

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER

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

Les ressources 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 2h30.

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 EPREUVE PRATIQUE, sous forme de 5 ateliers. La réalisation d'une préparation chaude ou froide face à la clientèle.

La création et la réalisation d'une boisson en accord avec la préparation chaude ou froide. La commercialisation d'une carte des mets. La valorisation des prestations d'un candidat cuisinier.

La mise en scène d'un produit de la mer.

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

AGENDA DES ÉPREUVES

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Jeunes professionnels de la restauration (moins de 35 ans)

18 AVRIL 2023

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.

Dès aujourd'hui

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

9 janvier 2023 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS

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

21-22 MARS 2023

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 2023

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.

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

Cuisinier des Maisons de Bricourt

« La crise que nous avons traversée ces deux dernières années et les enjeux climatiques nous rappellent à quel point il est urgent de revoir notre relation au vivant et aux ressources. Depuis douze ans, le concours a traversé les frontières pour mobiliser des professionnels du monde entier, en Europe, au Canada, en Chine et bientôt au Japon. Les jeunes qui ont participé aux épreuves ont rejoint l'Équipage de la mer et sont devenus de grands ambassadeurs, engagés pour la cause défendue par Ethic Ocean. La mer est fragile et il incombe à nous tous, professionnels de la restauration, de veiller à préserver ses ressources. C'est un engagement sociétal et environnemental que nous devons tous prendre, il en va de la santé de notre planète et de notre avenir à tous. »

NOS LAURÉATS

1^{er} PRIX 2022

BAPTISTE RENARD ▶

Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France
Catégorie « Acteurs de la salle »
Étudiants d'Europe

« Vivre avec la mer est une chose. Mais vivre avec une mer vide en est une autre. C'est la biodiversité des espèces sous-marines qui font de la mer ce qu'elle est. Participer à ce concours m'a permis de faire la rencontre de producteurs attachés au même désir que moi, le désir de protéger nos espèces sous-marines. C'est à nous, acteurs de la salle d'être les portes paroles de nos chefs. J'exerce un métier qui me passionne. Et c'est par celui-ci que je veux faire passer mon message : Il faut préserver nos ressources marines, il est important de réfléchir avant de consommer... »



◀ LÉA MARÉCHAL

Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France
Catégorie « Cuisiniers »
Étudiants d'Europe du Nord et de l'Ouest

« Le concours Olivier Roellinger est plus qu'un concours de cuisine, c'est une expérience humaine ! Je n'aurais jamais imaginé que cette compétition m'apporte autant... Je n'oublierai jamais les moments que j'ai vécu depuis la préparation jusqu'au jour J ! Merci infiniment de m'avoir fait vivre ces moments ! »



LAN DRINOVEC ▶

Higher vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism, Bled, Slovénie
Catégorie « Cuisiniers »
Étudiants d'Europe du Sud et de l'Est

« Voyager en Grèce et prendre part à ce concours a été une incroyable expérience, dont j'ai aimé chaque moment. L'idée même du concours Olivier Roellinger est importante dans un monde qui évolue rapidement. Tous les chefs professionnels devraient être conscients de la diversité et des richesses de nos eaux, rivières, mers et lacs. Nous sommes responsables de notre avenir. »



◀ FABIEN AUFFRET

La Méditerranée, Paris, France
Catégorie « Professionnels d'Europe »

« Le concours Olivier Roellinger m'a fait plonger dans ce monde extraordinaire qu'est l'Océan. Il m'a initié à le respecter et le préserver à travers notre passion. Pour moi, ces valeurs sont devenues une évidence si l'on veut pouvoir travailler ces magnifiques produits toute notre vie. Nous devons sensibiliser nos convives grâce à notre cuisine et une bonne communication. »



CO-FONDATEURS



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

