présence des Chefs Éric Frechon, Pierre Résimont et Christophe Bacqué à La Table d'Olivier Nasti
4^{ÈME} SEMAINE  Semaine du Lièvre à la Royale Du 2 au 8 novembre	• Camille Delcroix • Mathieu Silvestre	• MARDI 3 NOVEMBRE Soirée Lièvre à la Royale en présence de Camille Delcroix et Mathieu Silvestre à La Table d'Olivier Nasti • MARDI 3 NOVEMBRE Soirée Civet de Lièvre à La Winstub en présence de Camille Delcroix
5^{ÈME} SEMAINE  Semaine du Gibier à Poils Du 9 au 17 novembre	• Alexandre Gauthier • Franck Pelux • Emmanuel Renaut	• MARDI 17 NOVEMBRE Dîner de gala de clôture du Festival de la Chasse en présence des Chefs Alexandre Gauthier, Franck Pelux et Emmanuel Renaut à La Table d'Olivier Nasti

LES INVITÉS D'HONNEUR

Bruno Doucet
12 et 13 octobre



Chef propriétaire de la Régalerie et Chef Exécutif du Grand Véfour à Paris

Hugo Souchet
14 octobre



Chef des cuisines des Près d'Eugénie - Michel Guérard*** à Eugénie-Les-Bains

Yohan Lastre
20 octobre



Fondateur et Chef de la boucherie Lastre sans Apostrophe à Paris

Yoann Conte
20 octobre



Chef propriétaire de la Table de Yoann Conte** à Veyrier-du-Lac

Philippe Mille
20 octobre



Chef propriétaire du restaurant Arbane** à Reims, Meilleur Ouvrier de France 2011 et Bocuse de Bronze 2019

Bastien Debono
20 octobre



Chef Sommelier à La Table de Yoann Conte** et Sommelier de l'Année 2024

Fabrice Desvignes
25 octobre



Chef des cuisines de la Présidence de la République, Meilleur Ouvrier de France 2015 et Bocuse d'Or 2007

Sébastien Guérin
25 octobre



Chef de partie à l'Élysée et Champion du Monde de la Tourte de Gibier 2025

Eric Frechon
28 octobre



Meilleur Ouvrier de France 1993 et ancien chef triplement étoilé de l'Épicerie au Bristol Paris

Pierre Résimont
28 octobre



Chef propriétaire du restaurant l'Eau Vive** à Profondeville en Belgique

Christophe Bacqué
28 octobre



Chef propriétaire de la maison d'hôtes Le Mas Les Eydins et du restaurant La Table des Amis** à Bonnieux, Meilleur Ouvrier de France 2004 et Chef de l'Année 2018

Camille Delcroix
3 novembre



Chef et propriétaire du restaurant Bacôve* à Saint-Omer et gagnant de Top Chef 2018

Emmanuel Renaut
17 novembre



Chef propriétaire du restaurant Flocons de Sel*** à Megève et Meilleur Ouvrier de France 2004

Alexandre Gauthier
17 novembre



Chef et propriétaire du restaurant La Grenouillère**, à La Madeleine-sous-Montreuil et cuisinier de l'Année 2016

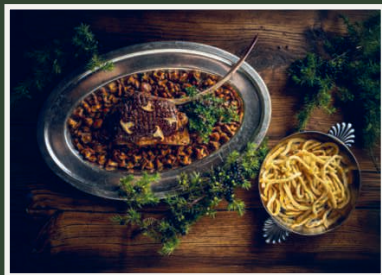
Franck Pelux
17 novembre



Chef du restaurant La Table du Lausanne Palace** et découvert de l'année par le Gault & Millau Suisse en 2021

LA WINSTUB

MENU CHASSE À LA WINSTUB



Chaque semaine,
retrouvez un nouveau
menu Chasse élaboré par le Chef Nasti
et par un Chef invité.

Menu au tarif de 95 euros
Hors Boissons



Lundi 12 et Mardi 13 Octobre

Soirée Oreiller de la Belle Aurore avec Bruno Doucet

Créé au XIX^e siècle, l'Oreiller de la Belle Aurore doit son nom à Claudine-Aurore Récamier, mère du célèbre gastronome Brillat-Savarin. Ce majestueux pâté en croûte, garni de plusieurs viandes, de gibier, de foie gras et de truffe, est devenu un symbole de la grande gastronomie française.

Mercredi 14 et Jeudi 15 Octobre

Soirée Sanglier à la broche

Le sanglier, l'un des premiers gibiers chassés par l'homme, était autrefois rôti à la broche, emblème de convivialité.

