

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

C O N C O U R S E U R O P É E N



Concours destiné aux futurs professionnels de la restauration, engagés pour la préservation des ressources aquatiques.

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 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.

Les professionnels du service en restaurant ont un rôle majeur de transmission entre les chefs et leurs clients. C'est pourquoi le concours Olivier Roellinger se décline désormais en un concours « Acteurs de la salle ».

Concours « Cuisiniers »

(Étudiants et professionnels d'Europe)

UNE PREMIÈRE RECETTE TYPE GASTRONOMIQUE LIBRE, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé et/ou d'une algue 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.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ, avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources marines.



Concours « Acteurs de la salle »

(Étudiants d'Europe)

UNE ÉPREUVE PRATIQUE, sous forme de 5 ateliers.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ, avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources marines.

AGENDA DES ÉPREUVES

Dès aujourd'hui

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : concours@ethic-ocean.org

10 janvier 2021 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE « PROFESSIONNELS »

Jeunes professionnels de la restauration (moins de 35 ans)

22-23 mars 2021

Épreuves à l'école Ferrandi Paris, France pour les candidats des pays suivants : Albanie, Allemagne, Andorre, Autriche, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Kosovo, Lettonie, Liechtenstein, Lituanie, Luxembourg, République de Macédoine du Nord, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CATÉGORIE « ÉTUDIANTS »

Étudiants en restauration et « Commercialisation et service en restauration » (moins de 25 ans)

14-15 avril 2021

Catégorie Étudiants d'Europe du Nord et de l'Ouest

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, France, Irlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Monaco, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse.

26-27 avril 2021

Catégorie Étudiants d'Europe du Sud et de l'Est

Épreuves à l'Institut Hôtelier et Gastronomique LE MONDE à Athènes, Grèce pour les candidats des pays suivants : Albanie, Andorre, Autriche, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Géorgie, Grèce, Hongrie, Italie, Kosovo, Liechtenstein, Malte, Moldavie, Monténégro, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.

POUR LES GAGNANTS DE CHAQUE ÉPREUVE

1^{er} Prix : Un dîner et une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux ainsi qu'une rencontre avec des professionnels de la pêche ou de l'aquaculture.

2^{ème} Prix : Un dîner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.

3^{ème} Prix : Un déjeuner pour deux personnes dans un établissement 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



OLIVIER ROELLINGER

Chef des Maisons de Bricourt et Vice-Président de Relais & Châteaux

« Ce concours s'adresse aux jeunes cuisinières et cuisiniers qui souhaitent agir au quotidien pour la préservation des ressources de la mer et donner ainsi une signification supplémentaire à leur métier. Depuis 2020, nous avons souhaité associer les équipes de salle, ces « acteurs de la salle » qui vont apporter la pédagogie auprès de tous les clients. En vous inscrivant au concours, vous avez déjà gagné : vous avez compris écologique, la belle cuisine s'inscrit dans une notion de transition écologique alimentaire. C'est une responsabilité que nous avons les uns les autres par rapport à l'océan. Il nous appartient de sauver le garde-manger de l'humanité. »

TÉMOIGNAGES



Lauréat 1^{er} prix 2019
CATÉGORIE JEUNES CHEFS
PROFESSIONNELS D'EUROPE

« Je pense qu'en tant que cuisiniers, nous avons la possibilité de changer

les mentalités face à la destruction des mers et océans ainsi qu'à la disparition de certaines espèces, de par nos choix de produits et de fournisseurs. Tout dépend de nous et de notre volonté de préserver nos ressources naturelles marines, même si cela nous amène à bousculer notre créativité. »

LÉA COMBELONGE, France

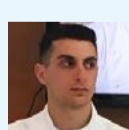


Lauréat 1^{er} prix 2019
CATÉGORIE ÉTUDIANTS D'EUROPE
DU NORD ET DE L'OUEST

« Je pense que si les chefs accordent de l'importance à la durabilité

des espèces et à la manière dont elles ont été pêchées, afin de respecter la vie marine, cela permettrait aux générations futures de bénéficier de ces ressources. Lors du concours Olivier Roellinger, ce fut une très bonne expérience de rencontrer autant de personnes avec les mêmes motivations. »

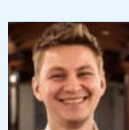
TERENCE VAN LENTEN, Pays-bas



Lauréat 1^{er} prix 2019
CATÉGORIE ÉTUDIANTS D'EUROPE
DU SUD

« En tant que cuisinier, nous devons avoir à l'esprit que derrière chaque plat il y a un sacrifice. Les cuisiniers professionnels doivent agir de toute urgence pour la conservation des ressources marines, en essayant d'utiliser une grande variété d'espèces durables. Cela représente un défi pour nous puisqu'en tant que chefs, nous devons essayer de nouvelles techniques culinaires en fonction de l'espèce choisie. En outre, nous devons apprendre aux futurs chefs à respecter la vie marine et choisir judicieusement leurs produits, à prendre en compte la disponibilité, la durabilité et des méthodes de capture respectueuses du poisson. »

ANTONIS AVOURI, Chypre



Lauréat 1^{er} prix 2019
CATÉGORIE ÉTUDIANTS D'EUROPE
DE L'EST

« En Hongrie, nous ne consommons pas beaucoup de produits de la mer. Les poissons de lacs ne sont pas très connus et sont peu valorisés. En participant au concours Olivier Roellinger, je souhaite montrer qu'avec un peu d'effort il est possible de réaliser de très bonnes recettes à base de ces poissons méconnus. »

MARTIN PACSAI, Hongrie

Ethic Ocean

PARTENAIRE

ILS NOUS SOUTIENNENT



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

