

# CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR

CONCURSO EUROPEO



## Concurso para futuros profesionales de la restauración, comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos.

Los recursos pesqueros se están agotando mientras el pescado, moluscos y crustáceos seducen cada vez más los consumidores. Verdadero vínculo entre profesionales de la industria pesquera y acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de chefs desempeñan un papel vital en la preservación de los recursos poniendo en valor especies sostenibles que a menudo son menos conocidas.

Los profesionales de servicios de restaurantes tienen un papel importante de transmisión entre chefs y sus clientes. Por eso el concurso Olivier Roellinger cuenta a partir de ahora con el concurso de "Actores de sala".

### Concurso "Cocineros"

(Estudiantes y profesionales de Europa)

UNA PRIMERA RECETA TÍPICA GASTRONÓMICA, basada en una especie de pescado sostenible, acompañada de un molusco o crustáceo y / o alga a realizar en 2 horas y media.

UNA SEGUNDA RECETA "CASERA", empleando la misma especie de pescado propuesto en la receta gastronómica, pero de forma que se pueda cocinar en casa, en 30 minutos.

ARGUMENTACIÓN DE SOSTENIBILIDAD, con una exposición del candidato y un intercambio centrado en la preservación de los recursos marinos.



### Concurso "Actores de sala"

(Estudiantes de Europa)

UNA PRUEBA PRÁCTICA, en forma de 5 talleres.

UNA ARGUMENTACIÓN DE SOSTENIBILIDAD, con una exposición del candidato y un intercambio centrado en la preservación de los recursos marinos.



## CALENDARIO DE EVENTOS

### Desde hoy

Pida su formulario de inscripción y las reglas detalladas del concurso en la siguiente dirección: [concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org)

### 10 de enero de 2021 (medianoche)

Cierre de inscripciones.

### CATEGORÍA "PROFESIONAL"

Jóvenes profesionales de la restauración (menores de 35 años)

### 11-12 de octubre 2021

Pruebas en la escuela FERRANDI Paris, Francia para los siguientes países: Albania, Alemania, Andorra, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Kosovo, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, República de Macedonia del Norte, Malta, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, República Checa, Rumania, Serbia, Suecia, Suiza.

### CATEGORÍA "ESTUDIANTE"

Estudiantes de restauración y de "Comercialización y servicios de restauración" (menores de 25 años)

### 9-10 de septiembre de 2021

Categoría Estudiantes de Europa del Sur y del Este

Pruebas en el Instituto Hotelero y Gastronómico LE MONDE en Atenas, Grecia para los candidatos de los siguientes países: Albania, Andorra, Austria, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, España, Georgia, Grecia, Hungría, Italia, Kosovo, Liechtenstein, Malta, Moldavia, Montenegro, Polonia, Portugal, República Checa, República de Macedonia del Norte, Rumania, Serbia.

### 28-29 de septiembre de 2021

Categoría Estudiantes de Europa del Norte y del Oeste

Pruebas en la escuela Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Bélgica, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Irlanda, Islandia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Mónaco, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, Suecia, Suiza.

## PARA LOS GANADORES DE CADA EVENTO

1<sup>er</sup> Premio: Una cena y una noche para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux así como una reunión con profesionales de la pesca o la acuicultura.

2<sup>do</sup> Premio: Una cena para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux.

3<sup>er</sup> Premio: Un almuerzo para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux.

APROVECHE LA OPORTUNIDAD DE CONOCER REPRESENTANTES DEL SECTOR PESQUERO Y FAMOSOS CHEFS, COMPROMETIDOS POR UNA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES



### OLIVIER ROELLINGER

Chef de Maisons de Bricourt y Vicepresidente de Relais & Châteaux

«Este concurso es para jóvenes cocineras y cocineros que quieran actuar en el día a día para la conservación de los recursos del mar y así dar un sentido adicional a su profesión. Desde 2020, deseamos involucrar a los equipos de sala, estos "Actores de la sala" que acercarán la pedagogía a todos los clientes. Al participar en el concurso, ya has ganado: entiendes que mañana la buena cocina será parte de un concepto alimentario ecológica. Es una responsabilidad que nos tenemos unos a otros en relación al océano. Depende de nosotros salvar la despensa de la humanidad.»

## TESTIMONIO



### Ganador 1o premio 2019

CATEGORÍA JÓVENES CHEFS

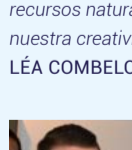
PROFESIONALES DE EUROPA

"Creo como cocineras

la oportunidad de cambiar actitudes

frente la destrucción de los mares y océanos así como la desaparición de ciertas especies. gracias a nuestras elecciones de productos y proveedores. Todo depende de nosotros y nuestro deseo de preservar nuestros recursos naturales del mar, incluso si eso trastoca nuestra creatividad."

LÉA COMBELONGE, Francia



### Ganador 1o premio 2019

CATEGORÍA ESTUDIANTES

DE EUROPA NORTE Y OESTE

"Norte y Oeste Creo que si los jefes

conceden importancia para la

sostenibilidad de las especies y cómo

fueron pescados, para respetar la vida marina, esto permitirá que las futuras generaciones se beneficien de estos recursos. En el concurso Olivier Roellinger, fue una muy buena experiencia poder conocer tantas personas con las mismas motivaciones".

TERENCE VAN LENTEN, Países Bajos



### Ganador del 1o premio 2019

CATEGORÍA ESTUDIANTES

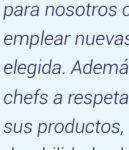
DE EUROPA DEL SUR

"Como cocinero que tener

en cuenta que detrás de cada plato

existe un gran sacrificio. Los cocineros profesionales deben actuar con urgencia para la conservación de los recursos marinos, tratando de usar una gran variedad de especies sostenibles. Esto representa un desafío para nosotros como chefs, tenemos que intentar emplear nuevas técnicas de cocina según la especie elegida. Además, debemos enseñar a los futuros chefs a respetar la vida marina y elegir juiciosamente sus productos, teniendo cuenta de la disponibilidad, durabilidad y de la técnica de pesca."

ANTONIS AVOURI, Chipre



### Ganador del 1o premio 2019

CATEGORÍA ESTUDIANTES

DE EUROPA DEL ESTE

"En Hungría, no consumimos muchos

productos del mar. Los peces de lago

no son bien conocidos y están mal

valorados. Al participar en el concurso Olivier Roellinger, deseo mostrar que con poco esfuerzo es posible lograr muy buenas recetas basadas en estos peces desconocidos."

MARTIN PACSAI, Hungría

Ethic Ocean

SOICIO

CON EL APOYO DE



[concours@ethic-ocean.org](mailto:concours@ethic-ocean.org)

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org)

