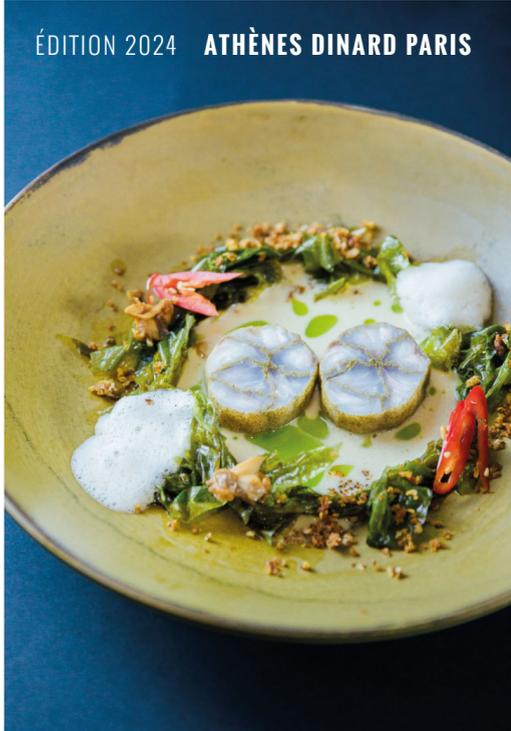


CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER



ACTEURS DE LA SALLE



Concours destiné aux étudiants et aux 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 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 également 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 aquatiques.

CONCOURS Acteurs de la salle

(Étudiants d'Europe)

UNE EPREUVE 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 de produits chimiques... 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

8 janvier 2024 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE PROFESSIONNELS Cuisiniers professionnels

14 MAI 2024

Concours « Cuisiniers » - Professionnels d'Europe

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.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS Étudiants en restauration

10-11 AVRIL 2024

Concours « Cuisiniers » - Étudiants d'Europe du Nord et de l'Ouest

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Albanie, Allemagne, Belgique, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Irlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Monaco, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse.

30 AVRIL - 1^{er} MAI 2024

Concours « Cuisiniers » - 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.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS Étudiants en « Commercialisation et service en restauration »

10-11 AVRIL 2024

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.

NOS LAURÉATS

1^{er} PRIX 2023



GURVAN LE MEUR
FERRANDI Paris, campus de Rennes
Concours « Acteurs de la salle » Étudiants d'Europe

« Il est essentiel que les professionnels de la restauration collaborent avec les pêcheurs et les aquaculteurs

et que la filière travaille de façon concertée et durable, en se tournant vers des objectifs communs. Ce concours m'a permis de sortir de ma zone de confort, d'approfondir mes connaissances, d'améliorer ma technique, tout en travaillant ma créativité en m'investissant dans un projet citoyen face aux enjeux du monde qui nous entoure. »



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

« Le concours Olivier Roellinger m'a ouvert davantage les yeux quant à l'importance du choix des espèces marines et des techniques de pêche. En plus, cela m'a demandé énormément de rigueur par rapport à l'organisation et la gestion du travail en cuisine. L'oral permet de mettre en lumière tout le travail accompli et de valoriser les produits qui nous sont chers ! »



FRANCISCO COSTA
Escola de Formação Turística e Hoteleira, Portugal (Açores)
Concours « Cuisiniers » Étudiants d'Europe du Sud et de l'Est

« Je vis sur une île baignant dans l'océan Atlantique. Mon père était plongeur et ma mère est une cuisinière incroyable. On m'a transmis la passion de la mer et de la vie marine. En tant que chefs, nous devons nous mettre au défi d'utiliser ce qu'on nous donne, et éviter d'augmenter la pression sur certaines espèces très consommées. Nous devons nous préoccuper de ces questions afin que les générations futures puissent bénéficier des privilèges que nous avons aujourd'hui. »



MAXIME SZCZEPANIAK
L'Auberg de Boffres, France
Concours « Cuisiniers » Professionnels d'Europe

« Aujourd'hui, en tant que cuisinier c'est à nous de montrer l'exemple et de mettre en évidence des moyens accessibles et durables qui permettent au plus grand nombre de manger du poisson, des mollusques ou des crustacés de manière responsable. Ainsi, les valeurs défendues par le concours me sont vraiment très chères. Il me paraît donc important de démontrer que « manger » signifie aussi « préserver ». »

CO-FONDATEURS

EN PARTENARIAT AVEC



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