Dans cet esprit, le Chef Olivier Nasti vous convie à deux soirées où il met à l'honneur l'animal rôti lentement à la broche servi avec des roigebageldi, les pommes de terre marcaires.



Mardi 20 Octobre Soirée Spéciale Charcutière avec Yohan Lastre

Profitez d'une soirée conviviale autour d'un généreux buffet charcutier et d'un plat chaud du Chef Yohan Lastre.

Dimanche 25 Octobre Soirée Pithiviers avec les Chefs de l'Élysée

Une soirée en présence du Champion du Monde de la Tourte de Gibier 2025 Sébastien Guérin et Fabrice Desvignes, MOF, Boccuse d'Or et Chef des cuisines de l'Élysée.

Mardi 3 Novembre Soirée Civet de Lièvre avec Camille Delcroix et Mathieu Silvestre

À cette occasion, Mathieu Silvestre, Champion du Monde du Lièvre à la Royale 2019, cuisinera aux côtés de Camille Delcroix pour proposer un authentique civet de lièvre.

LA TABLE D'OLIVIER NASTI

Mercredi 14 octobre

L'Art du Grand Gibier avec Hugo Souchet

Pour débiter le Festival de la Chasse, la Table d'Olivier Nasti accueille le chef Hugo Souchet pour une soirée d'exception autour du grand gibier, célébrant le terroir, la saison et l'excellence culinaire.

Mardi 20 Octobre

Soirée Gibier à Plumes avec Yoann Conte & Bastien Debono - La Maison Bleue et Philippe Mille - Restaurant Arbane

Une soirée d'exception dédiée au gibier à plumes, sublimée par les créations de Yoann Conte, Bastien Debono et Philippe Mille. Un dîner où la gastronomie et les grands vins dialoguent pour offrir une expérience unique autour du gibier.

Dimanche 25 Octobre

Soirée Pithiviers avec les Chefs de l'Élysée

Une soirée en présence du Champion du Monde de la Tourte de Gibier 2025 Sébastien Guérin et Fabrice Desvignes, MOF, Boccuse d'Or et Chef des cuisines de l'Élysée.

Mercredi 28 Octobre

Déjeuner et Dîner avec les Chefs invités Éric Frechon, Pierre Résimont et Christophe Bacqué

Quatre grands noms de la gastronomie française se réunissent pour un déjeuner et un dîner à 8 mains d'exception.

Mardi 03 Novembre

Soirée Lièvre à la Royale avec Camille Delcroix et Mathieu Silvestre

Le temps d'une soirée exceptionnelle, le Lièvre à la Royale est mis à l'honneur à travers une interprétation à plusieurs mains.

Jeudi 5 Novembre

Master Class Lièvre à la Royale



Prolongez l'expérience avec une Master Class consacrée au Lièvre à la Royale. Histoire et secrets de ce plat emblématique vous seront dévoilés.

120€ par personne

MENU CHASSE À LA TABLE D'OLIVIER NASTI



Chaque semaine,
découvrez un menu inspiré
de la chasse et des cueillettes
du Chef Olivier Nasti.

Exclusivement pendant le Festival,
savourer des créations inédites,
accompagnées des accords mets et vins
de Jean-Baptiste Klein, MOF 2018.

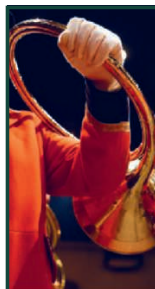
Menu à 345€ par personne
à La Table d'Olivier Nasti
Hors Boissons

Mardi 17 Novembre

Clôture du Festival de la Chasse Le Dîner de Gala Alexandre Gauthier, Franck Pelux et Emmanuel Renaut

Trois grands noms de la gastronomie française se réunissent aux côtés d'Olivier Nasti pour un dîner à 8 mains d'exception. Une rencontre unique où chaque chef exprime sa vision du gibier à travers un menu inédit.

400€ par personne, hors boissons



VIVEZ L'EXPÉRIENCE COMPLÈTE AVEC UN SÉJOUR À L'HÔTEL

Séjour Chasse à La Winstub du Chambard

Une nuitée
Un Dîner à La Winstub
Les Petits-déjeuners
Un Libre accès au spa

Pour 2 personnes
à partir de 533 euros

Séjour Expérience Chasse au Chambard

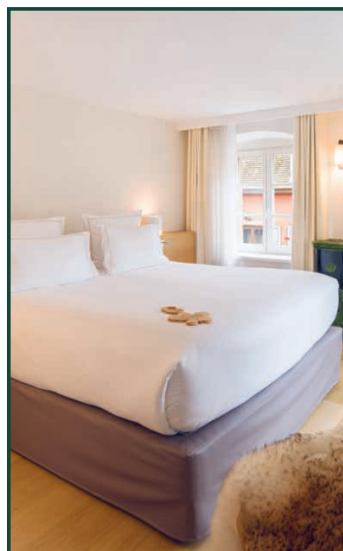
Deux nuitées
Un Dîner à La Table d'Olivier Nasti
Un Dîner à La Winstub
Les Petits-déjeuners
Deux Massages de 45 minutes
Un Libre accès au spa
Un Livre dédié par
le Chef Olivier Nasti

