
Communiqué de presse

Concours Olivier Roellinger, *pour la préservation des ressources de la mer* Première édition québécoise !

Paris/Québec, le 24 avril 2018 – Après 7 années en Europe, le concours Olivier Roellinger mobilise désormais les chefs Outre-Atlantique autour de la préservation des ressources de la mer. La première édition québécoise s’ouvre aujourd’hui en partenariat avec l’Institut de Tourisme et d’Hôtellerie du Québec (ITHQ), à Montréal.

Cuisine et ressources de la mer

Les ressources de la mer se raréfient alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. C’est pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu’ils peuvent jouer au sein de la filière (pêche et aquaculture), qu’a été créé le concours Olivier Roellinger, co-fondé en France par Ethic Ocean, FERRANDI Paris, le lycée hôtelier de Dinard et Relais & Châteaux.

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.

Un concours unique

Le concours Olivier Roellinger vise à réunir des jeunes chefs et des élèves en formation dans le secteur de la restauration pour les mobiliser autour de la préservation des ressources de la mer. Au travers de ce concours, les candidats sont amenés à valoriser des espèces durables. L’objectif est avant tout de permettre à des professionnels de s’interroger sur une problématique environnementale et sociétale et de leur faire prendre conscience du rôle qu’ils peuvent jouer dans la préservation des ressources.

Pour **Olivier Roellinger**, Chef des Maisons de Bricourt à Cancale et Vice-président de l'association Relais & Châteaux, le message porté par le concours est une priorité :
« 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. Je suis ravi de voir ce concours se développer au Québec ».

Liza Frulla, Directrice Générale de l'ITHQ à Montréal se réjouit d'accueillir le concours en octobre prochain : *« Je suis très heureuse que l'ITHQ soit l'hôte de ce concours exceptionnel permettant aux étudiants et aux professionnels de la restauration de participer, par leur créativité culinaire, à la préservation des produits de la pêche durable au Québec ».*



CONTACT PRESSE

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

DOSSIER D'INSCRIPTION A DEMANDER A : concours@ethic-ocean.org

CALENDRIER

Pour les deux catégories « Professionnels » et « Elèves »

Le 24 avril 2018 Lancement du concours et ouverture des inscriptions. Formulaire d'inscription et dossier technique à demander par email à l'adresse : concours@ethic-ocean.org

Le 31 juillet 2018 Date limite du dépôt des dossiers de candidature comportant les fiches techniques.

EPREUVES

Pour la catégorie « Elèves ou apprentis de moins de 25 ans » :

- **Le 30 octobre 2018 : Epreuves à l'ITHQ, Montréal**

Pour la Catégorie « professionnels de moins de 35 ans » :

- **Le 31 octobre 2018 : Epreuves à l'école ITHQ, Montréal**

Le 31 octobre 2018 : Palmarès et remise des prix à ITHQ, Montréal

Le concours Olivier Roellinger a pour objectifs de :

- Sensibiliser et informer les professionnels et les élèves, futurs professionnels, sur les enjeux auxquels doivent faire face les ressources halieutiques ;
- Faire prendre conscience aux professionnels et aux futurs professionnels du rôle clef qu'ils peuvent jouer en tant que restaurateurs dans la préservation des ressources auprès de leurs fournisseurs et des consommateurs ;
- Motiver les professionnels et futurs professionnels à cuisiner des espèces durables, dont certaines sont parfois méconnues et méritent d'être valorisées.