

ÉDITION 2019

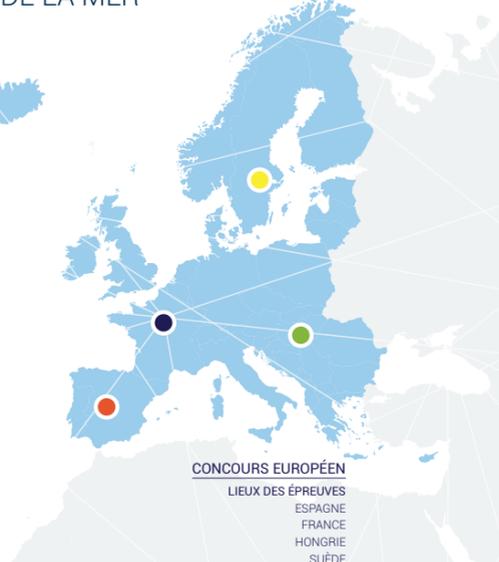
CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

Concours culinaire destiné aux jeunes chefs et futurs professionnels de la restauration, engagés pour la préservation des ressources aquatiques.



Les ressources en produits de la mer s'épuisent alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. Véritable lien entre les professionnels de la filière de la pêche et aquaculture et les consommateurs, les nouvelles générations de chefs ont un rôle vital à jouer pour la préservation des ressources en valorisant les espèces durables souvent moins connues.



CONCOURS EUROPÉEN
LIEUX DES ÉPREUVES
ESPAGNE
FRANCE
HONGRIE
SUEDE

COMMENT PARTICIPER ?

Imaginez vos propres recettes à base de poisson durable.

Une première recette type gastronomique libre, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé et/ou d'une algue à réaliser en 2 heures et demi.

Une seconde recette « maison », travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi, en 30 minutes.



AGENDA DES ÉPREUVES

DÈS AUJOURD'HUI

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : concours@ethic-ocean.org

04.01.2019

Clôture des inscriptions à minuit

CATÉGORIE « PROFESSIONNELS »

Jeunes professionnels de la restauration
(moins de 35 ans)

08.04.2019

Épreuves à l'école Ferrandi Paris, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Andorre, Autriche, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, Macédoine, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CATÉGORIE « ÉLÈVES »

Étudiants en restauration
(moins de 25 ans)

13.03.2019

Épreuves au Lycée hôtelier de Budapest, Hongrie pour les candidats des pays suivants : Autriche, Bulgarie, Croatie, Géorgie, Hongrie, Liechtenstein, Moldavie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.

20.03.2019

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Andorre, Allemagne, Belgique, France, Irlande, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

28.03.2019

Épreuves au Lycée hôtelier ECOTUR de Valence, Espagne pour les candidats des pays suivants : Bosnie-Herzégovine, Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Macédoine, Malte, Monaco, Monténégro, Portugal.

11.04.2019

Épreuves au Lycée hôtelier RyssbyGymnasiet de Ryssby, Suède pour les candidats des pays suivants : Danemark, Estonie, Finlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Norvège, Suède.

07.06.2019

Évènement à l'occasion de la Journée Mondiale des Océans à l'UNESCO (Paris).

POUR LES GAGNANTS DE CHAQUE ÉPREUVE

- 1^{er} Prix : Un dîner et une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux ainsi qu'une rencontre avec des professionnels de la pêche ou de l'aquaculture.
2^{ème} Prix : Un dîner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.
3^{ème} Prix : Un déjeuner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.



SAISISSEZ L'OPPORTUNITÉ DE RENCONTRER DES REPRÉSENTANTS DU SECTEUR DE LA PÊCHE ET DES CHEFS RENOMMÉS, ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER DURABLE

OLIVIER ROELLINGER

Chef des Maisons de Bricourt et Vice-Président de Relais & Châteaux

« Grâce à la philosophie originale de ce concours, les jeunes donnent une signification supplémentaire à leur métier : agir au quotidien pour la préservation des ressources de la mer. Les candidats montrent que la cuisine peut être aussi durable que savoureuse. C'est un plaisir de constater que la nouvelle génération est très réceptive à ces messages. »

TÉMOIGNAGES



Lauréat 1^{er} prix 2018
CATÉGORIE « JEUNES CHEFS PROFESSIONNELS »

« Les chefs cuisiniers sont des ambassadeurs. Nous devons

montrer l'exemple et être capable de créer des plats magiques pour nos clients avec des produits issus de la pêche durable et même des produits dits non nobles. »

SÉLIM M'NASRI, Monaco



Lauréat 1^{er} prix 2018
CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DE L'OUEST »

« Selon moi, il est important de respecter les produits provenant

de la nature et qui constituent notre matière première pour travailler en cuisine. Il est vraiment important d'utiliser des produits de la mer qui ne sont pas en danger d'extinction et dont les stocks sont abondants. Il faut se renseigner sur leur origine, les méthodes de pêche... avant de choisir une espèce pour l'élaboration d'un plat. Ainsi, le cuisinier doit s'intéresser aux questions environnementales et à la préservation des ressources. L'erreur serait de suivre des modes sans tenir compte de la gestion des stocks à long terme. »

RITA BENTO GONÇALVES, Luxembourg



Lauréat 1^{er} prix 2018
CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DU NORD-EST »

« Les poissons sont importants dans la cuisine finlandaise.

Je suis préoccupée par la sauvegarde et la durabilité des ressources marines mais aussi par les enjeux environnementaux. Je veux pouvoir agir pour la préservation de nos espèces dans les lacs, les rivières et les océans. Ce concours me motive pour aller encore plus loin dans ma démarche. »

JONNA ROSTEDT, Finlande



Lauréat 1^{er} prix 2018
CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DU SUD »

« Ce concours est important car il valorise les ressources marines.

De nos jours, il y a tellement de problèmes environnementaux qu'il est important de rappeler aux gens l'importance de la mer et des espèces qui y vivent. Les cuisiniers professionnels doivent être responsables lorsqu'ils travaillent avec des produits de la mer, ils doivent choisir des espèces durables pour les offrir à leurs clients et expliquer leurs choix. »

LILIANA FERREIRA, Portugal