

EDICIÓN  
2023

ATENAS  
DINARD  
PARIS

# CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR

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

Los recursos pesqueros se están agotando mientras los peces, 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 PRACTICA, en forma de 5 talleres Realización de una preparación culinaria fría o caliente frente a los clientes.

Realización de una bebida que coincida con la preparación culinaria fría o caliente. Comercialización de una carta de alimentos Valorización de los servicios del cocinero candidato.

Puesta en escena de un producto del mar.

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

## CALENDARIO DE EVENTOS

### CATEGORIA PROFESIONAL

Jóvenes profesionales de la restauración (menores de 35 años)

#### 18 ABRIL DE 2023

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.

### 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)

#### 9 de enero de 2023 (medianoche)

Cierre de inscripciones.

### CATEGORIA ESTUDIANTES

Estudiantes de restauración y de « Comercialización y servicios de restauración » (menores de 25 años)

#### 21 Y 22 MARZO DE 2023

##### 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.

#### 26 Y 27 ABRIL DE 2023

##### 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.

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



### OLIVIER ROELLINGER

Cocinero de las Maisons de Bricovet

"La crisis que hemos atravesado en los últimos dos años y los problemas climáticos nos recuerdan la urgencia de revisar nuestra relación con los seres vivos y los recursos. Durante doce años, la competición ha traspasado fronteras para movilizar a profesionales de todo el mundo, en Europa, Canadá, China y próximamente en Japón. Los jóvenes que participaron en los eventos se afiliaron a la Tripulación del Mar y se convirtieron en grandes embajadores, comprometidos con la causa que defiende Ethic Ocean. El mar es frágil y depende de nosotros, los profesionales de la restauración, velar por la preservación de sus recursos. Es un compromiso social y ambiental que todos debemos asumir, se trata de la salud de nuestro planeta y el futuro de todos."

## NUESTROS LAUREADOS PRIMEROS PREMIOS 2022

### BAPTISTE RENARD ▶

Escuela Yvon Bourges Dinard, Francia  
Categoría Actores de la sala  
Estudiantes de Europa

« Vivir con el mar es una cosa. Pero vivir con un mar vacío es otro. Es la biodiversidad de las especies submarinas que hacen del mar lo que es. Participar en este concurso me permitió conocer productores apegados al mismo deseo que yo, el deseo de proteger nuestras especies submarinas.

Depende de nosotros, actores de la sal, ser los portavoces de nuestros cocineros. Tengo un trabajo que me me inspira. Y es a través de este trabajo que quiero transmitir mi mensaje: Tenemos que preservar nuestros recursos marinos, es importante pensar antes de consumir... »



### LEA MARÉCHAL

Escuela Yvon Bourges Dinard, Francia  
Categoría Cocineros  
Estudiantes de Europa del Norte y Oeste Europa

« El concurso Olivier Roellinger es más que un concurso de cocina, ¡es una experiencia humana! Nunca hubiera imaginado que esta competición me aporta tanto... ¡Nunca olvidaré los momentos que viví desde la preparación hasta el Día D! Muchas gracias por dejarme vivir estos momentos! »



### LAN DRINOVEC ▶

Higher vocational College for Hospitality, Wellness and Tourism, Bled, Slovenia  
Categoría Cocineros  
Estudiantes de Europa del Sur y del Este

« Fue una experiencia increíble viajar a Grecia y competir en algo que disfruto hacer, disfruté cada minuto. La idea misma del concurso Olivier Roellinger es importante en el mundo actual que cambia rápidamente. Todo chef profesional debe ser consciente de la diversidad y riqueza de los recursos hídricos, ríos, mares y lagos. Nosotros somos los responsables de nuestro futuro. »



### FABIEN AUFFRET

La Méditerranée, Paris, Francia  
Categoría Actores de la sala

« El concurso de Olivier Roellinger me hizo sumergirme en este mundo extraordinario que es el océano. Inicia a respetarlo y preservarlo a través de nuestra pasión. Para mí estos valores se han vuelto evidentes si queremos poder trabajar con estos magníficos productos toda la vida. Tenemos que educar a nuestros comensales a través de nuestra cocina y una buena comunicación. »



COFUNDADORES



EN COLLABORACION CON



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

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

