



# 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

CO-FONDATEURS



PARTENAIRES



ILS NOUS SOUTIENNENT



# AGIR ENSEMBLE POUR UNE CUISINE SAVOUREUSE ET RESPONSABLE

Vous êtes élèves ou apprentis ayant moins de 25 ans et suivant une formation conduisant à un diplôme de la restauration, ou encore professionnels de moins de 35 ans, de France, Belgique, Luxembourg ou Suisse.



**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.

## 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 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

### 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)

### 2 JANVIER 2015

Clôture des inscriptions à minuit

### 30 JANVIER 2015

Les candidats sélectionnés seront informés

## L'AGENDA DES ÉPREUVES

### 3 MARS 2015

Epreuve Jeunes Professionnels FERRANDI, Paris

### 25 MARS 2015

Epreuve Elèves Lycée hôtelier de Dinard

### AVRIL 2015

Remise des prix



### OLIVIER ROELLINGER

Chef des Maisons de Bricourt et Vice-Président de Relais et 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 ».



### PATRICIA RICARD, Présidente de l'Institut océanographique Paul Ricard

« Si nous travaillons tous ensemble, c'est une chaîne d'excellence qui va se mettre en route et les jeunes Chefs en sont les plus beaux ambassadeurs. Ils contribuent ainsi à la sensibilisation à l'environnement par un accès qui n'a pas encore été totalement utilisé et qui est selon moi le plus efficace : parler d'environnement avec plaisir et désir, c'est bon pour la nature ».



## 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



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



**CONTACT + 33 (0)1 73 02 50 62 - [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)**

CO-FONDATEURS



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

PARTENAIRES



ILS NOUS SOUTIENNENT

