

CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

EDICIÓN 2026 DINARD PARIS

PARA LA PRESERVACIÓN
DE LOS RECURSOS EL MAR

COCINEROS



Concurso para estudiantes y 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, los chefs desempeñan un papel vital en la preservación de los recursos poniendo en valor especies sostenibles que a menudo son menos conocidas.

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.

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 Bricourt

« El mar es frágil. Nos debemos a nosotros mismos alertar de una desaparición silenciosa: la de los recursos del mar. Nos concierne ser plenamente conscientes de la creciente escasez de especies y encontrar juntos soluciones. Este concurso es una oportunidad para que los candidatos demuestren su talento culinario y su compromiso con el océano proponiendo recetas basadas en especies que estén en buen estado y que se pesquen (o cultiven) en condiciones respetuosas con el medio ambiente. Pero este concurso va mucho más allá de las cuestiones de los recursos marinos, porque también aborda todos los temas relacionados con la alimentación, como el despilfarro de recursos (animales y vegetales) y de energía, la reducción del uso del plástico... todas estas cuestiones sociales que urge tener en cuenta en los restaurantes, y que estos jóvenes han asumido tan bien, convirtiéndose en fabulosos embajadores de nuestro hermoso planeta.

Desde su creación, el concurso ha cruzado fronteras hasta Europa, Canadá, China y Japón, para conocer nuevas culturas y despertar nuevas conciencias. La cocina que escribirán los chefs del mañana y que se transmitirá a los restaurantes de todo el mundo será una auténtica cocina del renacimiento. »

CALENDARIO DE EVENTOS

Desde hoy

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

5 de enero de 2026 (medianoche)

Cierre de inscripciones.

CATEGORIA ESTUDIANTES Estudiantes de restauración

1 ABRIL DE 2026

Concurso «Cocineros» - Estudiantes de Europa del Norte y del Oeste
Pruebas en la escuela Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de 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.

CATEGORIA PROFESIONALES Cocineros profesionales

13 ABRIL DE 2026

Concurso «Cocineros» - Profesionales de Europa

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.

COFUNDADORES



EN COLLABORACION CON



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

