

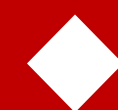
Sous le haut patronage de son Altesse Royale la Princesse Yasmine Murat - Princesse de Ponte Corvo



WORLD CAVIAR AWARDS
MONACO 2025

World Caviar Awards Monaco

2ème édition - 6 Novembre 2025
Yacht Club Monaco



Le 1er concours international dédié à l'excellence du caviar

Chaque année, les **World Caviar Awards** rassemblent les meilleurs producteurs, négociants / affineurs de caviar avec un jury d'experts sensoriels, chefs et journalistes gastronomiques autour d'une mission commune : **identifier et célébrer les meilleurs caviars au monde.**

Élire les meilleurs caviars du monde

grâce à une dégustation à l'aveugle menée par un jury indépendant, neutre et hautement qualifié.

Valoriser les producteurs & négociants / affineurs

à travers des distinctions officielles mais aussi des reportages, interviews et contenus éditoriaux diffusés au grand public.



La passion de l'excellence

Être lauréat des World Caviar Awards, c'est obtenir bien plus qu'un trophée.

C'est rejoindre une communauté d'excellence, gagner en visibilité, et apposer sur ses produits une reconnaissance reconnue par les grands chefs, les sommeliers, les épiceries fines et les connaisseurs avertis.

L'édition inaugurale des **World Caviar Awards** s'est tenue en octobre 2024 au prestigieux **St Emilion Grand Barrail** lieu symbole d'élégance, de précision et de rayonnement international. Un cadre idéal pour honorer un produit d'exception et ceux qui le subliment.



World Caviar Awards Monaco

La prochaine édition des World Caviar Awards aura lieu le 6 Novembre 2025 au Yacht Club de Monaco.

Une occasion unique de réunir les meilleurs producteurs du monde, les grands noms de la gastronomie et les experts sensoriels pour élire les caviars les plus remarquables de l'année.



World Caviar Awards Monaco

Chaque produit est dégusté à huis-clos dans des conditions identiques (température, dosage, contenant) et anonymisé pour garantir une totale impartialité.

Un jury composé de professionnels est invité à noter les produits individuellement, sans concertation. Le tout sera suivi d'un cocktail où les convives pourront déguster des produits d'exception et d'un **dîner 100% caviar à 10 mains**, pour 220 convives.





“Après avoir créé le Royal Caviar de Monte-Carlo, je consacre toute mon énergie pour faire rayonner le caviar haut de gamme à l’échelle internationale.”

LAURENT MORIN
FONDATEUR DES WORLD CAVIAR AWARDS



WORLD CAVIAR AWARDS



Jurys Monaco

Négociants

Gérald PASSEDAT ***

Chef du « le petit Nice » à Marseille

Pascal GARRIGUES

Chef executif Monte-Carlo Beach

Pierre CASIRAGHI

Vice Président du Yacht Club

Pierre SANG-BOYER

Chef et restaurateur

Bernard D'ALESSANDRI

Directeur général et secrétaire du Yacht Club

Franck GARANGER

Directeur culinaire Explora Journeys

Laurent SOLER

Ancien Chambellan du Prince Albert II

Pierre FROLLA

Recordman du monde d'apnée profonde

Kateryna MERKULOVA-LEGRAND

Productrice de caviar

Claire VERNEIL

Cheffe pâtissière

Fermes

Philippe JOANNES

MOF 2000 - Consultant culinaire Yacht Club Monaco

Pascal KRETTLY

Commandant de Marine

Michel PORTOS **

Chef et restaurateur

Christian GARCIA

Chef du palais Princier de Monaco

Michel ROTH

Mof et Bocuse d'Or

Karim Moubarik

CEO & founder Caviar LIANOZOFF- Dubai

Erwann GUEGAN

Co founder CIO Monte- Carlo Life Style

Biagio CARÀ

Négociant, Affineur de caviar

Franck COUECOU

Ex-responsable RP prestige France Moët & Chandon

Louise PETITRENAUD

Journaliste gastronomique



“ Les World Caviar Awards
sont une expérience
incroyable ! ”

JUAN ARBELAEZ
CHEF ET RESTAURATEUR



WORLD CAVIAR AWARDS

Chiffres clés



+ 80

CAVIARS

évalués lors de chaque édition,
répartis par catégorie et origine.