Pour 2 personnes
à partir de 1825 euros

Séjour Chasse à La Table d'Olivier Nasti

Une nuitée
Un Dîner à La Table d'Olivier Nasti
Les Petits-déjeuners
Un Libre accès au spa

Pour 2 personnes
à partir de 1027 euros



Excursion sauvage au Lac Blanc à la rencontre des chamois

Pour prolonger votre immersion dans l'univers de la chasse, nous vous invitons
à une randonnée guidée sur les hauteurs du Lac Blanc.

Ce parcours traverse les terrains de prédilection des chamois.

Excursion en montagne -
45 euros par personne - sur réservation

Récemment distingué par La Liste parmi les meilleurs hôtels du monde et récompensé d'une Clé Michelin, Le Chambard confirme son engagement constant en faveur d'une hospitalité d'exception, où l'excellence et l'art de recevoir se vivent à chaque instant.



2ÈME ÉDITION

CHAMPIONNAT DU MONDE DE LA TOURTE DE GIBIER

MARDI 27 OCTOBRE 2026



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 championnat, 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 championnat, 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.


Date de la finale :

Mardi 27 octobre 2026


Lieu du concours :

Les cuisines du Chambard


Nombre de finalistes :

8


Durée de l'épreuve :

4h15


Remise des prix :

Dîner à 19h00


Dépôt des candidatures :

Avant le 13 Septembre
à minuit

Dotation :

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

PRÉSIDENT D'HONNEUR & FONDATEURS



Michel Roth est l'une des grandes figures de la gastronomie française. Bourse d'Or et Meilleur Ouvrier de France 1991, ancien Chef du Ritz Paris doublement étoilé, il incarne l'excellence et la transmission de la haute cuisine française.

C'est un immense honneur de le compter parmi nous en tant que Président d'honneur de cette 2^{ème} édition.



Le Championnat du Monde de la Tourte de Gibier est né de l'initiative de Olivier Nasti, Éric Briffard et Fabien Pairon, trois Meilleurs Ouvriers de France, réunis par la volonté de promouvoir la tourte de gibier et de transmettre l'excellence de ce savoir-faire gastronomique.

DÎNER DE GALA

SOIRÉE DE REMISE DES PRIX DU CHAMPIONNAT DU MONDE, MARDI 27 OCTOBRE

À l'issue du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier, prenez part à la prestigieuse Soirée de Remise des Prix, organisée dans le cadre emblématique de la Confrérie Saint-Étienne.

Une soirée d'exception réunissant candidats, jurés, chefs et passionnés de gastronomie pour célébrer les lauréats du Championnat dans une atmosphère conviviale et raffinée lors d'un Dîner.

280 euros par personne, boissons comprises

Réservation par mail à contact@championnat-tourte-gibier.com
ou par téléphone au 03.89.47.10.17

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

Associez votre image à l'excellence de la haute gastronomie.

En devenant partenaire du Championnat du Monde de la Tourte de Gibier, vous bénéficiez :

- D'une forte visibilité auprès des Chefs, professionnels, médias et passionnés de gastronomie.
- D'une association à un événement d'exception, porté par des Meilleurs Ouvriers de France et des Chefs étoilés.
- D'une large couverture médiatique avant, pendant et après la compétition.
- D'un engagement en faveur du patrimoine culinaire, de la transmission des savoir-faire et des terroirs.
- D'un accès privilégié à un réseau unique de Chefs, artisans, producteurs et partenaires d'excellence.

Contact :

Équipe du Championnat
contact@championnat-tourte-gibier.com

03 89 78 42 80



@championnat_tourte_gibier

PARTENAIRE MAJEUR - 5 000 €

- Logo sur les supports digitaux
- Mention presse
- 3 invitations au dîner
- Accès VIP à la finale
- 1 nuit offerte au Chambard

PARTENAIRE PREMIUM - 7 500 €

- Logo sur les supports de communication
- Presse & médias partenaires
- 5 invitations au dîner
- Accès VIP à la finale
- 1 nuit offerte au Chambard

PARTENAIRE PLATINUM - 10 000 €

- Communication premium & médias
- Logo sur les tenues officielles
- Contenus digitaux dédiés
- Table VIP (10 pers.)
- Accès aux coulisses
- 2 nuits offertes au Chambard

LES ARTISANS DU FESTIVAL



Blaser, la référence de la carabine

Fondée en 1957, Blaser est une référence allemande dans l'univers de la chasse. Réputée pour ses carabines innovantes, la marque propose également munitions, accessoires et vêtements dédiés aux passionnés.



