



## CONCURSO OLIVIER ROELLINGER



Para la preservación de los recursos del mar

Concurso gastronómico destinado a los jóvenes chefs y a futuros profesionales de la restauración, comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos

## ACTUAR JUNTOS PARA UNA COCINA SABROSA Y RESPONSABLE

Los recursos pesqueros se están agotando, mientras que el pescado y los mariscos siguen atrayendo a más y más consumidores.

Es fundamental promover el vínculo entre los profesionales del sector de la pesca y la acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de chefs tienen un papel vital que desempeñar en la preservación de los recursos mediante la promoción de especies sostenibles a menudo menos conocidas.

¿Cómo participar? Imagine sus propias recetas de pescado sostenible.

Una primera receta de tipo gourmet basada en una especie de pescado sostenible, acompañada de un molusco, crustáceo o alga sostenible, para realizar en 02:30.

Una segunda receta "casera" de la misma especie de peces que se ofrece en la receta gourmet, disponibles de forma que se pueda cocinar en casa, en 30 minutos.

Deja que tu creatividad te guíe y no te pierdas esta oportunidad de ser evaluado por un jurado de profesionales del sector de la restauración y la industria de productos del mar, presidido por Olivier Roellinger.



### HARALDS SAUSS

1º premio ganador 2016 de la categoría de estudiantes Noreste de Europa. "Antes de la competición estaba cocinando todo tipo de peces, pero en realidad nunca había cuestionado la sobrepesca o la protección de los océanos."

### JORGE METADE

1º premio ganador 2016 de la categoría de estudiantes del sur de Europa. "Esta competencia me mostró cómo yo podía actuar concretamente, en mi nivel, para los océanos."

### MARTIN QUÉRÉ

1º premio ganador 2016 de la categoría de estudiantes de Europa Occidental. "Desde muy pequeño iba a pescar con mis padres y he estado siempre en contacto con el mar y el pescado."

### EMMANUEL CHARLES

1º premio ganador 2016 de la categoría de profesionales en Europa. "He cocinado jurel, una especie menos conocida, pero que debe ser valorada en una cocina sostenible con los océanos."

### ¿ES USTED UN JOVEN CHEF DEDICADO A LA RESTAURACIÓN PROFESIONAL?

(MENORES DE 35 AÑOS)

#### PARA PARTICIPAR

##### HOY

Solicite su inscripción y modalidades del concurso en la siguiente dirección: [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

##### 31 DE DICIEMBRE 2016

La inscripción se cierra a medianoche

##### ENERO 2017

Selección de los candidatos a las pruebas prácticas

#### ORDEN DE LOS EVENTOS PRÁCTICO CATEGORÍA "PROFESIONAL"

##### 24 DE ABRIL 2017

La escuela de FERRANDI Paris, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, Reino Unido, Rumania, Suecia, Suiza.

##### 8 DE JUNIO 2017

Entrega de premios durante el Día Mundial de los Océanos.

### PREMIOS DE CADA PRÁCTICA



**1ER PREMIO**  
Una cena y una noche para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux y una encuentro con un profesional del sector de pesca o acuicultura

### ¿ES USTED UN ESTUDIANTE DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN?

(MENORES DE 25 AÑOS)

#### PARA PARTICIPAR

##### HOY

Solicite su inscripción y modalidades del concurso en la siguiente dirección: [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

##### 31 DE DICIEMBRE 2016

La inscripción se cierra a medianoche

##### ENERO 2017

Selección de los candidatos a las pruebas prácticas

#### ORDEN DE LOS EVENTOS PRÁCTICOS CATEGORÍA "ESTUDIANTE"

##### 29 DE MARZO 2017

La escuela de hostelería Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Austria, Bélgica, Francia, Irlanda, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Suiza.

##### 4 DE ABRIL 2017

La escuela de hostelería RyssbyGymnasiet en Ryssby, Suecia para los candidatos de los siguientes países: Dinamarca, Estonia, Finlandia, Islandia, Letonia, Lituania, Noruega, Suecia.

##### 6 DE ABRIL 2017

La escuela de hostelería Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych de Somonino, Polonia para los candidatos de los siguientes países: Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Polonia, República Checa, Rumania.

##### 2 DE JUNIO 2017

La escuela de hostelería ECOTUR de Valencia, España para los candidatos de los siguientes países: Chipre, España, Grecia, Italia, Malta, Portugal.

##### 8 DE JUNIO 2017

Entrega de premios durante el Día Mundial de los Océanos.

##### 2º PREMIO

Una cena para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux

##### 3º PREMIO

Un almuerzo para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux



### OLIVIER ROELLINGER

Jefe Bricourt Casas y Vicepresidente Relais & Châteaux

Con la filosofía original de este concurso, los jóvenes dan significado adicional a su oficio: actuar diariamente para preservar los recursos del mar. Los candidatos muestran que la cocina puede ser tan sostenible como sabrosa. Es un placer ver que la nueva generación es muy receptiva a estos mensajes.

APROVECHE LA OPORTUNIDAD DE REUNIRSE CON REPRESENTANTES DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA Y FAMOSOS CHEFS, COMPROMETIDOS POR UNA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES



CO-FUNDADORES



SOCIOS



CON EL APOYO DE

