
Communiqué de presse

Concours Olivier Roellinger *pour la préservation des ressources de la mer* Edition 2022 : ouverture des inscriptions

Paris, le 9 novembre 2021.

Les inscriptions au concours Olivier Roellinger, *pour la préservation des ressources de la mer* sont ouvertes pour l'édition 2022 !

Ce concours culinaire européen unique sensibilise les jeunes professionnels de la restauration (cuisiniers et acteurs de la salle) à la préservation des ressources de la mer et au rôle qu'ils peuvent jouer au quotidien en sélectionnant des produits de la mer durables.

Cofondé par Ethic Ocean, le Lycée Hôtelier de Dinard, FERRANDI Paris et l'association Relais & Châteaux, le concours Olivier Roellinger s'adresse **aux élèves ou apprentis cuisiniers** ayant moins de 25 ans et suivant une formation dans un centre de formation hôtelier ainsi qu'aux **professionnels de moins de 35 ans**.

Il se décline désormais également en un concours « **Acteurs de la salle** » pour les étudiants en cours de formation en « Commercialisation et service en restauration », les professionnels du service en restaurant ayant un rôle majeur de transmission entre les chefs et leurs clients.

En 2022, les épreuves se dérouleront :

Le 16 mars pour la catégorie « Etudiants » d'Europe du Nord et de l'Ouest, au lycée hôtelier de Dinard en France.

Le 22 mars pour la catégorie « Professionnels », à l'école FERRANDI Paris.

Le 4 mai pour la catégorie « Etudiants » d'Europe du Sud et de l'Est, à l'Institut Gastonomique et hôtelier Le Monde en Grèce.

Le concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer, a pour vocation de sensibiliser, d'informer et de mobiliser les jeunes chefs et futures générations de chefs à la fragilité des ressources halieutiques à travers une consommation responsable en produits de la mer. Créé en 2011 en France, par Ethic Ocean, FERRANDI Paris, le lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard et Relais&Châteaux, ce concours est devenu européen en 2016 et international en 2018.

Poissons, mollusques et crustacés ont la faveur des consommateurs. Cependant, ces ressources halieutiques ne sont pas illimitées et nous connaissons aujourd'hui leur grande fragilité face aux modifications de l'environnement et à la pression de la pêche. Dans ce contexte, il est de la responsabilité de l'ensemble des professionnels de la filière pêche et aquaculture de mettre en place un marché durable de produits de la mer.

Les restaurateurs, en tant que dernier maillon de la filière avant l'arrivée du produit dans l'assiette des consommateurs, ont un rôle important dans cette démarche. En choisissant leurs produits avec attention, ils sont en mesure de sensibiliser d'une part leurs fournisseurs et d'autre part leurs clients en expliquant leur choix et en leur faisant découvrir des espèces moins connues qui ne sont pas menacées.

LES ETAPES DU CONCOURS

Novembre 2021 : Ouverture des inscriptions.

Formulaire d'inscription et dossier technique à demander à concours@ethic-ocean.org **21 janvier 2022 (minuit)** : Date limite du dépôt des dossiers de candidature. **Mars – Mai 2022** : Epreuves pratiques.

A QUI S'ADRESSE CE CONCOURS

CONCOURS "CUISINE"

- **Catégorie "Etudiants (élèves ou apprentis) de moins de 25 ans"** suivant une formation dans un centre de formation hôtelière conduisant à un diplôme de la restauration en "production culinaire", dans un pays européen.
- **Catégorie "Professionnels européens de moins de 35 ans"**, pour les jeunes chefs travaillant dans un pays européen.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- **Catégorie "Etudiants (élèves ou apprentis) de moins de 25 ans"** suivant une formation "Services et commercialisation en restauration" dans un pays européen.

LES EPREUVES PRATIQUES

CONCOURS "CUISINE"

- Réalisation d'une première recette type "gastronomique" à base d'un poisson, accompagné d'un mollusque, d'un crustacé ou d'une algue, en 2h30.
- Une seconde recette "maison" simple et rapide : travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à être facilement cuisinée chez soi par le grand public en 30 minutes.
- Un argumentaire oral justifiant le choix des espèces choisies et des critères de durabilité.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- Cinq ateliers de pratique et commercialisation.
- Un argumentaire oral.

