

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES DE LA MER



CONCOURS EUROPÉEN

LIEUX DES ÉPREUVES • FRANCE • GRÈCE • HONGRIE • SUÈDE



Concours destiné aux jeunes chefs et futurs professionnels de la restauration, engagés pour la préservation des ressources aquatiques.

Les ressources en produits 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 de la pêche et l'aquaculture et les consommateurs, les nouvelles générations de 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 aujourd'hui en un concours « Acteurs de la salle » pour les candidats de l'Europe de l'Ouest.



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 2 heures et demi.

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 marines.



Concours « Acteurs de la salle »

(Étudiants d'Europe de l'Ouest)

UNE ÉPREUVE PRATIQUE, sous forme de 5 ateliers.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ, avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources marines.

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 2020

Clôture des inscriptions à minuit

CATÉGORIE « PROFESSIONNELS » Jeunes professionnels de la restauration (moins de 35 ans)

27 avril 2020

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, Macédoine, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CATÉGORIE « ÉLÈVES »

Étudiants en « Commercialisation et service en restauration »
(moins de 25 ans)

25 mars 2020

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Belgique, France, Irlande, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

CATÉGORIE « ÉLÈVES » Étudiants en restauration (moins de 25 ans)

25 mars 2020

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Belgique, France, Irlande, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

2 avril 2020

Épreuves au Lycée hôtelier de Budapest, Hongrie pour les candidats des pays suivants : Albanie, Autriche, Bulgarie, Croatie, Géorgie, Hongrie, Kosovo, Liechtenstein, Moldavie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.

10 avril 2020

Épreuves à l'école hôtelière LE MONDE à Athènes, Grèce pour les candidats des pays suivants : Andorre, Bosnie-Herzégovine, Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Macédoine, Malte, Monténégro, Portugal.

16 avril 2020

Épreuves au Lycée hôtelier RyssbyGymnasiet de Ryssby, Suède pour les candidats des pays suivants : Danemark, Estonie, Finlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Norvège, Suède.

8 juin 2020

Événement à l'occasion de la Journée Mondiale des Océans à l'UNESCO (Paris).

POUR LES GAGNANTS DE CHAQUE ÉPREUVE

1^{er} Prix : Un dîner et une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux ainsi qu'une rencontre avec des professionnels de la pêche ou de l'aquaculture.

2^{ème} Prix : Un dîner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.

3^{ème} Prix : Un déjeuner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.

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

Chef des Maisons de Bricquet et Vice-Président de Relais & Châteaux



« Grâce à la philosophie originale de ce concours, les jeunes donnent une signification supplémentaire à leur métier : agir au quotidien pour la préservation des ressources de la mer. Les candidats montrent que la cuisine peut être aussi durable que savoureuse. C'est un plaisir de constater que la nouvelle génération est très réceptive à ces messages. »

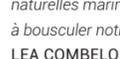
TÉMOIGNAGES



Lauréat 1^{er} prix 2019 CATÉGORIE « JEUNES CHEFS PROFESSIONNELS D'EUROPE »

« Je pense qu'en tant que cuisiniers, nous avons la possibilité de changer les mentalités face à la destruction des mers, et océans ainsi qu'à la disparition de certaines espèces, de par nos choix de produits et de fournisseurs. Tout dépend de nous et de notre volonté de préserver nos ressources naturelles marines, même si cela nous amène à bousculer notre créativité. »

LEA COMBELONGE, France



Lauréat 1^{er} prix 2019 CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DU NORD ET DE L'OUEST »

« Je pense que si les chefs accordent de l'importance à la durabilité des espèces et à la manière dont elles ont été pêchées, afin de respecter la vie marine, cela permettrait aux générations futures de bénéficier de ces ressources. Lors du concours Olivier Roellinger, ce fut une très bonne expérience de rencontrer autant de personnes avec les mêmes motivations. »

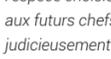
TERENCE VAN LENTEN, Pays-bas



Lauréat 1^{er} prix 2019 CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DU SUD »

« En tant que cuisinier, nous devons avoir à l'esprit que derrière chaque plat il y a un sacrifice. Les cuisiniers professionnels doivent agir de toute urgence pour la conservation des ressources marines, en essayant d'utiliser une grande variété d'espèces durables. Cela représente un défi pour nous puisqu'en tant que chefs, nous devons essayer de nouvelles techniques culinaires en fonction de l'espèce choisie. En outre, nous devons apprendre aux futurs chefs à respecter la vie marine et choisir judicieusement leurs produits, à prendre en compte la disponibilité, la durabilité et des méthodes de capture respectueuses du poisson. »

ANTONIS AVOURI, Chypre



Lauréat 1^{er} prix 2019 CATÉGORIE « ÉTUDIANTS D'EUROPE DE L'EST »

« En Hongrie, nous ne consommons pas beaucoup de produits de la mer. Les poissons de lacs ne sont pas très connus et sont peu valorisés. En participant au concours Olivier Roellinger, je souhaite montrer qu'avec un peu d'effort il est possible de réaliser de très bonnes recettes à base de ces poissons méconnus. »

MARTIN PACSAI, Hongrie

Ethic Ocean

NOS PARTENAIRES

LYCÉE HÔTELIER
DINARD
YVON BOURGES

BGE

LE MONDE

RyssbyGymnasiet

FERRANDI

RELAYS & CHATEAUX

concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