Les oiseaux de Joachim Belmas

À travers ses sculptures d'oiseaux en bois noble, peintes à la main, Joachim Belmas célèbre la beauté du monde animal avec finesse et poésie. Un véritable coup de coeur d'Olivier Nasti.



Le Cuisinier Français par Etienne Rozès

Fabriqués en France, les couteaux de Etienne Rozès allient savoir-faire artisanal, élégance et précision pour répondre aux exigences des plus grands chefs.



Les sculptures de Pierre-Jean Chabert

Les sculptures de Pierre-Jean Chabert révèlent un univers où la matière, le mouvement et l'émotion se rencontrent avec élégance et sensibilité.



Walter Arlaud, Artiste Animalier Naturaliste

Walter Arlaud, peintre passionné de nature, sublime le monde sauvage à travers des oeuvres d'une grande finesse. Ses tableaux rendent hommage à la beauté de la faune et à la relation profonde entre le chasseur et la nature.



Faïencerie de Gien

Depuis 1821, la Faïencerie de Gien perpétue l'excellence de la faïence française à travers des créations réalisées et décorées à la main. Une Maison emblématique présente lors de cette édition dont les collections seront sur le thème de la Chasse.



Laurent Bessot Dessinateur

Laurent Bessot met à l'honneur l'Alsace à travers des oeuvres uniques peintes au vin et à la bière, mêlant créativité, patrimoine et passion du terroir.

Retrouvez ses oeuvres en exposition et en vente au Chambard pendant toute la durée du festival.



Julien Picot Photographe animalier

À travers son objectif, Julien Picot révèle la beauté du monde sauvage, capturant avec sensibilité l'émotion et la richesse de la faune dans son milieu naturel.



Julien Rambaud Conteur

Conteur et comédien passionné par l'art du récit et la transmission. À travers ses récits, il fera vivre l'univers de la nature, des forêts et de la chasse.

ALSACE, TERRE SAUVAGE

En Alsace, Olivier Nasti découvre un monde de la chasse comme nulle part ailleurs. Le gibier est considéré par le droit local comme le patrimoine des communes. Celles-ci gèrent et réglementent la chasse sous le contrôle d'une police dédiée ; elle peuvent même l'interdire sur leur territoire. Les propriétaires fonciers n'ont ici aucun droit sur la chasse se déroulant sur leur propriété et ne peuvent en empêcher l'accès aux chasseurs, sauf si sa superficie dépasse vingt-cinq hectares. Le loyer de la chasse (contrat de location du droit de chasse en vue de l'exercice du droit de chasser) revient donc directement à la commune, qui décide elle-même des tarifs liés à l'exercice dont elle encaisse le produit, revenu non négligeable dans son budget. Quant aux coûts liés à la répartition des dégâts provoqués par le gibier, ils sont à la charge des chasseurs eux-mêmes.

On veille également au bien-être des animaux, limitant au maximum les perturbations dues aux différents usages de la nature (randonneurs, touristes, sportifs, forestiers et chasseurs). En vertu de quoi, sur un même lot de chasse les battues espacées de moins de deux semaines et les chasses collectives (battues et poussées) organisées deux jours de suite sont interdites. Les battues peuvent également être suspendues pendant les périodes de fort enneigement. Il existe enfin des spécificités en lien avec le tir de nuit du sanglier, les modes et engin de chasse, les périodes d'ouverture ou encore le traitement et le cadre des infractions commises par les chasseurs. Au total, on compte environ seize mille chasseurs dans les deux départements, Bas-Rhin et Haut-Rhin.

Dates clés de la Chasse dans le Haut-Rhin

Ouverture et fermeture de la chasse

Du 15 Mai 2026 au 1 ^{er} Février 2027	Brocard	
Du 15 Avril 2026 au 1 ^{er} Février 2027	Sanglier	
Du 15 Octobre 2026 au 15 Décembre 2026	Lièvre commun	
Du 1 ^{er} Août 2026 au 1 ^{er} Février 2027	Cerf élaphe mâle	
Du 23 Août 2026 au 1 ^{er} Février 2027	Chamois	
Du 15 Septembre 2026 au 31 Décembre 2026	Oiseaux	