LE CALENDRIER DES EPREUVES**=> CATEGORIE "ETUDIANTS":****Concours "CUISINE" & "ACTEURS DE LA SALLE"****Europe du Nord et de l'Ouest – 16 mars 2022****Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard – France**

Pays concernés : Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, France, Irlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Monaco, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse.

Europe du Sud et de l'Est – 4 mai 2022**Épreuves à l'Institut Hôtelier et Gastronomique Le Monde – Grèce**

Pays concernés: Albanie, Andorre, Autriche, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Géorgie, Grèce, Hongrie, Italie, Kosovo, Liechtenstein, Malte, Moldavie, Monténégro, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.

=> CATEGORIE "PROFESSIONNELS"**CONCOURS "CUISINE"****22 mars 2022****Épreuves à l'école FERRANDI Paris – France**

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

CO-FONDATEURS

Ethic Ocean

Une association dédiée aux professionnels de la filière pêche et aquaculture. La mission d'Ethic Ocean est de créer des opportunités de changement, de promouvoir la mise en oeuvre de pratiques durables au sein de la filière et de catalyser des actions positives en faveur de la préservation des océans. Ethic Ocean travaille avec l'ensemble des acteurs de la filière, pêcheurs, aquaculteurs, mareyeurs, grossistes, transformateurs, enseignes de la grande distribution, poissonniers (et centres de formation en poissonnerie), chefs et restaurateurs (et écoles hôtelières). www.ethic-ocean.org

FERRANDI Paris

Ecole de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris Ile-de-France, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la cuisine , la pâtisserie, la boulangerie, les arts de la table. FERRANDI Paris, accueille chaque année sur l'ensemble de ses 3 sites (Paris, Jouy-en-Josas, Saint-Gratien), 2 100 élèves, 300 étudiants internationaux et 2 500 adultes en formation continue. Les diplômés auxquels prépare FERRANDI Paris vont du CAP au Bac+5 (dont le 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 Paris organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie). www.ferrandi-paris.fr

Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard

Situé dans l'une des régions les plus touristiques de France, le lycée hôtelier de Dinard Yvon Bourges scolarise chaque année plus de 700 élèves et étudiants du CAP au BTS. Du fait de son réseau important d'entreprises réputées et performantes, sa volonté de développement et d'ouverture à l'international, le lycée hôtelier Yvon Bourges est le lieu idéal pour se former aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Tous les jeunes qui aspirent à ces métiers sont les bienvenus à Dinard. Le lycée accompagne les jeunes sur le chemin de l'excellence, avec le souci de donner à chacun les moyens de réussir, dans un secteur d'activité toujours porteur d'emplois. Les très bons taux de réussite aux différents examens en attestent, tout comme les parcours professionnels des anciens élèves. L'expérience du Lycée Hôtelier de Dinard au service de la réussite de tous.

www.lyceehotelierdinard.fr

Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 540 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présents sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu, et à partager une histoire humaine unique. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste, en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com

LYCEE PARTENAIRE

Institut Hôtelier et Gastronomique LE MONDE, Grèce

L'Institut Hôtelier et Gastronomique LE MONDE, est, depuis 1996, la référence en Grèce, en matière de formation spécialisée dans le secteur du tourisme et plus précisément de l'hôtellerie, de la gastronomie, de la sommellerie et du bartending. LE MONDE fonctionne conformément aux normes institutionnelles internationales. L'école offre des formations spécialisées niveau Bac+2 et des formations professionnelles continues, et a établi des collaborations avec des écoles professionnelles de haut niveau en Europe. L'école est accréditée par l'UNWTO, membre de l'Eurochrie, et est reconnue pour l'excellence de ses programmes par le marché du travail. Les étudiants sont intégrés par les plus grandes entreprises nationales mais aussi internationales.
<https://www.lemonde.edu.gr/>