



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.



# L'AUTORITÉ MONDIALE DU CAVIAR

Les World Caviar Awards réunissent un jury d'exception composé de personnalités parmi les plus influentes des univers de la gastronomie, de l'art, du luxe et de l'excellence internationale.

Parmi les membres du jury figure **Christian Garcia, figure emblématique de la haute gastronomie et ancien Chef des cuisines du Palais Princier de Monaco**, reconnu pour son exigence et sa maîtrise des arts de la table les plus prestigieux.

Le jury accueille également **Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or**, référence incontournable de la gastronomie française et internationale.

Aux côtés de ces grandes figures de la cuisine, **Yannick Alléno, l'un des chefs les plus étoilés au monde** et acteur majeur de la gastronomie contemporaine, ainsi que **Romain Besson, chef des cuisines du Premier ministre à l'Hôtel de Matignon et co-président des Cuisiniers de la République française**, apportent leur expertise et leur vision de l'excellence.

L'univers artistique est représenté par **Richard Orlinski**, considéré depuis plusieurs années comme **l'artiste contemporain français le plus vendu au monde**. Sa présence incarne le dialogue entre création artistique, émotion et luxe contemporain.

Le jury compte également **Yasmine Murat**, personnalité reconnue dans les cercles internationaux du luxe, de la culture et de la philanthropie. Héritière d'une grande lignée européenne, **la Princesse de Ponte Corvo** s'engage activement dans la valorisation du patrimoine, des savoir-faire d'exception et de l'art de vivre.

Présent également, **Charles-Henri Gilbert, référence reconnue dans l'univers du caviar et de la gastronomie d'excellence**. Président du groupe ISCO, qui couvre plus de 230 sites en Île-de-France avec des équipes spécialisées dans les équipements chauds et frigorifiques, il apporte une expertise technique et opérationnelle essentielle à l'écosystème gastronomique haut de gamme.

# LE DÉROULEMENT DE L'ÉVÉNEMENT

**Les World Caviar Awards offrent bien plus qu'une cérémonie : une immersion exclusive dans l'univers du caviar d'exception, pensée comme une véritable expérience gastronomique, sensorielle et relationnelle.**

Pour sa troisième édition, les World Caviar Awards réuniront à Paris plus de 220 invités internationaux — chefs étoilés, producteurs, négociants, journalistes, maisons de luxe et partenaires prestigieux — pour une soirée entièrement dédiée à l'excellence.

## **Une Dégustation à Huis Clos Guidée par l'Excellence**

Afin de garantir une impartialité absolue, chaque produit est dégusté à huis clos selon un protocole strict et standardisé. Température contrôlée, dosage identique, contenants uniformisés et anonymisation complète des produits assurent des conditions de dégustation parfaitement équitables.

Chaque membre du jury attribue ses notes individuellement, sans concertation, garantissant une évaluation indépendante, rigoureuse et fidèle aux plus hauts standards internationaux.

Plus qu'un concours, les World Caviar Awards s'imposent aujourd'hui comme une institution dédiée à la reconnaissance, à la transmission et à la célébration de l'excellence mondiale du caviar.





# UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE ET SENSORIELLE UNIQUE

## **Le Cocktail Prestige**

La soirée débute par un cocktail immersif où les invités découvrent une sélection exceptionnelle de bars à caviar, champagnes, grands vins, spiritueux rares et produits gastronomiques d'exception proposés par des partenaires internationaux prestigieux.

Pensé comme un moment d'échange et de découverte, ce cocktail réunit les grandes figures de la gastronomie, du luxe et de l'art de vivre dans une atmosphère élégante et exclusive.

## **Le Dîner de Gala – 14 Mains**

Point culminant de la soirée, le dîner de gala "14 mains" propose une expérience culinaire inédite en 7 services, entièrement imaginée autour du caviar.

Des chefs de renommée internationale parmi lesquels Philippe Joannès, Yannick Alléno, Michel Roth ou encore Christian Garcia unissent leur savoir-faire autour d'une même vision de l'excellence gastronomique.

Cette création collective réunit :  
19 étoiles Michelin, 2 Meilleurs Ouvriers de France et 1 Bocuse d'Or.

## **Le Networking Brunch**

Le lendemain de l'événement, un brunch networking privé permettra aux producteurs, partenaires et invités internationaux de prolonger les échanges dans une atmosphère élégante, conviviale et confidentielle.

Ce moment privilégié favorise les rencontres, les opportunités de collaboration et les connexions entre les acteurs majeurs de la gastronomie, du luxe et de l'art de vivre international.



**ALCAZAR**  
••••• PARIS •••••



# LE LIEU DU CONCOURS 2026

## L'Alcazar — Paris

Pour son édition 2026, le World Caviar Awards a choisi de s'installer au cœur de Paris, à l'Alcazar Paris, situé dans le quartier de Saint-Germain-des-Près. L'établissement fait actuellement l'objet d'importants travaux de rénovation à l'initiative de son nouveau propriétaire, Monsieur Walter Butler, actionnaire de Moma Group.

L'Alcazar connaît donc aujourd'hui une véritable renaissance avec l'ambition d'en faire un lieu hybride et emblématique, mêlant gastronomie, art culinaire, culture et art de vivre.

