

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

ÉDITION 2026 DINARD PARIS

POUR LA PRÉSERVATION
DES RESSOURCES DE LA MER

ACTEURS
DE LA SALLE



Concours destiné aux étudiants en formation « Service en 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.

Les « Acteurs de la salle » ont un rôle majeur de transmission entre les chefs et leurs clients, et peuvent sensibiliser les consommateurs aux enjeux des ressources aquatiques.

CONCOURS

Acteurs de la salle

Étudiants d'Europe

UNE ÉPREUVE PRATIQUE, sous forme de 4 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 de mets.
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 aquatiques.

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 mer est fragile. Nous nous devons d'alerter sur une disparition silencieuse : celle des ressources de la mer. Il nous appartient d'être pleinement conscients de la raréfaction des espèces et de trouver des solutions ensemble. Ce concours permet aux candidats de démontrer leurs talents culinaires et leur engagement pour l'océan en proposant des recettes à base d'espèces qui se portent bien et qui sont pêchées (ou élevées) dans des conditions respectueuses de l'environnement. Mais ce concours va bien au-delà des enjeux des ressources de la mer car il porte également sur l'ensemble des enjeux de l'alimentation tels que le gaspillage des ressources (animales et végétales) et de l'énergie, la réduction de l'usage du plastique... tous ces enjeux sociétaux qu'il est urgent de prendre en compte dans les restaurants et qui sont formidablement bien intégrés par ces jeunes qui deviennent de fabuleux ambassadeurs pour notre belle planète.

Depuis sa création, le concours a traversé les frontières pour s'établir en Europe, au Canada, en Chine et au Japon, afin de s'enrichir de nouvelles cultures, et faire émerger de nouvelles prises de conscience. La cuisine qui sera écrite par les cuisiniers de demain et transmise dans les restaurants du monde entier sera une véritable cuisine de renaissance. »

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

5 janvier 2026 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS

Étudiants en « Commercialisation et service en restauration »

1 AVRIL 2026

Concours « Acteurs de la salle » - Étudiants d'Europe

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, 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.

CO-FONDATEURS



FERRANDI
PARIS



EN PARTENARIAT AVEC



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

