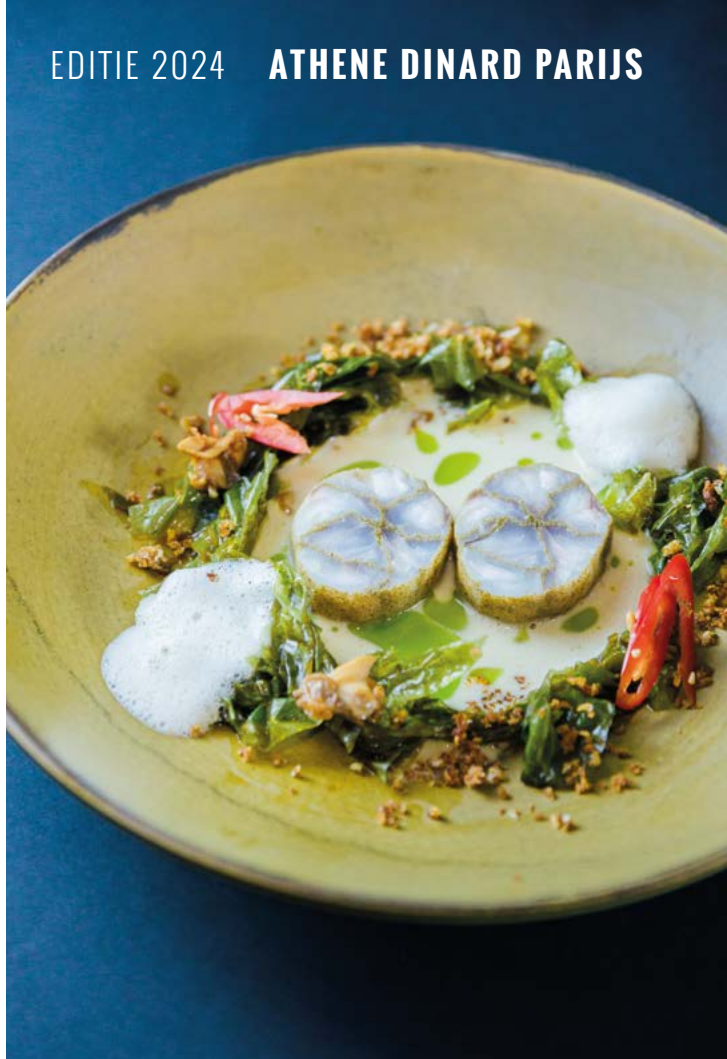


CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

BEWUST KIEZEN
VOOR DUURZAME
PRODUCTEN UIT
DE ZEE



ZAALPERSONEEL



EDITIE 2024 ATHENE DINARD PARIJS

Wedstrijd voor studenten en horecaprofessionals die zich willen inzetten voor het behoud van de oceaan.

Veel producten uit de zee raken overbevist en worden almaar schaarser. Terwijl veel consumenten steeds meer gewonnen zijn voor vis, weekdieren en schelpdieren. Chefs vormen de directe link tussen de professionals in de visserij- en aquacultuursector en de consument. Ze spelen een belangrijke rol in het behoud van de oceaan, door duurzame soorten te promoten die vaak minder bekend zijn.

Ook restaurantmedewerkers spelen hierin een belangrijke rol. Zij brengen de bewuste keuzes van de chef-koks over naar de klant. Daarom omvat de wedstrijd Olivier Roellinger ook een onderdeel voor zaalpersoneel.

COMPETITIE VOOR

Koks

(Europese studenten en jong-professionals)

EEN EERSTE GASTRONOMISCH RECEPT, gebaseerd op een duurzame vissoort, vergezeld met – naar keuze – een schelp- of schaaldier en/of zeewier. Te bereiden in 2u30.

EEN TWEDE HUISRECEPT, gebruik makend van dezelfde vissoort als in het gastronomisch recept. In een versie die thuis klaar te maken is in 30 minuten.