La réouverture du lieu est prévue pour le mois de septembre, et le World Caviar Awards s'y tiendra en novembre prochain, dans ce cadre entièrement repensé.

---

Le choix de l'Alcazar Paris 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.





# 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, pour un tirage de 5'000 exemplaires..

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**.

## Une présence digitale pensée pour prolonger l'expérience

En complément de son édition imprimée, le World Caviar Awards Magazine bénéficie également d'une diffusion digitale premium permettant d'amplifier sa visibilité auprès d'une audience internationale qualifiée.



### 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

# DIFFUSION & PÉRIMÈTRE

**Diffusion du magazine  
(en plus de celle faite pendant le concours)**

## FRANCE

### **Côte d'Azur**

- Cap Estel (Èze bord de mer)
- Hôtel du Cap Eden-Roc (Cap d'Antibes)
- Domaine de Terre Blanche (Tourrettes, Var)
- Forgi's Restaurant
- Luxury Boutiques
- Prestigious residences

### **Cannes & Saint-Tropez**

- Lily of the Valley
- Kube Hotel
- Aéroport International du Golfe de Saint-Tropez
- Private Beaches Cannes

### **Relais & Châteaux / Hôtels de prestige**

- Château de la Chèvre d'Or (Èze Village)
- Château Saint-Martin & Spa (Vence)
- Le Saint-Paul (Saint-Paul de Vence)
- Le Mas de Pierre (Saint-Paul de Vence)

### **Megève**

- Les Fermes de Marie
- Le Mont-Blanc
- Le Lodge Park
- Les Chalets des Fermes de Marie
- Le Chalet Chatel
- Chalet du Mont d'Arbois
- Flocons de Sel
- Le Chalet Zannier
- Le M de Megève

### **Courchevel**

- L'Apogée
- Le K2 Palace
- Le K2 Altitude
- Private Chalet Edelweiss
- Private Chalet Razzie
- Private Chalet Gentianes

### **Avoriaz**

- Hôtel des Dromonts

### **Aviation privée (France)**

- Let's Fly (Cannes/Mandelieu Airport)

### **Golf / Polo / Jumping**

- Domaine de Barbossi (Mandelieu – La Napoule)
- Golf Country Club de Cannes-Mougins
- Royal Mougins Golf Club
- Polo Club de Saint-Tropez
- Jumping de Megève



## MONACO

### Hôtels / Spas

- Hotel Metropole / Spa Givenchy
- Hôtel de Paris / Hall
- Monte-Carlo Beach (Roquebrune Cap Martin)

### Clubs privés

- Monaco Yacht Club
- Monte-Carlo Country Club
- CREM (Club des Résidents Étrangers Monégasques)

### Boutiques / lieux lifestyle

- G&M Design Gallery
- Luxury Boutiques
- Prestigious residences
- Private Mailing

### Golf / Sport / Événements

- Monte-Carlo Golf Club
- Monaco Yacht Show
- Monaco F1 Grand Prix
- Monte Carlo Music Masters

- Monte Carlo Rolex Masters
- International Jumping Monte-Carlo
- Pro Am des Parfumeurs
- Athina Onassis Horse Show
- Onboard Imperial Yachts Fleet

### Aviation & limousines

- Monacair Desks & Private Flights
- Nice Airport private lounges : Aviapartner / Signature / Swissport
- AAA Luxury Limousines

## SUISSE

### Genève & alentours

- Four Seasons Hotel des Bergues (lobby / conciergerie / suites)
- Hôtel Président Wilson (lobby / conciergerie)
- Hôtel Beau-Rivage Genève (lobby / conciergerie)
- Mandarin Oriental Geneva (lobby / conciergerie)
- InterContinental Genève (lobby / conciergerie)

- La Réserve Genève – Hotel, Spa & Villa
- Restaurants gastronomiques (mise à disposition discrète via conciergerie / accueil)
- Boutiques de luxe (Rue du Rhône) – dépôt comptoir / salon VIP
- Galeries d'art & showrooms design (Genève)

### Lausanne

- Beau-Rivage Palace (lobby / conciergerie)
- Royal Savoy Hotel & Spa (lobby / conciergerie)
- Lausanne Palace (lobby / conciergerie)
- Restaurants gastronomiques & bars d'hôtels Montreux – Vevey – Riviera
- Fairmont Le Montreux Palace (lobby / conciergerie)
- Grand Hôtel du Lac (Vevey) (lobby / conciergerie)

### Lieux "premium access"

- Clubs de golf romands (club-house / espace membres)
- Les salons VIP de l'aéroport international de Genève



# WORLDWIDE YACHT AWARDS SPECIAL EDITION

2025



GRUPE  
**CHOPARD**  
Laissez-vous transporter



# 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.





# FRENCH CAVIAR

Wines And Gourmet Food



**PRESTIGE**  
INTERNATIONAL EDITIONS

T. +44(0) 20 45 86 64 45  
[info@editions-prestige.com](mailto:info@editions-prestige.com)  
[www.worldcaviarawards.com](http://www.worldcaviarawards.com)