

**COMMUNIQUE DE PRESSE**

**Contact :**

Cécile Levieil

[clevieil@seaweb.org](mailto:clevieil@seaweb.org)

06.88.28.99.72

**Les jeunes chefs  
engagés pour la préservation des ressources  
ont été récompensés au Salon européen des produits de la mer**

*Remise des prix du concours Olivier Roellinger*

*Bruxelles, Salon Européen des Produits de la mer, le 25 avril 2013.* Trois jeunes chefs français et quatre élèves de lycées hôteliers viennent d'être récompensés hier pour leur créativité et leur engagement pour la préservation des ressources halieutiques lors de la remise des prix du concours Olivier Roellinger – *Pour la préservation des ressources de la mer*. Maria Damanaki, Commissaire européenne en charge de la Pêche et des Affaires maritimes et Olivier Roellinger, Vice-président de l'association Relais & Châteaux ont éclairé la cérémonie par leur présence ; ils ont annoncé le palmarès et remis les prix aux lauréats.

La deuxième édition du **Concours Olivier Roellinger – Pour la préservation des ressources de la mer** cofondé par SeaWeb et Ferrandi, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard et Relais & Châteaux a été lancée en novembre dernier. Un jury de professionnels a sélectionné les seize meilleures candidatures pour les épreuves pratiques en avril : épreuves au cours desquelles les candidats ont réalisé leur recette gastronomique et leur recette « maison », et argumenté le choix de l'espèce proposée sur des critères de durabilité.

Les objectifs de ce concours sont multiples :

- sensibiliser et informer les chefs et les futurs chefs sur les enjeux auxquels font face les ressources aquatiques ;
- faire prendre conscience aux chefs et à la future génération de chefs du rôle clef qu'ils peuvent jouer pour la préservation de ces ressources :
  - en s'approvisionnant de manière durable auprès des fournisseurs en produits de pêche et d'aquaculture,
  - en communiquant et expliquant leurs choix auprès des consommateurs ;
- faire mieux connaître les espèces « durables », dont certaines sont parfois méconnues et méritent d'être valorisées.

Les sept lauréats du concours étaient tous présents à Bruxelles pour recevoir leurs prix et expliquer leur démarche devant le public du salon.

**Olivier Roellinger**, chef des Maisons de Bricourt à Cancale et Vice-président de l'association Relais & Châteaux a ouvert la cérémonie en félicitant les lauréats : *“Je vous remercie et vous félicite pour votre engagement. Vous avez compris que ce concours n'est pas un concours comme les autres. Il ne s'agit pas seulement de faire bon et d'être le meilleur. Il y a là un engagement et une prise de conscience fondamentale. Vous êtes désormais les ambassadeurs de la mer”*.

**Maria Damanaki**, Commissaire européenne en charge de la Pêche et des Affaires maritimes a souligné l'importance de cette initiative : *« Nous avons besoin de tous ces chefs passionnés par les produits de la mer et par la gastronomie mais nous avons aussi besoin de personnes intéressées par l'avenir de nos océans. Je suis Commissaire européenne à la pêche et aux mers. Qu'est-ce que cela signifie ? Cela signifie que j'aimerais que chacun puisse manger du poisson de qualité, issu de la mer : pour y arriver, nous devons protéger nos ressources, nous devons nous assurer que nos stocks se renouvellent afin que les futures générations puissent profiter de ce dont nous profitons nous-mêmes”*.

Olivier Roellinger a conclu en annonçant le développement du concours au niveau européen dès l'année prochaine, en commençant par l'Espagne. Par ailleurs, il a invité l'ensemble des candidats des deux premières éditions du concours à rejoindre l'Equipe des cuisiniers de la mer, afin de constituer un réseau d'ambassadeurs de cette cause dans leurs régions respectives.

