

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ouverture des inscriptions du concours Olivier Roellinger *pour la préservation des ressources de la mer* Édition 2023 Europe

#ConcoursOlivierRoellinger2023

Paris, le 19 octobre 2022.

Les inscriptions au concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer sont ouvertes pour l'édition Europe 2023. Ce concours culinaire s'adresse aux jeunes chefs cuisiniers et aux professionnels du service en salle.

Depuis douze ans, le concours Olivier Roellinger fédère les jeunes professionnels de la restauration autour des enjeux de l'océan et de ses ressources.

Les candidats venant de différents pays européens qui participent à ce concours s'investissent à la fois pour un métier qui les passionne mais également pour une cause environnementale et sociétale qui leur tient à cœur.

Dans un contexte mondial de raréfaction des ressources, et avec 35% des produits de la mer surexploités, les professionnels de la restauration jouent un rôle clef dans le choix des espèces qu'ils achètent auprès de leurs fournisseurs et qu'ils proposent à leurs clients.

Pour Olivier Roellinger,

"La crise que nous avons traversée ces deux dernières années et les enjeux climatiques nous rappellent à quel point il est urgent de revoir notre relation au vivant et aux ressources. Depuis douze ans, le concours a traversé les frontières pour mobiliser des professionnels du monde entier, en Europe, au Canada, en Chine et bientôt au Japon. Les jeunes qui ont participé aux épreuves ont rejoint



l'Équipage de la mer et sont devenus de grands ambassadeurs, engagés pour la cause défendue par Ethic Ocean. La mer est fragile et il incombe à nous tous, professionnels de la restauration, de veiller à préserver ses ressources. C'est un engagement sociétal et environnemental que nous devons tous prendre, il en va de la santé de notre planète et de notre avenir à tous. "

LES ÉTAPES DU CONCOURS

19 octobre 2022 :

Ouverture des inscriptions. Formulaire d'inscription et dossier technique à demander à **concours@ethic-ocean.org**

9 janvier 2023 (minuit) :

Date limite du dépôt des dossiers de candidature. Epreuves

Mars – Avril 2023 :

pratiques.

QUI PEUT S'INSCRIRE ?

CONCOURS "CUISINIERS"

- 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 "CUISINIERS"

- 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 et des critères de durabilité.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- **Cinq ateliers** de pratique et commercialisation :
 - la réalisation d'une préparation chaude ou froide face à la clientèle,
 - la création et la réalisation d'une boisson en accord avec la préparation chaude ou froide,
 - la commercialisation d'une carte des mets,
 - la valorisation des prestations d'un candidat cuisinier
 - la mise en scène d'un produit de la mer.
- Un **argumentaire oral** justifiant le choix des espèces pour la préparation chaude ou froide et des critères de durabilité.

CALENDRIER DES ÉPREUVES

CATEGORIE “ÉTUDIANTS” : Concours “CUISINIERS” & “ACTEURS DE LA SALLE”

Europe du Nord et de l’Ouest – 21 et 22 mars 2023 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 – 26 et 27 avril 2023

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 “CUISINIERS”

Toute l’Europe - 18 avril 2023

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.

L’ÉQUIPAGE DE LA MER

L’équipage de la mer rassemble tous les participants au concours Olivier Roellinger depuis sa création. Engagés dans leur métier, ils sont devenus de véritables ambassadeurs pour la préservation des ressources de la mer et participent régulièrement aux activités d’Ethic Ocean.

L’Équipage compte à présent 298 membres, de 23 nationalités (Bulgarie, Canada, Chypre, Chine, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Pays-bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, 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 œuvre 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 5 sites (Paris, Saint-Gratien, Bordeaux, Rennes et Dijon), 2 500 élèves, 300 étudiants internationaux et 2 000 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 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

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 traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté 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.

www.lemonde.edu.gr/

