



WORLD CAVIAR AWARDS  
3ÈME ÉDITION

PARIS 2026

Kit média

PRINT & DIGITAL EDITION

Publication annuelle de référence  
dédiée à l'excellence mondiale  
du caviar



# LA PASSION DE L'EXCELLENCE

## Pourquoi les World Caviar Awards ?

Les World Caviar Awards sont nés d'une volonté claire : offrir au caviar une reconnaissance mondiale, indépendante et exclusivement sensorielle.

Dans un univers où l'offre s'est considérablement élargie, où les origines, les méthodes et les discours se multiplient, il devenait essentiel de créer un repère fiable et lisible, aussi bien pour les professionnels que pour les amateurs éclairés..

## Une initiative de référence

Imaginé par l'équipe de French Caviar et son fondateur, Laurent Morin, les World Caviar Awards vont bien au-delà d'un concours traditionnel. Ils incarnent un standard international d'évaluation, reposant sur des protocoles exigeants et une méthodologie inspirée des plus grands concours œnologiques.

Chaque dégustation est menée dans le respect de principes fondamentaux : neutralité, anonymat, indépendance et précision sensorielle.

L'engagement est clair : faire rayonner l'excellence du caviar, valoriser les savoir-faire, et accompagner l'évolution responsable de la filière à l'échelle mondiale.



## DÉJÀ DEUX ÉDITIONS FONDATRICES

### ST EMILION 2024

L'édition inaugurale des World Caviar Awards s'est tenue en octobre 2024 au Saint-Émilion Grand Barrail, lieu emblématique d'élégance, de précision et de rayonnement international.

Un cadre d'exception pour poser les bases du concours et célébrer un produit rare et d'excellence.

### MONACO 2025

La seconde édition des World Caviar Awards s'est déroulée le 6 novembre 2025 au Yacht Club de Monaco.

Un rendez-vous majeur réunissant les meilleurs producteurs du monde, les grands noms de la gastronomie et des experts sensoriels internationaux, pour distinguer les caviars les plus remarquables de l'année dans un cadre à la hauteur de leur prestige.



# POSITIONNEMENT ÉDITORIAL

**Un média de référence, à la croisée du luxe,  
de la gastronomie et de la culture**

*World Caviar Awards Magazine* est bien plus qu'un support éditorial : c'est un objet de référence institutionnel, pensé pour accompagner durablement l'émergence du caviar comme patrimoine gastronomique contemporain.

Le magazine prolonge l'ambition des World Caviar Awards : poser un cadre, un langage et des standards dans un univers longtemps dominé par le mythe, l'opacité et le prestige non documenté.

**Une ligne éditoriale fondée sur l'excellence et la neutralité :**  
le magazine revendique une neutralité absolue, une rigueur méthodologique et une exigence de fond.

**Un regard culturel et contemporain sur le caviar :**  
Le caviar est abordé comme un produit culturel total

**Une esthétique éditoriale au service du fond :**  
La direction artistique s'inscrit dans les codes du luxe discret et de l'édition haut de gamme

**Un lectorat prescripteur et engagé :**  
Le magazine s'adresse à une audience restreinte mais déterminante.





WORLD CAVIAR AWARDS



Paris 2026

# DIFFUSION & PÉRIMÈTRE

## **Une diffusion sélective, internationale et prescriptrice**

Édité deux fois par an, le World Caviar Awards Magazine accompagne le concours dans ses deux temps forts : une première diffusion pendant l'événement, puis une seconde après le concours, conçue comme une rétrospective éditoriale et un objet de mémoire.

Cette double parution permet au magazine d'être à la fois un support d'accompagnement immédiat et un ouvrage de référence, destiné à prolonger l'impact du World Caviar Awards bien au-delà de l'événement lui-même.

Le magazine bénéficie d'une diffusion volontairement restreinte et hautement qualitative, pensée comme un réseau d'influence plutôt qu'une diffusion de masse.

