



## CONCOURS OLIVIER ROELLINGER



Pour la préservation des ressources de la mer



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



## AGIR ENSEMBLE POUR UNE CUISINE SAVOUREUSE ET RESPONSABLE

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 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.

Comment participer ? Imaginez vos propres recettes à base de poisson durable.

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.

Laissez votre créativité vous guider et ne manquez pas cette opportunité d'être évalué par un jury de professionnels du secteur de la restauration et de la filière des produits aquatiques, présidé par Olivier Roellinger.



### HARALDS SAUSS

Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016 catégorie "Etudiant d'Europe du Nord-Est". « Avant ce concours je cuisinais évidemment toutes sortes de poissons, mais je ne m'étais jamais vraiment posé la question de la surpêche ou de la protection des océans. »

### JORGE METADE

Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016 catégorie "Etudiant d'Europe du Sud". « Ce concours m'a surtout montré comment je pouvais agir concrètement à mon niveau. »

### MARTIN QUÉRÉ

Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016 catégorie "Etudiant d'Europe de l'Ouest". « Tout petit je pêchais déjà avec mes parents et j'ai toujours été en contact avec le poisson. »

### EMMANUEL CHARLES

Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016 catégorie "Professionnel d'Europe". « J'ai cuisiné le tacaud, espèce méconnue, qui mérite d'être valorisée au sein d'une cuisine qui respecte les océans. »

### VOUS ÊTES JEUNE PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION ? (MOINS DE 35 ANS)

#### POUR PARTICIPER

##### DÈS AUJOURD'HUI

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

##### 31 DECEMBRE 2016

Clôture des inscriptions à minuit

##### JANVIER 2017

Sélection des candidats aux épreuves pratiques

### L'AGENDA DES ÉPREUVES CATÉGORIE "PROFESSIONNELS"

#### 24 AVRIL 2017

Epreuves à l'école FERRANDI Paris, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

#### 8 JUIN 2017

Remise des prix à l'occasion de la journée mondiale des océans.

### VOUS ÊTES ÉTUDIANT EN RESTAURATION ? (MOINS DE 25 ANS)

#### POUR PARTICIPER

##### DÈS AUJOURD'HUI

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

##### 31 DECEMBRE 2016

Clôture des inscriptions à minuit

##### JANVIER 2017

Sélection des candidats aux épreuves pratiques

### L'AGENDA DES ÉPREUVES CATÉGORIE "ÉLÈVES"

#### 29 MARS 2017

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

#### 4 AVRIL 2017

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

#### 6 AVRIL 2017

Epreuves au Lycée hôtelier Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych de Somonino, Pologne pour les candidats des pays suivants : Bulgarie, Croatie, Hongrie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie.

#### 2 JUIN 2017

Epreuves au Lycée hôtelier ECOTUR de Valence, Espagne pour les candidats des pays suivants : Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Malte, Portugal.

#### 8 JUIN 2017

Remise des prix à l'occasion de la journée mondiale des océans.

### PRIX POUR CHAQUE ÉPREUVE



#### 1<sup>ER</sup> PRIX

Un diner 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<sup>ÈME</sup> PRIX

Un diner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux

#### 3<sup>ÈME</sup> PRIX

Un déjeuner pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux



### OLIVIER ROELLINGER

Chef des Maisons de Bricourt 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.

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



#### CO-FONDATEURS



#### PARTENAIRES



#### ILS NOUS SOUTIENNENT