100%

DES DÉGUSTATIONS

sont réalisées à l'aveugle et sous
contrôle d'huissier.

3

GRANDS CRITÈRES

Sensoriels analysés :
aspect, texture, goût.

1

SEUL OBJECTIF

élire les meilleurs caviars du
monde dans leur catégorie avec
neutralité et exigence

Partenaires premium



WORLD CAVIAR AWARDS



Partenaires de l'événement



WORLD CAVIAR AWARDS



PAKOFF
BIAGIO CARÀ


A MURA
monaco




LEOS
CUVÉE AUGUSTA

N
CAVIAR
DE NEUVIC
FRANCE




STURIA
caviar français



Partenaires de l'événement



Les Perles
de Monte-Carlo

FRENCH
CAVIAR



Fairmont
MONTE CARLO

Oh
mycom

Partenaires de l'événement



BYD



GROUPE
CHOPARD
Laissez-vous transporter

FORCE ONE
— THE LUXURY EXPERIENCE —



LA BRUNE QUI PÉTILLE.
Agence créatrice de vos événements

Événements d'entreprise • Événements privés • Événements sportifs • Événements culturels



“ De belles dégustations avec un met des plus exceptionnels, symbole de raffinement. ”

CHRISTIAN GARCIA
CHEF DU PALAIS PRINCIER DE MONACO



WORLD CAVIAR AWARDS

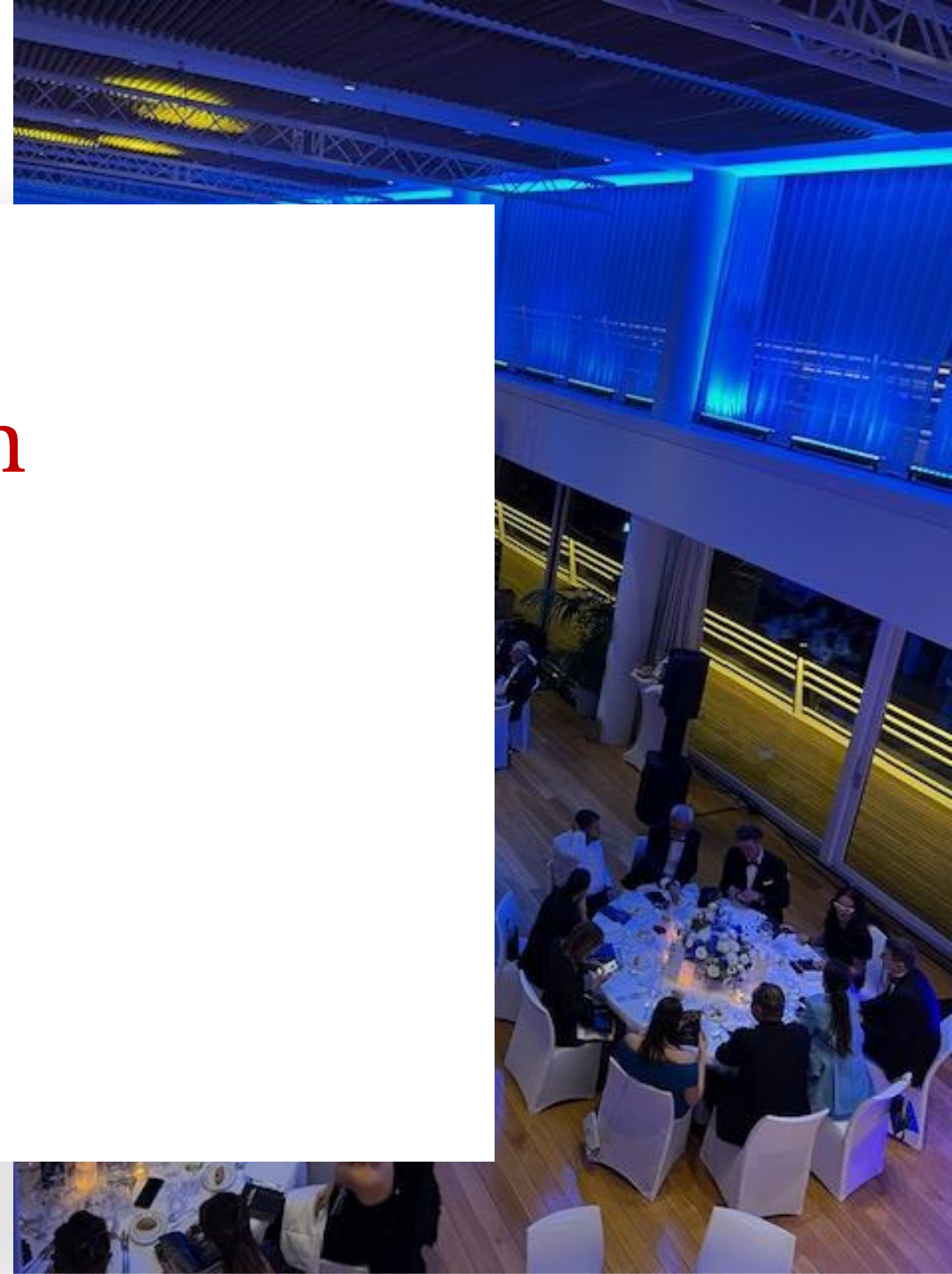
Cocktail – Diner

Un moment d'exception

Une parenthèse conviviale et raffinée autour d'un produit d'exception réunissant **les jurys** des World Caviar Awards et plus de **200 invités** : producteurs, négociants-affineurs, VIP et passionnés.

La soirée débutera par **un cocktail** mêlant bars à caviars, huîtres, huiles d'olive, ail noir bio, champagnes et vins. Elle se poursuivra par **un dîner à 10 mains**, composé de 6 plats 100 % caviar, imaginés par de grands chefs.

Tarif : 900 € HT / personne



Cocktail – Diner

6 Plats - 100% Caviar

Le dîner à 10 mains sera accompagné de vins soigneusement sélectionnés.

Entrée par Philippe JOANNÈS

(Baron de Monte-Carlo Châteauneuf-du-Pape blanc)

Poisson par Pierre SANG-BOYER

(Baron de Monte-Carlo St Joseph blanc)

Glace au Champagne Comte de Monte-Carlo

Viande par Michel ROTH

(Baron de Monte-Carlo Gigondas rouge)

