

Communiqué de presse

CONTACT PRESSE

Marjorie MONGODIN
mmongodin@ethic-ocean.org
+33 (0)1.85.09.97.89
+33 (0)6.26.96.05.86

Le concours « Terroir & Pêche durable en Provence »

*Les futurs cuisiniers varois se mobilisent
pour la préservation des ressources de la mer*

Concours service & commercialisation

Hyères, le 28 mars 2018 – Aujourd’hui s’est tenue la déclinaison du concours Olivier Roellinger, *pour la préservation des ressources de la mer* à l’échelle méditerranéenne, au Lycée Hôtelier de Hyères sous la présidence de Christophe Pacheco, Chef Meilleur Ouvrier de France de l’hôtel des Embiez.

Le concours « Terroir & Pêche durable en Provence »

Des élèves venant de différents établissements de formation en hôtellerie-restauration du Var ont participé aux épreuves du concours « Terroir et Pêche durable en Provence », organisé au Lycée Hôtelier du Golf Hôtel à Hyères, sous la présidence du Chef Christophe Pacheco.

Un concours sur le thème de la préservation des ressources

Les ressources de la mer se raréfient alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs.

Cette édition méditerranéenne est une déclinaison du concours européen Olivier Roellinger, *pour la préservation des ressources de la mer* cofondée par Ethic Ocean, FERRANDI-Paris, le Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard et l’association Relais & Châteaux. Cette initiative vise à sensibiliser les futures générations de chefs à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu’ils peuvent jouer au sein de la filière. Il s’adresse aux élèves ou apprentis ayant moins de 25 ans de la région PACA, suivant une formation dans un centre de formation en hôtellerie restauration.

Les Chefs, des prescripteurs clés au sein de la filière

Véritable lien entre les professionnels de la filière et les consommateurs, les chefs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources en choisissant des espèces dont les stocks sont en bon état. Par ailleurs, ils savent mieux que quiconque faire découvrir aux consommateurs des espèces souvent méconnues, ou jugées moins « nobles » que d’autres, mais pourtant tout aussi délicieuses, et dont les stocks ne sont pas fragilisés. L’objectif de ce concours est avant tout de permettre à ces jeunes de s’interroger et de leur faire prendre conscience du rôle qu’ils peuvent jouer dans la préservation des ressources.

Cette édition 2018 associe pour la première fois la cuisine et le service en salle dans le cadre des différentes épreuves proposées. Cinq équipes étaient en compétition et ont été évaluées autour d'un menu mais également autour de la mise en place, du dressage des tables et du service.

Des candidats conscients de l'urgence de la préservation des ressources de la mer

Après sélection sur dossier, ils étaient cinq équipes Cuisine-Salle venues des centres de formation du Var, pour réaliser un menu gastronomique à base de produits de la mer durables et un service en salle.

Devant un jury de professionnels présidé par **Christophe Pacheco**, chaque candidat a ensuite justifié le choix des espèces qu'il a travaillées et les critères de durabilité retenus pour son approvisionnement. Certains d'entre eux ont ainsi été directement au contact de pêcheurs ou poissonniers, d'autres ont pris le temps d'échanger avec des fournisseurs sur la provenance, les techniques de pêche et la taille des poissons.

Christophe Pacheco, Chef engagé, alliant depuis toujours cuisine et respect des ressources aux Embiez, est heureux d'accompagner ces jeunes dans cette démarche : *« Je suis très heureux de parrainer cette initiative à l'échelle de la région. Aux Embiez, nous sommes très concernés par les enjeux de la mer et nous comptons sur ces jeunes pour devenir de vrais ambassadeurs. La durabilité des ressources doit devenir un vrai réflexe pour tous les cuisiniers ».*

Laurent Ferry, Professeur de cuisine au Golf Hôtel, a souhaité fédérer son équipe sur ces sujets : *« Ce concours régional est très important pour nous. Il permet d'informer les élèves sur les enjeux des ressources de la mer, de créer du lien avec les professionnels de la filière, de concilier le savoir-faire professionnel et le savoir-être citoyen. Il s'inscrit dans la continuité du projet pédagogique que nous menons depuis plus de 5 ans sur ces sujets avec Ethic Ocean et le parc national de Port Cros ».*

Les trois équipes lauréates récompensées au Lycée Hôtelier du Golf Hôtel :

Première place :

Candidat Cuisine **Nicolas Escande**
Commis Cuisine **Pauline Barbero**
Candidat Service **Alisa Sacuiu**
Commis Service **Oumaima Oujjit**
Lycée Anne-Sophie Pic (Toulon)

Deuxième place :

Candidat Cuisine **Jessica Dupré**
Commis Cuisine **Jade Calabrese**
Candidat Service **Nicolas Rommeveaux**
Commis Service **Océane Durand**
Lycée Anne-Sophie Pic (Toulon)

Troisième place :

Candidat Cuisine **Lilian Dalmasso**
Commis Cuisine **Hermela Baullah**
Candidat Service **Laurine Chaumeil**
Commis Service **Thomas Salandres**
Lycée Golf Hôtel (Hyères)

Les fondateurs du concours

Ethic Ocean, une association dédiée aux professionnels de la filière pêche et aquaculture. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des acteurs de la filière (pêcheurs, aquaculteurs, mareyeurs, grossistes, transformateurs, enseignes de la grande distribution, poissonniers (et centres de formation en poissonnerie), chefs et restaurateurs (et écoles hôtelières) pour initier des pratiques d'approvisionnement durable. www.ethic-ocean.org

Le Lycée professionnel du Golf Hôtel de Hyères accueille chaque année dans ses locaux 1 200 élèves dont plus de 300 dans le secteur hôtellerie. Le Golf Hôtel est labellisé « lycée des métiers du bâtiment et des travaux publics ». Le pôle hôtellerie-restauration forme au Bac Pro Cuisine, au Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration », au CAP Cuisine, au CAP Restauration ainsi qu'à la mention complémentaire « Cuisiniers en desserts de restaurant ». Trois restaurants hebdomadaires sont ouverts pour l'accueil du public extérieur à l'heure du déjeuner et du dîner.

FERRANDI Paris, école de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Ile-de-France, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie, les arts de la table. FERRANDI Paris, accueille chaque année sur l'ensemble de ses 3 sites (Paris, Jouy en Josas, Saint-Gratien), 2 100 élèves, 300 étudiants internationaux et 2 500 adultes en formation continue. Les diplômés auxquels prépare FERRANDI Paris vont du CAP au Bac+5 (dont le Bachelor). La création d'un Observatoire de créativité culinaire, le dialogue constant avec la profession, permettent d'être au plus près des innovations du secteur. FERRANDI Paris organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie).

www.ferrandi-paris.fr

Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard : situé dans l'une des régions les plus touristiques de France, le Lycée Hôtelier de Dinard s'enorgueillit d'une réputation d'Excellence. En offrant tout l'éventail des formations de l'hôtellerie - restauration du C.A.P. à la Licence, il se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes.

www.lyceehotelierdinard.fr

Relais & Châteaux : Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 540 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu, et à partager une histoire humaine unique. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste, en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com