

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<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)



## 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



# 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**

Clôture des inscriptions le 15 décembre 2012

CONTACT: Cécile Levieil  
01 73 02 50 62  
concours@seaweb.org

SeaWeb et FERRANDI - cofondateurs du concours sur les produits de la mer durables.



FERRANDI  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

Nos partenaires



Ils nous soutiennent



# Agir ensemble pour une cuisine savoureuse et responsable

## Comment participer?

**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.

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.



### 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 ! ”



**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 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**.

### Pour participer :

- Retirez dès maintenant votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : [concours@seaweb.org](mailto:concours@seaweb.org)
- Les inscriptions seront clôturées le 15 décembre 2012 à minuit
- Les candidats sélectionnés seront informés entre le 1er et le 5 février 2013

### L'agenda des épreuves

**08/04/2013**

Epreuve Elèves Niveaux 1, 2, 3, 4 et 5  
FERRANDI, Paris

**15/04/2013**

Epreuve Jeunes Professionnels  
Lycée hôtelier de Dinard

**Remise des prix**

**24/04/2013** au Salon européen des  
Produits de la mer, Bruxelles