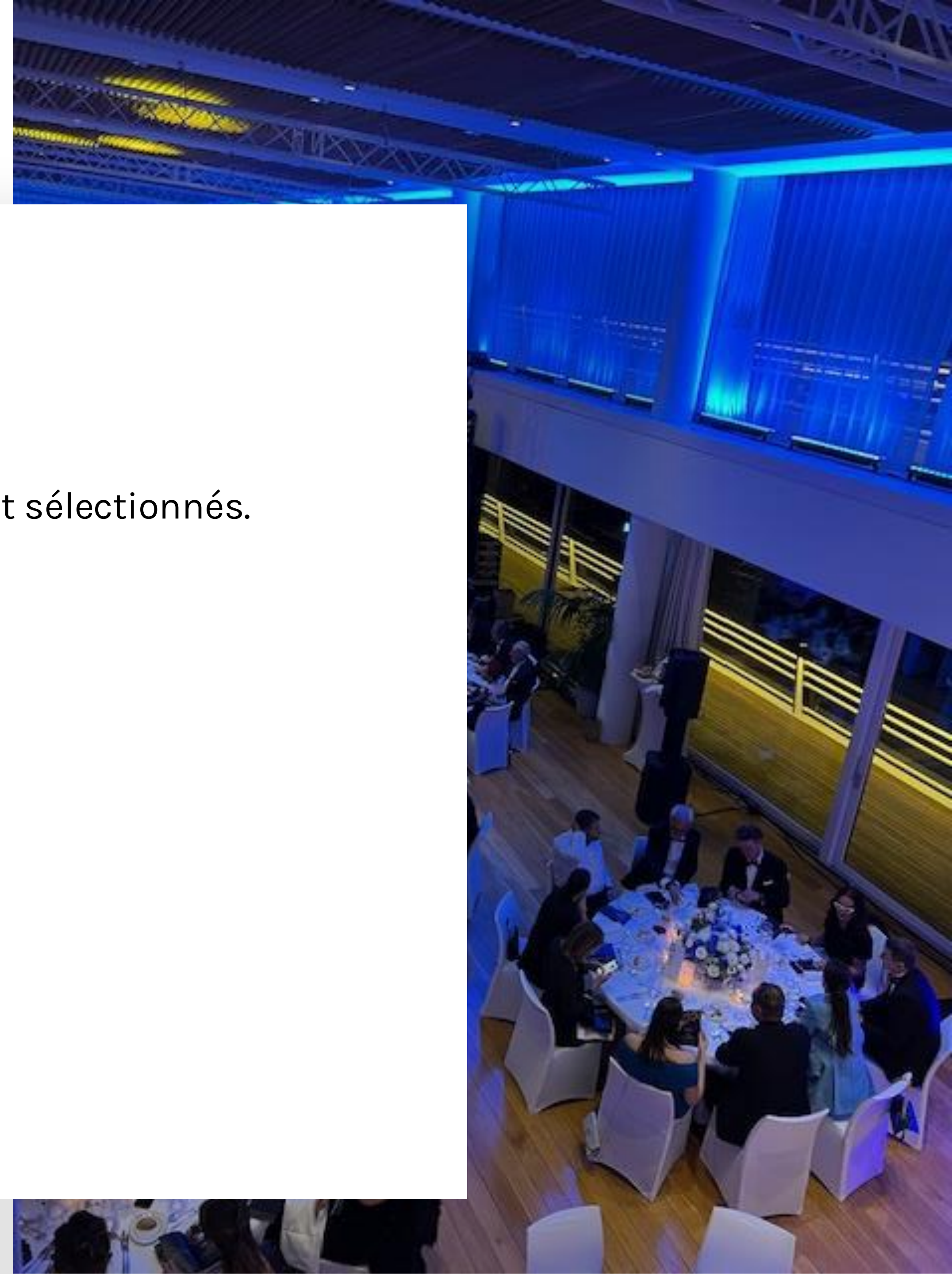
Fromages par le Yacht Club de Monaco

(Baron de Monte-Carlo Condrieu)

Dessert par Claire VERNEIL

(Champagne Comte de Monte-Carlo)

Mignardises par Antony PRUNET



Offres Sponsoring

PLATINUM

100 000 €

- Logo sur le fond de scène et invitations
- Logo sur le photocall
- 2 tables pour 20 places VIP au dîner de gala
- Présence sur tous les supports de communication
- Stand ou espace d'activation de marque Premium
- Discours de 5 minutes pour présenter votre marque
- Nom inclus dans le communiqué de presse de remerciement post-événement
- Interview vidéo du représentant du sponsor diffusée sur le site web et les réseaux sociaux
- Nom du sponsor associé à une catégorie de prix clé (par exemple, « Meilleure innovation en caviar – présentée par... »)
- 1 place à la Table Principière lors du dîner de gala (avec invités de marque et dignitaires)

SILVER

15 000 €

- Logo sur le fond de scène
- Logo sur le Photocall
- 2 places VIP au dîner de gala

GOLD

25 000 €

- Logo sur le fond de scène et invitations
- Logo sur le photocall
- 5 places VIP au dîner de gala
- Présence sur tous les supports de com'
- Nom inclus dans le communiqué de presse de remerciement post-événement

DIAMOND

50 000 €

- Logo sur le fond de scène et invitations
- Logo sur le photocall
- 1 table pour 10 places VIP au dîner de gala
- Présence sur tous les supports de communication
- Stand ou espace d'activation de marque
- Discours de 2 min pour présenter votre marque
- Nom inclus dans le communiqué de presse de remerciement post-événement

CONTACT SPONSORING

Romain GOIRAN

r.goiran@rgcmonaco.com

+33(0) 7 44 71 92 55

www.worldcaviarawards.com



WORLD CAVIAR AWARDS

MONACO 2025