EEN ARGUMENTATIE waarin de kandidaat de duurzame keuze schetst, gevolgd door een discussie waarom deze keuze goed is voor het behoud van de oceaan.

COMPETITIE VOOR

Zaalpersoneel

(Europese studenten)

EEN PRAKTISCHE TEST, met 4 onderdelen: Een warme of koude bereiding maken in het bijzijn van de klant.

De creatie en bereiding van een drankje, te serveren bij deze warme of koude bereiding. Een menu met visgerechten presenteren en verkocht krijgen aan de klant.

Een vis-, schaal- of schelpdiersoort naar keuze presenteren.

EEN ARGUMENTATIE waarin de kandidaat de duurzame keuze schetst, gevolgd door een discussie waarom deze keuze goed is voor het behoud van de oceaan.

MAAK VAN JE DEELNAME GEBRUIK OM VERTEGENWOORDIGERS UIT DE VISSERIJSECTOR EN GERENOMMEERDE CHEF-KOKS TE ONTMOETEN DIE ZICH NU AL INZETTEN VOOR EEN DUURZAME VIS-, SCHAAL- EN SCHELPIERENSECTOR



OLIVIER ROELLINGER

Chef-kok bij Maisons de Bricourt (Bretagne, Frankrijk)

«De zee is kwetsbaar. Het is onze plicht om alarm te slaan over het stil uitsterven en verdwijnen van de natuurlijke rijkdommen van de zee. We moeten ons ten volle bewust zijn van de toenemende schaarste van soorten, en hier samen oplossingen voor vinden. Deze wedstrijd is een kans voor kandidaten om hun culinaire talenten en hun engagement voor de oceaan te tonen. Door recepten voor te stellen met soorten die in goede gezondheid verkeren en gevist (of gekweekt) worden onder omstandigheden die het milieu respecteren.

Deze wedstrijd wil verder gaan dan enkel de producten uit de zee, en ook met andere milieukwesties rond voedsel rekening houden: minder verspilling van dierlijke en plantaardige producten en van energie, het gebruik van plastic verminderen enz. Overschreden. Ziet hier vaak al mee bezig en zijn fantastische ambassadeurs onder de handen. Sinds het begin heeft de wedstrijd verschillende onderschreden. Niet alleen in Europa, maar ook in Canada, China en Japan probeert ze deelnemers te verrijken met andere culturen en een nieuw bewustzijn te creëren. De keuzes die door de chef-koks van morgen worden geschreven en doorgegeven over de hele wereld, zullen een echte renaissance weerspiegelen.»

AGENDA VAN DE PROEVEN

Vanaf vandaag

Vraag het aanvraagformulier en gedetailleerde reglement (in Frans of Engels) op bij: concours@ethic-ocean.org

8 januari 2024 (middernacht)

Deadline voor inzendingen.

CATEGORIE PROFESSIONELEN

Professionele koks

14 MEI 2024

Competitie «Koks» – Professionals uit gans Europa

De proeven gaan door bij FERRANDI in Parijs (Frankrijk) voor kandidaten uit de volgende landen: Albanië, Andorra, België, Bosnië-Herzegovina, Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Georgië, Griekenland, Hongarije, Ierland, IJsland, Italië, Kosovo, Kroatië, Letland, Liechtenstein, Litouwen, Luxemburg, Malta, Moldavië, Monaco, Montenegro, Nederland, Noord-Macedonië, Noorwegen, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Servië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Zweden en Zwitserland.

CATEGORIE STUDENTEN

Studenten keuken

10-11 APRIL 2024

Competitie «Koks» – Studenten uit Noord-Europa en West-Europa

De proeven gaan door in het Lycée hôtelier Yvon Bourges in Dinard (Frankrijk) voor kandidaten uit de volgende landen: België, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Ierland, IJsland, Letland, Litouwen, Luxemburg, Monaco, Nederland, Noorwegen, Verenigd Koninkrijk, Zweden en Zwitserland.

