

Concours culinaire national

LES PRODUITS DE LA MER **DURABLES** AU MENU

Clôture des inscriptions
le 20 novembre 2011



Jeunes chefs et futurs professionnels
de la restauration, engagés pour
la préservation des ressources aquatiques

SeaWeb et l'Ecole Grégoire Ferrandi
cofondateurs du 1^{er} concours sur les
produits de la mer durables.

Nos partenaires



Agir ensemble pour une cuisine savoureuse et responsable

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

Véritables liens entre les professionnels de la filière 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.



** le candidat ne doit pas avoir plus de 30 ans à la date de clôture des inscriptions, le 20 novembre 2011.*

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 inépuisable. 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 ! ”

”

Concours parrainé par Olivier Roellinger, Chef des Maisons de Bricourt à Cancale et Vice-Président de Relais & Châteaux.

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 ;
- **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, 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.



PRORESTEL
SAVOIR FAIRE DE SÉRIÉES RENCONTRÉES

Remise des prix :
27/02/2012
au salon Prorestel
à Saint-Malo

Pour participer :

- Retirez dès maintenant votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : concours@seaweb.org
- Les inscriptions seront clôturées le 20 novembre 2011
- Les candidats sélectionnés seront informés entre le 5 et le 9 décembre 2011

L'agenda des épreuves

16/01/2012

Epreuve Elèves Niveaux 4 et 5 - 1, 2 et 3
Ecole Grégoire Ferrandi de Paris

18/01/2012

Epreuve Jeunes Professionnels
Lycée hôtelier de Dinard

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.

1^{er} 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)

2^{ème} Prix toutes catégories

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

3^{ème} Prix toutes catégories

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

4^{ème} Prix toutes catégories

- Un dîner et une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux