



EDITION 2017

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER



POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

ILS NOUS SOUTIENNENT



EDITION 2017

CATÉGORIE
JEUNES CHEFS
PROFESSIONNELS

P. 02

CATÉGORIE
ÉTUDIANTS
D'EUROPE
DE L'OUEST

P. 06

RECETTES DES LAURÉATS DU CONCOURS OLIVIER ROELLINGER



CATÉGORIE
ÉTUDIANTS
D'EUROPE
DE L'EST

P. 10

CATÉGORIE
ÉTUDIANTS
D'EUROPE
DU NORD

P. 14

CATÉGORIE
ÉTUDIANTS
D'EUROPE
DU SUD

P. 18

CATÉGORIE JEUNES CHEFS PROFESSIONNELS

EPREUVES LE 24 AVRIL 2017
À FERRANDI PARIS

ILS NOUS SOUTIENNENT



SÉBASTIEN RATH

Restaurant Atelier Gourmand
Alès - Lauréat 1^{er} prix



« Me voilà aujourd'hui un Chef devenu encore plus précis, plus responsable, messenger de notre patrimoine naturel, merveilleux bijoux avec toute sa fragilité et non inépuisable. »

"I am today a chef even more precise and responsible, a messenger of our natural heritage of the sea, ever aware that certain species are fragile and potentially exhaustible".



RECETTE GASTRONOMIQUE

Cannelloni à l'encre de seiche,
Truite des Fumades, Risotto végét'algues

Cannelloni with cuttlefish ink and trout of Fumades, Vegetable risotto with algae



RECETTE MAISON

Mousseline de truite, Polenta d'herbes

Muslin of trout, Polenta with herbs

SÉBASTIEN JEAN-JOSEPH

Restaurant Les Fables de la Fontaine
Paris - Lauréat 2^{ème} prix



« Il faut que nous prenions vraiment à cœur ce rôle d'ambassadeur pour la préservation des ressources marines, afin que l'on se donne nous même la chance de pouvoir cuisiner de beaux poissons et fruits de mer pendant encore longtemps. Ce concours démontre qu'il est possible de faire du beau, du bon et du durable. »
"We have to take to heart an ambassador's role for the preservation of marine resources, to have the opportunity to be able to cook beautiful seafood for a long time to come. This contest demonstrates that it is possible to create dishes in a manner altogether beautiful, good and sustainable."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Plie rôtie, Cannelloni de seiche aux épinards,
Epeautre à l'encre, Sauce curry vert

*Roasted plaice, Spinach and cuttlefish
cannelloni, Spelled in ink, Green curry sauce*



RECETTE MAISON

Ballotine de plie farcie aux champignons,
Fondue de poireaux et vinaigrette
aux baies roses

*Ballotine of plaice stuffed with mushrooms,
Melted of leeks and pink bays vinaigrette*

MARCOS SARRIÓN CARBONELL

Hotel Escuela Ecotur
Valence - Lauréat 3^{ème} prix



« L'important c'est ce que nous laissons derrière nous, en plus de cuisiner avec le cœur, je veux pouvoir m'engager pour la protection des ressources de la mer. Il faut une prise de conscience générale, pour pouvoir rééquilibrer les différents stocks de poissons autour de la planète. »
"Besides cooking with my heart, I want to be able to share my commitment to the protection of the resources of the sea. A general awareness is needed so that we may be able to rebalance the various stocks of fish species around the planet."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Maigre confit aux herbes
de la Méditerranée, Sphérifications
de coques, Betteraves et champignons

*Meagre confit with Mediterranean herbs,
Spherifications of cockle, Beets and
mushrooms*



RECETTE MAISON

Maigre et ail blanc

White garlic with corvina

CATÉGORIE ETUDIANTS D'EUROPE DE L'OUEST

EPREUVES LE 29 MARS 2017
AU LYCÉE HÔTELIER DE DINARD
(FRANCE)

ILS NOUS SOUTIENNENT



BRIAC LE ROY

Lycée Hôtelier de la Rochelle
- Lauréat 1^{er} prix



« C'était mon premier concours et je me suis immergé totalement dans sa préparation. A la sortie, ma vision du rôle des cuisiniers dans la cause environnementale avait sérieusement évolué. Le concours Olivier Roellinger pour la préservation des ressources halieutiques m'a permis d'aller plus loin en alliant la technique et le produit au service de la cause environnementale. »
"It was my first contest and I dived totally into its preparation. At its conclusion, my understanding of the role played by cooks in the environmental cause had seriously evolved. The Olivier Roellinger contest for the preservation of halieutic resources has allowed me to go farther by combining technique and selection of product in aiding this important cause."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Tacaud et couteaux en 2 façons,
Primeurs de Terre et Mer

*Pouting and razor clams in two ways,
Greengrocer of Land and Sea*



RECETTE MAISON

Tacaud à la meunière exotique,
Risotto de céleri, et beurre rouge

*Pouting with exotic meunière,
Celery risotto and red butter*

EVA DURANG-MASTIN

Lycée Hôtelier du Touquet
- Lauréate 2^{ème} prix



« Il faut prendre conscience que les ressources de notre planète ne sont pas une source intarissable et qu'il faut en prendre soin. Il est important pour les générations futures de préserver ce capital qui fait de notre monde cette terre si merveilleuse. En tant que jeunes Chefs aujourd'hui et demain nous avons un rôle à jouer. »

"We must realize that the resources of our planet are not inexhaustible. It is important for future generations to protect this capital which makes our world so wonderful. Young chefs of today and tomorrow have a key role to play in this regard."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Croustillant de tacaud farci à la chair de couteaux et compotée sucrée, Mousseline de céleri et pomme charlotte, Billes de carottes glacées, Garniture champêtre et sauce fruits de la passion

Crispy pouting stuffed with razor clams and sweet compote, Celery and charlotte mousseline, Glazed carrot spheres, Country style garnish and passion fruit sauce



RECETTE MAISON

Fish and Chips de tacaud

Pouting fish and chips

KEVIN PELLAN

Lycée hôtelier Yvon Bourges
Dinard - Lauréat 3^{ème} prix



« Ce concours m'a permis de découvrir une nouvelle façon de cuisiner avec mon environnement. En nous faisant travailler sur les techniques de pêche, la durabilité et en nous faisant découvrir les espèces qui ne sont pas en danger, ce concours m'a permis de prendre conscience qu'il fallait cuisiner autrement, et ne plus cuisiner n'importe quels types d'espèces sous peine de les voir disparaître un jour. »

"This contest allowed me to discover new ways of cooking consistent with my environment. By causing us to examine different fishing techniques, the durability of fishing stocks, and by making us emphasize the use of species which are not in danger, this contest allowed me to become aware that it is necessary to cook differently, and not to cook indiscriminately all types of species at the risk seeing certain ones disappear."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Mulet en tuile de sarrasin, Poireaux au boulgour de sarrasin, Coques et agrumes, Croustilles de bouillie d'avoine, Légume pickels, Vinaigrette d'herbe à la coque et écume de la mer

Mullet with buckwheat tile, Leeks with buckwheat bulgur, Shells and citrus, Oatmeal croustilles, Pickle vegetable, Herbs vinaigrette with clam and foam of the sea



RECETTE MAISON

Carpaccio de muge, Sauce aux herbes

Muge carpaccio, Herbs sauce

CATÉGORIE ETUDIANTS D'EUROPE DE L'EST

EPREUVES LE 6 AVRIL 2017,
À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE SOMONINO (POLOGNE)

ILS NOUS SOUTIENNENT



DÁNIEL SZÚCS

Lycée hôtelier de Budapest
Hongrie - Lauréat 1^{er} prix



« Je pense qu'il est très important d'utiliser uniquement les produits de la mer qui ne risquent pas d'être en voie de disparition. Nous pouvons obtenir de très bons plats avec des espèces moins connues, nous ne sommes pas obligés de cuisiner des espèces en danger d'extinction. »

"I think that it is very important to use only the species of seafood which are not endangered. We can obtain very good dishes with some less known species and we are not obliged to cook species in danger of extinction."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Turbot et crevettes écarlates au chou-fleur,
Tartare de crevettes en tarte, Bisque et laitue

*Turbot and carabineros with cauliflower,
Shrimp tartare in tart, Bisque and lettuce
sauce*



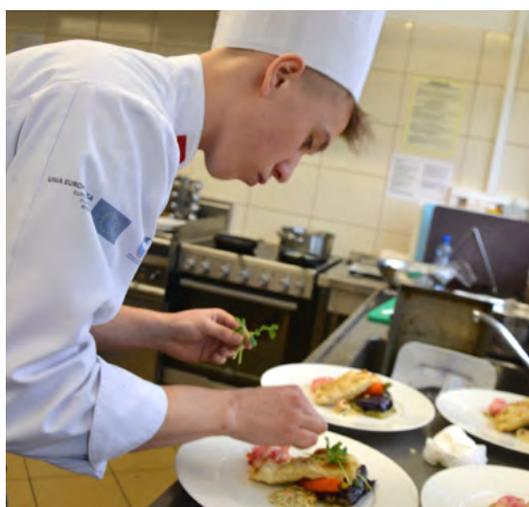
RECETTE MAISON

Turbot à la purée de pommes de terre
et carottes au four, Sauce à la limonade

*Turbot with baked sweet potato
and carrot puree, Lemonade sauce*

DAWID LEIK

Lycée hôtelier de Somonino
Pologne - Lauréat 2^{ème} place



« Cette compétition m'a permis d'acquérir des connaissances sur la pêche durable, sur les espèces menacées et sur les mesures à prendre pour protéger les ressources de la mer. J'espère pouvoir faire changer les mentalités autour de moi.

Ces deux dernières années, j'ai été un ambassadeur d'Ethic Ocean. »

"This contest allowed me to acquire knowledge as to sustainable fishing, to identify endangered species and to learn about measures to protect the resources of the sea. I hope to be able to have a positive influence on those around me. During these last two years, I have been proud to be an ambassador of Ethic Ocean."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Sandre confit servi sur des poires au four, Chou-fleur et sa mousse d'épinards avec purée de pommes de terre et de betterave, Croquette de patates douces, Carotte avec glaçage au miel, Chou rouge farci aux champignons porcini et échalote, Sauce aux écrevisses

Perch-pike confit served on the baked pears, Cauliflower and spinach mousse with beet-potatoes puree, Sweet potatoes croquette, Honey glaze carrot, Red cabbage stuffed with porcini mushrooms and shallot and crayfish sauce



RECETTE MAISON

Sandre dans une sauce aux écrevisses cuites dans une pâte feuilletée, et servi avec une salade de légumes à l'huile d'olive

Perch-pike in the crayfish sauce baked in puff pastry served with aromatic salad with fresh vegetables aromatized with olive oil

JAKUB KOTAPSKI

Lycée hôtelier de Grodzisk Mazowiecki
Pologne - Lauréat 3^{ème} prix



« Je participe à ce concours parce que la cuisine est ma passion. Je souhaite montrer que des espèces moins connues peuvent être utilisées pour préparer des plats de restaurant. Je partage profondément la conviction que les jeunes peuvent protéger l'environnement et s'efforcer de mieux connaître la durabilité des produits de la mer. »

"I choose to participate in this contest because cooking is my passion. I wish to show that lesser known species can be used to prepare fine restaurant dishes. I share deeply the conviction that young cooking professionals can protect the environment and keep learning more as to the durability of the products of the sea."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Lieu noir à la polonaise

Się in polish style



RECETTE MAISON

Poisson et champignons

Fish in mushroom

CATÉGORIE ETUDIANTS D'EUROPE DU NORD

EPREUVES LE 4 AVRIL 2017,
À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE RYSSBY (SUÈDE)

ILS NOUS SOUTIENNENT



ANTON ROOS

Lycée hôtelier de Ryssby
Suède - Lauréat 1^{er} prix



« La pêche durable a toujours été importante pour moi. Participer à un concours qui soulève ce sujet, c'est génial ! Grâce à ce concours, j'ai désormais plus de connaissances sur la préservation des ressources de la mer. »

"Sustainable fishing has always been important for me. But having a contest which raises this subject is brilliant! Thanks to this contest, I now have more knowledge about the preservation of the resources of the sea."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Sandre poêlé avec purée de panais fumé et mousse d'écrevisse

Pan fried pike perche with smoked parsnip pure and crayfish foam



RECETTE MAISON

Soupe de poisson et écrevisse avec quenelle de poisson et millefeuille de fromage et algues

Fish and crayfish soup with fishcanell and mille-feuille with cheese and seaweed

AARNE HIETAMAKI

Lycée hôtelier de Tampere
Finlande - Lauréat 2^{ème} prix



« Cette compétition m'a donné
une excellente occasion d'apprendre
de nouvelles choses sur le
développement durable.
Je suis devenu davantage conscient
de ce qui peut nuire à la nature
et comment y remédier. »
*"This contest gave me an excellent
opportunity to learn new things as
to sustainable seafood development.
I have become more aware of things
which may harm our natural resources
and how to avoid such harm."*



RECETTE GASTRONOMIQUE

Perche et pétoncles braisés au vin blanc
et purée de pomme de terre

*Braised perch and scallops with
white wine sauce and potato puree*



RECETTE MAISON

Perche, salade de fenouil et orange

Fryed perch and fennel-orange salad

AKI KOIVUNIEMI

Lycée hôtelier de Tampere
Finlande - Lauréat 3^{ème} prix



« Il est important de préserver les ressources de la mer. Les professionnels ont un rôle essentiel à jouer dans la protection des océans, notamment en ne cuisinant pas des espèces en danger. »

"It is important to protect the resources of the sea. Chefs have an essential role to play in the protection of the oceans, and in particular, by not cooking species in danger."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Sandre frit, Moules bleues et légumes

Fried pike perch, Blue mussel and vegetables



RECETTE MAISON

Sandre, Risotto aux choux et légumes racines

Pike perch, Cabbage and root vegetable risotto

CATÉGORIE ETUDIANTS D'EUROPE DU SUD

EPREUVES LE 2 JUIN 2017
À ECOLE HÔTELIÈRE ECOTUR
DE VALENCIA (ESPAGNE)

ILS NOUS SOUTIENNENT



MITROKLI PANAGIOTIS

Lycée hôtelier de Nicosia
Chypre - Lauréat 1^{er} prix



« Ce concours m'a permis d'en savoir plus sur la préservation des ressources de la mer. Ce concours a été pour moi très constructif, j'ai pu apprendre de nombreuses choses et acquérir une nouvelle expérience. »

"This contest allowed me to know more about the preservation of the resources of the sea. This contest was very constructive for me, as I was able to learn numerous things and to acquire a new experience."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Filet de dorade poêlé farci aux champignons, Crevettes à la mousse d'estragon, Boule de pommes de terre panée aux crevettes, Ratatouille moderne enveloppée dans des feuilles d'épinards, Légumes assaisonnés accompagnés d'une sauce de bisque

Pan seared Seabream fillet stuffed with mushrooms, married shrimps with tarragon foam, breaded golden shrimps potato ball, modern ratatouille pocket on spinach leaves, seasonal vegetables served with bisque sauce



RECETTE MAISON

Filet de dorade grillé sur une purée Fava à la chypriote, Epinards, Épinards sautés, Sauce aux fruits de mer

Pan Broiled Sea Bream fillet on Cyprus Style Fava puree, sauteed spinach, seafood stock sauce

LILIANA FERREIRA

Lycée hôtelier de Ponta Delgada
Açores - Portugal - Lauréate 2^{ème} prix



« Ce concours est important car il valorise les ressources de la mer. Future professionnelle de la cuisine, il est important pour moi de préserver le maximum d'espèces et d'éveiller les consciences face à ce défi de préservation des ressources marine. »
"This contest is important because it places a high value on the resources of the sea. As a future kitchen professional, it is important for me to protect a maximum number of species and to awaken the consciousness of others in the face of the many challenges facing the preservation of marine resources."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Saveurs de mer

Sea Flavours



RECETTE MAISON

Jardin de la mer

Sea Garden

ANDRÉS RENGEL

Lycée hôtelier CSHM de Valencia
Espagne - Lauréat 3^{ème} prix



« Il est important pour moi de participer à ce concours car il donne beaucoup d'informations sur la pêche durable, les écosystèmes marins et la façon de mieux les protéger. »

"It is important for me to participate in this contest because it provides a lot of information as to sustainable fishing, marine ecosystems, and how best to protect the resources of the sea."



RECETTE GASTRONOMIQUE

Cabillaud basse température,
avec soufflé de langoustine croustillante,
Garniture à la brandade sur un lit
de spaghettis de la mer

*Low Temperature cod, with a crispy
lobster soufflé, garnish with brandade on
spaghetti of the sea*



RECETTE MAISON

Cabillaud al pil pil avec chips
de pomme de terre et betterave

Cod al pil pil with potato chips and beetroot