CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

2027
DINARD
PARIS

CONCOURS CUISINE

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER





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.

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.

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.

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**

4 janvier 2027 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE ÉTUDIANTS

Étudiants en « Cuisine »

1 AVRIL 2027

Concours « Cuisiniers » - 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.

CATÉGORIE PROFESSIONNELS

Cuisiniers professionnels

28 AVRIL 2027

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.

CO-FONDATEURS

Ethic Ocean · Relais & Châteaux · Ferrandi Paris · Lycée hôtelier Dinard Yvon Bourges

concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org