En complément de la distribution officielle lors du concours, il est mis à disposition dans des lieux d'exception, fréquentés par une audience à très forte capacité de prescription.

La diffusion couvre principalement la France, Monaco et la Suisse, avec une concentration stratégique sur les pôles du luxe, de la gastronomie et de l'art de vivre international.



### **Typologies de lieux de diffusion**

Palaces, hôtels iconiques & resorts 5\*

Clubs privés & cercles fermés

Gastronomie & maisons d'excellence

Aviation d'affaires & mobilité premium

Événements internationaux & lifestyle de haut niveau

Boutiques de luxe & résidences privées



# PROFIL DU LECTORAT

**World Caviar Awards Magazine** s'adresse à un lectorat restreint, international et hautement qualifié, composé de décideurs, de leaders d'opinion et de personnes à très haut pouvoir d'achat.

Il touche des profils qui décident, recommandent, investissent et influencent les usages du luxe et de la gastronomie.

## PROFILS CLÉS

### Dirigeants & décideurs

Présidents, fondateurs, directeurs généraux et cadres dirigeants de maisons gastronomiques, groupes luxe, hôtellerie haut de gamme, distribution sélective.

### Personnes fortunées & ultra-high-net-worth individuals

Collectionneurs, propriétaires de résidences de prestige, membres de clubs privés, amateurs de produits rares.

### Chefs internationaux & leaders du goût

Chefs étoilés, sommeliers, directeurs de restauration, prescripteurs culinaires.

### Producteurs, négociants & investisseurs

Acteurs stratégiques de la filière caviar, investisseurs dans l'agro-luxe et la gastronomie premium.

### Influence & leadership culturel

Personnalités influentes du monde de l'art de vivre, du yachting, du sport d'élite, de la culture et des médias spécialisés luxe.

### Institutions & prescripteurs internationaux

Représentants institutionnels, diplomatiques, culturels et économiques.





# LE LIEU DU CONCOURS 2026

## Hôtel Le Collectionneur — Paris

Pour son édition 2026, le World Caviar Awards a choisi de s'installer au cœur de Paris, à l'Hôtel Le Collectionneur, adresse emblématique de l'élégance parisienne et du savoir-recevoir contemporain.

Situé à quelques pas du parc Monceau, cet hôtel iconique incarne un équilibre rare entre raffinement Art déco, excellence hôtelière et discrétion absolue. Son architecture, ses volumes généreux et la qualité de ses espaces offrent un cadre parfaitement adapté aux exigences du concours : neutralité, rigueur, confort et prestige.

Le choix de l'Hôtel Le Collectionneur s'inscrit dans la volonté des World Caviar Awards de placer le caviar au sommet de la gastronomie internationale, dans un lieu à la hauteur de son héritage et de son avenir. Paris, capitale mondiale du goût et de la culture, devient ainsi le théâtre naturel d'une édition appelée à marquer l'histoire du concours.



# FORMATS PUBLICITAIRES

## PRINT & DIGITAL

### PLEINE PAGE

Format : 235 × 340 mm | Prix : 3'000 €

Idéal pour :

Maisons premium / Lancements stratégiques /  
Positionnement institutionnel

### DEMI-PAGE

Format : 210 × 155 mm | Prix : 2'000 €

Idéal pour :

Mise en avant ciblée / Narration visuelle concise

### PAGES DE COUVERTURE

Format : 235 × 340 mm

2ème de couverture | Prix : 5'000 €

3ème de couverture | Prix : 4'000 €

4ème de couverture | Prix : 6'000 €

Tirage : 2 éditions de 5'000 exemplaires par an





# FRENCH CAVIAR

Wines And Gourmet Food

T. +33(0) 68 484 2333  
frenchcaviar33@gmail.com



**PRESTIGE**  
INTERNATIONAL EDITIONS

T. +44(0) 20 45 86 64 45  
info@editions-prestige.com

[www.worldcaviarawards.com](http://www.worldcaviarawards.com)