30 APRIL - 1 MEI 2024

Competitie «Koks» – Studenten uit Zuid-Europa en Oost-Europa

De proeven gaan door in LE MONDE in Athene (Griekenland) voor kandidaten uit de volgende landen: Albanië, Andorra, België, Bosnië-Herzegovina, Bulgarije, Cyprus, Georgië, Griekenland, Hongarije, Italië, Kosovo, Kroatië, Liechtenstein, Malta, Moldavië, Montenegro, Noord-Macedonië, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Servië, Spanje, Slowakije en Slovenië.

CATEGORIE STUDENTEN

Studenten zaal

10-11 APRIL 2024

Competitie «zaal» – Studenten uit gans Europa

De proeven gaan door in het Lycée hôtelier Yvon Bourges in Dinard (Frankrijk) voor kandidaten uit de volgende landen: Albanië, Andorra, België, Bosnië-Herzegovina, Bulgarije, Cyprus, Denemarken, Duitsland, Estland, Finland, Frankrijk, Georgië, Griekenland, Hongarije, Ierland, IJsland, Letland, Litouwen, Luxemburg, Malta, Moldavië, Monaco, Montenegro, Nederland, Noord-Macedonië, Noorwegen, Oostenrijk, Polen, Portugal, Roemenië, Servië, Slovenië, Slowakije, Spanje, Tsjechië, Verenigd Koninkrijk, Zweden en Zwitserland.

ONZE WINNAARS

1^{ste} PRIJS 2023



GURVAN LE MEUR
FERRANDI Paris, campus Rennes,
Frankrijk
Competitie «Zaal»
Studenten uit gans Europa

«Het is essentieel dat horecaprofessionals samenwerken met vissers en viskwekers. Maar ook dat de sector beter gaat samenwerken op een gecoördineerde en duurzame manier, gericht op gemeenschappelijke doelen. Deze wedstrijd heeft me uit mijn comfortzone doen stappen. Ik heb mijn kennis kunnen uitbreiden en mijn technieken verbeterd, terwijl ik aan mijn creativiteit uitwerken en betrokken raakte bij een maatschappelijk project dat de uitdagingen van de wereld om ons heen wil aanpakken.»



SIMON BRESSON
Lycée hôtelier Yvon Bourges
in Dinard, Frankrijk
Competitie «Koks»
Studenten uit Zuid-Europa en West-Europa

«De wedstrijd Olivier Roellinger heeft mijn ogen geopend: dat het belangrijk is bewust te kiezen voor bepaalde disciplines en vissoorten. Bovendien leerde ik veel over discipline en organisatie van het werk in de keuken. Op het mondeling examen kon ik al dit werk belichten en de producten in de kijker zetten die me dierbaar zijn.»



FRANCISCO COSTA
Escola de Formação Turística e Hoteleira, Portugal (Açores)
Competitie «Koks»
Studenten uit Zuid-Europa en Oost-Europa

«Ik woon op een eiland in de Atlantische Oceaan. Mijn vader was duiker en mijn moeder is een ongelooflijke kok. Via hen kreeg ik mijn passie mee voor de zee en het zeeleven. Als chef-koks moeten we onszelf uitdagen om te gebruiken wat de zee ons geeft en voorkomen dat we teveel druk zetten op bepaalde sterk geconsumeerde soorten. We zijn het verplicht aan de toekomstige generaties om ons met deze vragen bezig te houden, zodat ook zijn zullen kunnen blijven genieten van de privileges die wij vandaag hebben.»



MAXIME SZCZEPANIAK
L'Auberge de Boffres, Frankrijk
Competitie «Koks»
Professionals uit gans Europa

«Vandaag de dag is het aan ons om als koks het goede voorbeeld te geven en aan te tonen aan zoveel mogelijk mensen dat duurzame vis, schaal- en schelpdieren wel degelijk toegankelijk zijn voor iedereen. De waarden die door deze wedstrijd worden verdedigd, zijn mij dan ook heel dierbaar. Ik denk dat het belangrijk is om te laten zien dat «eten» ook tegelijk «beschermen» kan betekenen.»

MEDEOPRICHTERS



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