#### **Les lauréats :**

##### **Catégorie « Professionnels de moins de 35 ans »**

- 1<sup>er</sup> prix : **Jaouad Ez-Zouaq**, Domaine de Terre blanche, Les Tourrettes, Var  
2<sup>ème</sup> prix : **Denis Lemercier**, Hôtel Burdigala, Bordeaux, Charente-maritime  
3<sup>ème</sup> prix : **Andreas Baehr**, Restaurant La Marelle, Péronnas, Ain

##### **Catégorie « Elèves »**

- 1<sup>er</sup> prix : **François Hervé** du lycée hôtelier de Dinard, Ille-et-Vilaine  
2<sup>ème</sup> prix : **Quentin Rousseau** du lycée hôtelier de Granville, Manche  
3<sup>ème</sup> prix ex aequo : **Déborah Derieux** de l'école hôtelière d'Avignon et **Romain Gosselin** du CIFAM de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Loire Atlantique, Sainte-Luce sur Loire

#### **Les prix :**

##### **Premier prix toutes catégories**

*Une semaine de découverte professionnelle chez un chef Relais & Châteaux à l'étranger (Europe) et un stage chez un professionnel de la filière pêche ou aquaculture à l'étranger (Europe).*

##### **Deuxième prix toutes catégories**

*Une semaine de découverte professionnelle chez un chef Relais & Châteaux et un stage chez un professionnel de la filière pêche ou aquaculture en France.*

##### **Troisième prix toutes catégories**

*Une formation au développement durable de deux jours et un dîner et une nuit dans un établissement Relais & Châteaux.*

*Les chefs Relais & Châteaux qui accueilleront les lauréats sont notamment :*

- Gilles Daubé, Le Manoir de Lan Kerellec, Trebeurden, Bretagne
- Jacques et Laurent Pourcel, Le Jardin des Sens, Montpellier

*Les professionnels de la filière pêche sont :*

- Les fileyeurs de Nieuwport en Mer du Nord en partenariat avec l'institut marin VLIZ
- Les bolincheurs à la sardine du Guilvinec, certifiés MSC (visite organisée par l'organisation de producteurs « Pêcheurs de Bretagne »)
- Les pêcheurs artisans de Méditerranée dans le cadre de l'initiative Pescatourisme, Saint-Raphaël

## LES FONDATEURS du concours

*SeaWeb/Alliance Produits de la mer* est un programme international de SeaWeb, association environnementale oeuvrant pour la préservation des océans. L'Alliance travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables. [www.allianceproduitsdelamer.com](http://www.allianceproduitsdelamer.com)

**FERRANDI**, une école de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la restauration, la gastronomie et les arts de la table, la pâtisserie, la boulangerie. L'école accueille chaque année 1 500 apprentis, étudiants, ainsi que plus de 2 000 professionnels en formation continue. Les diplômés auxquels prépare FERRANDI vont du CAP au Bac+5 (dont le tout nouveau Bachelor). La création d'un Observatoire de créativité culinaire, le dialogue constant avec la profession, permettent d'être au plus près des innovations du secteur. FERRANDI organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie), et accueille des étudiants du monde entier. [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

## LES PARTENAIRES du concours

**Lycée Hôtelier de Dinard** : Situé dans l'une des régions les plus touristiques de France, le Lycée Hôtelier de DINARD s'enorgueillit d'une réputation d'Excellence. En offrant tout l'éventail des formations de l'hôtellerie - restauration du C.A.P. à la Licence, il se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes. [https://phare.ac-rennes.fr/hotelier\\_dinard/](https://phare.ac-rennes.fr/hotelier_dinard/)

**Relais & Châteaux** : Relais & Châteaux est une collection exclusive de près de 500 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. Créée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère authentique. Au delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : "Partout dans le monde, unique au monde." [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

## Ils nous soutiennent :

**PRORESTEL**, salon professionnel organisé depuis 1983 par la CCI St-Malo/Fougères est un événement biennal spécialement dédié aux professionnels de la RHD (Restauration Hors Domicile) et de l'Hébergement. Véritable place de marché pour les professionnels en Bretagne, PRORESTEL célèbre sa 25ème édition les 23, 24 et 25 mars 2014 en accueillant plus de 9 000 acheteurs et 170 fournisseurs. [www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)

