



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
P A R I S

COMMUNIQUE DE PRESSE

Contact

Laure Lamour

+ 33 1 73 02 50 62

llamour@seaweb-eu.org

Concours Olivier Roellinger *Pour la préservation des ressources de la mer* Les inscriptions de la troisième édition sont ouvertes !

Paris, le 8 octobre 2013 – SeaWeb et FERRANDI, l'école française de gastronomie, lancent aujourd'hui la troisième édition du concours culinaire national sur le thème des produits de la mer durables, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard et l'association Relais & Châteaux.

Suite au succès rencontré ces deux dernières années et à la motivation de la jeune génération de chefs cuisiniers pour contribuer à la préservation des ressources de la mer, le **concours Olivier Roellinger lance aujourd'hui sa troisième édition.**

Véritable lien entre les professionnels de la filière et les consommateurs, les chefs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources en choisissant des espèces dont les stocks sont en bon état. Par ailleurs, ils savent mieux que quiconque faire découvrir aux consommateurs des espèces souvent méconnues, ou jugées moins "nobles" que d'autres, mais pourtant tout aussi délicieuses, et dont les stocks sont en bon état.

Les ressources de la mer s'épuisent alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. Les trois quarts des populations de poissons de la planète sont soit surexploités, soit exploités au niveau maximum. C'est pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu'ils peuvent jouer au sein de la filière, que SeaWeb et FERRANDI organisent désormais tous les ans, le **Concours Olivier Roellinger – Pour la préservation des ressources de la mer.**

Pour **Olivier Roellinger**, chef des Maisons de Bricourt à Cancale et Vice-président de l'association Relais & Châteaux, le message porté par le concours est une priorité : « *Grâce à la philosophie originale de ce concours, les jeunes qui y participent donnent une signification supplémentaire à leur métier : agir au quotidien pour la préservation des ressources de la mer. Les candidats des précédentes éditions ont montré 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* ».



Deux catégories de participants

- 1) Elèves ou apprentis ayant moins de 25 ans et suivant une formation dans un centre de formation hôtelier conduisant à un diplôme de la restauration.
- 2) Professionnels de moins de 35 ans.

Calendrier

8 octobre 2013 Lancement du concours et ouverture des inscriptions. Formulaire d'inscription et dossier technique à demander par email à l'adresse concours@seaweb-eu.org.

31 décembre 2013 (minuit) Date limite du dépôt des dossiers de candidature.

Du 27 au 31 janvier 2014 Jury de sélection des dossiers.

Du 03 au 07 février 2014 Les candidats sélectionnés sont informés par courrier électronique.

2 avril 2014 Epreuves pour la catégorie Elèves et apprentis au Lycée Hôtelier de Dinard.

7 avril 2014 Epreuves pour la catégorie Jeunes professionnels à FERRANDI-Paris.

Fin avril /mai 2014 Palmarès et remise des prix (Date et lieu seront communiqués en mars 2014).

Les épreuves pratiques

. **Une première recette type gastronomique libre**, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé durable et de deux garnitures, à réaliser en 2 heures et demie.

. **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 45 minutes, accompagnée d'une garniture et d'une sauce.

. **Présentation argumentée** sur le choix de l'espèce travaillée en termes de durabilité.

LES FONDATEURS du concours

SeaWeb est une association environnementale oeuvrant pour la préservation des océans. SeaWeb travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables. www.allianceproduitsdelamer.com

FERRANDI, une école de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Ile-de-france, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la restauration, la gastronomie et les arts de la table, la pâtisserie, la boulangerie. L'école accueille chaque année 1 500 apprentis, étudiants, ainsi que plus de 2 000 professionnels en formation continue. Les diplômés auxquels prépare FERRANDI Paris vont du CAP au Bac+5 (dont le Bachelor). La création d'un Observatoire de créativité culinaire, le dialogue constant avec la profession, permettent d'être au plus près des innovations du secteur. FERRANDI Paris organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie), et accueille des étudiants du monde entier. www.ferrandi-paris.fr

LES PARTENAIRES du concours

Lycée hôtelier de Dinard : Situé dans l'une des régions les plus touristiques de France, le Lycée Hôtelier de DINARD s'enorgueillit d'une réputation d'Excellence. En offrant tout l'éventail des formations de l'hôtellerie - restauration du C.A.P. à la Licence, il se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes.
https://phare.ac-rennes.fr/hotelier_dinard/

Relais&Châteaux : Relais & Châteaux est une collection exclusive de près de 500 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. Créée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère authentique. Au delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : "Partout dans le monde, unique au monde."
www.relaischateaux.com

Ils nous soutiennent

PRORESTEL, créé et organisé depuis 1983 par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Saint-Malo Fougères, est un événement biennal exclusivement réservé aux professionnels de la **Restauration** (commerciale, collective et nomade), de l'**Hébergement** (hôtels, gîtes, campings) et des **Equipements de loisirs** (parcs à thème, golfs, aquariums...) qui réunit, chaque édition, près de 10 000 acheteurs et 170 exposants. Véritable place de marché pour ces professionnels, **PRORESTEL célèbre sa 25ème édition**, les 23, 24 et 25 mars 2014 à Saint-Malo.

Au menu de cette édition anniversaire : **Business- Conseils- Tendances et Cooking Démonstrations**.

Toutes les infos sur : www.prorestel.com

VLIZ, «l'Institut Flamand de la Mer» (VLIZ) est la plate-forme de coordination et d'information pour la recherche scientifique marine dans les Flandres, en Belgique. Les principales activités de cette organisation à but non lucratif sont les suivantes: la gestion d'un centre de données, une bibliothèque marine et le navire de recherche R/V Simon Stevin, et la diffusion à un large public d'une information scientifique sur la mer et les sciences marines. http://www.vliz.be/EN/About_VLIZ/About_VLIZ

PRORESTEL
SAVOIR-FAIRE DE BONNES RENCONTRES

