



# CONCOURS OLIVIER ROELLINGER



## POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

CONCOURS CULINAIRE NATIONAL DESTINÉ AUX JEUNES CHEFS ET FUTURS PROFESSIONNELS  
DE LA RESTAURATION, ENGAGÉS POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES AQUATIQUES

CO-FONDATEURS



**FERRANDI**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

PARTENAIRES



ILS NOUS SOUTIENNENT





# AGIR ENSEMBLE POUR UNE CUISINE SAVOUREUSE ET RESPONSABLE

**Vous êtes élève en niveaux 1, 2, 3, 4 et 5 (BTS, école supérieure, Cap, Bac professionnel, BTn) ou encore professionnel de la restauration de moins de trente cinq ans ?**

Profitez de cette occasion unique de démontrer votre savoir-faire devant un jury de professionnels en proposant deux recettes à base du même poisson durable.

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.



**MARIA DAMAKI,**  
Commissaire européenne en charge de la Pêche et des Affaires maritimes

« Nous devons protéger nos ressources, nous devons nous assurer que nos stocks se renouvellent afin que les futures générations puissent profiter de ce dont nous profitons nous-mêmes. A travers des initiatives telles que le Concours Olivier Roellinger, les futurs chefs nous montrent qu'il est possible de manger du poisson délicieux et pêché de façon durable ».



**OLIVIER ROELLINGER**  
le sait bien...

« La mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource non épuisable. Les chefs ont le pouvoir de choisir ce qu'ils demandent à leurs fournisseurs, et ce qu'ils proposent à leurs clients. Quel que soit l'endroit de la planète où l'on se trouve, il est important de prendre connaissance des espèces en danger, des zones et des techniques de pêche, ainsi que des tailles de maturité sexuelle. Nous avons une responsabilité commune. Soyons responsables, unis et solidaires ! »

## POUR PARTICIPER

### DÈS AUJOURD'HUI

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

### 31 DÉCEMBRE 2013

Clôture des inscriptions à minuit

### DU 3 AU 7 FÉVRIER 2014

Les candidats sélectionnés seront informés

## L'AGENDA DES ÉPREUVES

### 2 AVRIL 2014

Epreuve Elèves Niveaux 1, 2, 3, 4 et 5 Lycée hôtelier de Dinard

### 7 AVRIL 2014

Epreuve Jeunes Professionnels FERRANDI, Paris

### FIN AVRIL 2014

Remise des prix

## COMMENT PARTICIPER ?

**Imaginez vos propres recettes à base de la même espèce 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 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.

**Laissez votre créativité vous guider et ne manquez pas cette opportunité d'être évalué par un jury de professionnels du secteur de la restauration et de la filière des produits aquatiques, présidé par Olivier Roellinger.**



## 1<sup>ER</sup> PRIX

TOUTES CATÉGORIES

Une semaine découverte professionnelle chez un chef  
Relais & Châteaux à l'étranger (Europe)

Et un stage chez un professionnel de la filière pêche ou aquaculture  
à l'étranger (Europe)

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

## 2<sup>ÈME</sup> PRIX

TOUTES CATÉGORIES

Une semaine découverte  
professionnelle chez  
un chef Relais & Châteaux et  
un stage chez un professionnel  
de la filière en France

## 3<sup>ÈME</sup> PRIX

TOUTES CATÉGORIES

Une bourse pour une formation  
professionnelle développement  
durable et un dîner pour  
deux personnes chez  
un chef Relais & Châteaux

**CONTACT** 01 73 02 50 62 - [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

CO-FONDATEURS



**FERRANDI**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS



**PROIRESTEL**  
SAVOIR FAIRE LES BÉNÉFICIAIRES RENCONTRE



**CASTALIE**  
www.castalie.fr



**OAK**  
FOUNDATION