**Oso** est la marque de la gastronomie de la mer, certifiée durable et responsable, du groupe R&O Seafood Gastronomy: premier intervenant français de la distribution des produits de la mer vendus en gros. Le groupe R&O a été l'un des pionniers de l'aquaculture bio. Ses produits OSO sont pêchés durablement, certifiés MSC ou issus d'une aquaculture responsable, certifiée bio AB. Son engagement lui a permis d'être honoré par l'organisation internationale Seafood Choices Alliance «Seafood champion 2009». Cette reconnaissance internationale est doublée d'une reconnaissance de goût: cette année encore, et ce depuis plusieurs années d'affilée, les produits OSO ont été élus «Saveurs de l'année». Encore aujourd'hui, R&O et sa marque OSO collaborent activement à promouvoir une gestion durable de la filière des produits de la mer et une qualité gastronomique reconnue: «Parce que la nature fixe les standards». [www.rno.fr](http://www.rno.fr)

**MSC :** Le label privé Marine Stewardship Council (MSC) créé en 1997 permet de s'assurer de la durabilité des produits de la mer issus de la pêche sauvage. Ce label a été créé pour promouvoir les pratiques de pêche durables et guider le consommateur dans ses choix. L'enjeu pour le MSC est double : préserver les stocks en garantissant la pérennité des ressources et des écosystèmes marins et préserver l'activité de la pêche et les emplois de la filière. Label reconnu internationalement pour la pêche sauvage, il répond aux directives de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. A ce jour 179 pêcheries à travers le monde ont obtenu la certification MSC « pour une pêche durable et bien gérée » et 108 sont en cours d'évaluation. Le nombre de pêcheries sera amené à évoluer avec le temps. [www.msc.org](http://www.msc.org)

**Pêcheurs de Bretagne :** Les Pêcheurs de Bretagne est une union de deux Organisations de Producteurs (OP) et représente 800 navires bretons et quelques 3000 marins. Elle a pour objectif d'organiser l'exercice rationnel de la pêche et d'améliorer les conditions de vente des productions de ses adhérents. Concrètement « Les Pêcheurs de Bretagne » mettent en place, suivant les espèces et les pêcheries, des règles de partage équitable de la ressource et des plans de gestion ; ce système s'appuie à la fois sur la responsabilisation individuelle des pêcheurs et également sur la gestion collective des droits de pêche. En choisissant comme devise « collectifs, transparents et responsables », « Les Pêcheurs de Bretagne » veulent valoriser les métiers, les hommes et les femmes de la pêche, et ainsi encourager chaque consommateur à choisir des produits de la pêche bretonne. [www.pecheursdebretagne.eu](http://www.pecheursdebretagne.eu)

**VLIZ :** Le « Flanders Marine Institute » (VLIZ) est la plate-forme de coordination et d'information pour la recherche scientifique marine dans les Flandres, en Belgique. Les principales activités de cette organisation à but non lucratif sont les suivantes: la gestion d'un centre de données, une bibliothèque marine et le navire de recherche R/V Simon Stevin, et la diffusion à un large public d'une information scientifique sur la mer et les sciences marines. [http://www.vliz.be/EN/About\\_VLIZ/About\\_VLIZ](http://www.vliz.be/EN/About_VLIZ/About_VLIZ)

**Le CIPA (Comité Interprofessionnel des Produits d'Aquaculture)** réunit les acteurs de la pisciculture marine et continentale française : producteurs, transformateurs et fabricants d'aliments sont ainsi représentés au sein d'une même interprofession. Depuis sa création en 1997, le CIPA a pour mission de répondre aux attentes des consommateurs et des prescripteurs en développant, entre autres, des démarches qualité produit, telle que la Charte qualité Aquaculture de nos régions®, mais également en œuvrant pour le développement durable de la filière. Le CIPA est un lieu de dialogues et d'échanges entre les différentes familles de professionnels. Il a également pour vocation de soutenir les professionnels en leur fournissant des outils d'analyse du marché et en mettant en place des actions de sensibilisation et de communication pour valoriser les produits d'aquaculture de nos régions. Le leitmotiv de la filière piscicole : garantir au consommateur un poisson de qualité, dans le respect de l'environnement, des ressources marines et de l'homme. Plus d'infos : [www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)

