

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ouverture des inscriptions

Édition 2024 du concours Olivier Roellinger
pour la préservation des ressources de la mer

Paris, le 27 septembre 2023

Les inscriptions au concours Olivier Roellinger sont ouvertes pour l'édition 2024. Treizième édition de ce concours culinaire unique qui s'adresse aux chefs professionnels et aux étudiants, futurs chefs et professionnels de la salle. Une occasion pour les participants de démontrer leur savoir-faire, mais aussi leur réflexion et leur engagement pour une cuisine plus respectueuse de l'environnement et des ressources de notre planète.

Des prescripteurs clefs engagés face à l'urgence environnementale

Les candidats qui participent au concours Olivier Roellinger témoignent de leur intérêt pour un enjeu sociétal majeur : la préservation de la biodiversité marine.

En participant à ce concours, ils démontrent qu'il est possible d'allier cuisine et préservation des ressources de la mer en sélectionnant des espèces qui ne sont pas en danger et qui ont été pêchées ou élevées de manière responsable.

Qu'ils soient cuisiniers ou professionnels de la salle, ils comprennent le rôle majeur qu'ils peuvent jouer auprès de leurs fournisseurs, de par leurs critères d'achat, ainsi qu'auprès de leurs convives.

Des épreuves en France et en Grèce

Les candidats seront sélectionnés sur base de la qualité de leur dossier et participeront aux épreuves en avril et en mai, au Lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges, à FERRANDI Paris et à l'Institut hôtelier et gastronomique Le Monde à Athènes, en Grèce. Ils seront évalués à la fois sur leurs compétences techniques (réalisation de deux recettes pour les Chefs et mise en situation pour les Acteurs de la salle) ainsi que sur leur réflexion vis-à-vis des enjeux environnementaux liés aux produits de la mer.

Un concours unique en Europe

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre société. Ouvert aux cuisiniers professionnels et aux étudiants (cuisine et service en salle) venant de tout pays européen, le concours Olivier Roellinger répond à l'urgente nécessité de modifier nos modes de consommation et notre relation au vivant. Ce concours va même au-delà des ressources de la mer car les candidats prennent également en compte les autres enjeux de l'alimentation (gaspillage, utilisation des énergies...).

A l'issue des épreuves, les candidats auront l'opportunité de rencontrer des professionnels de la filière lors d'une deuxième journée consacrée à des visites de terrain.

CE QU'EN DIT OLIVER ROELLINGER

« La mer est fragile. Nous nous devons d'alerter sur une disparition silencieuse : celle des ressources de la mer. Il nous appartient d'être pleinement conscients de la raréfaction des espèces et de trouver des solutions ensemble. Ce concours permet aux candidats de démontrer leurs talents culinaires et leur engagement pour l'océan en proposant des recettes à base d'espèces qui se portent bien et qui sont pêchées (ou élevées) dans des conditions respectueuses de l'environnement. Mais ce concours va bien au-delà des enjeux des ressources de la mer car il porte également sur l'ensemble des enjeux de l'alimentation tels que le gaspillage des ressources (animales et végétales) et de l'énergie, la réduction de l'usage du plastique... tous ces enjeux sociétaux qu'il est urgent de prendre en compte dans les restaurants et qui sont formidablement bien intégrés par ces jeunes qui deviennent de fabuleux ambassadeurs pour notre belle planète. Depuis sa création, le concours a traversé les frontières pour s'établir en Europe, au Canada, en Chine et au Japon, afin de s'enrichir de nouvelles cultures, et faire émerger de nouvelles prises de conscience. La cuisine qui sera écrite par les cuisiniers de demain et transmise dans les restaurants du monde entier sera une véritable cuisine de renaissance. »



« La mer est fragile. Nous nous devons d'alerter sur une disparition silencieuse : celle des ressources de la mer. Il nous appartient d'être pleinement conscients de la raréfaction des espèces et de trouver des solutions ensemble. Ce concours permet aux candidats de démontrer leurs talents culinaires et leur engagement pour l'océan en proposant des recettes à base d'espèces qui se portent bien et qui sont pêchées (ou élevées) dans des conditions respectueuses de l'environnement. Mais ce concours va bien au-delà des enjeux des ressources de la mer car il porte également sur l'ensemble des enjeux de l'alimentation tels que le gaspillage des ressources (animales et végétales) et de l'énergie, la réduction de l'usage du plastique... tous ces enjeux sociétaux qu'il est urgent de prendre en compte dans les restaurants et qui sont formidablement bien intégrés par ces jeunes qui deviennent de fabuleux ambassadeurs pour notre belle planète. Depuis sa création, le concours a traversé les frontières pour s'établir en Europe, au Canada, en Chine et au Japon, afin de s'enrichir de nouvelles cultures, et faire émerger de nouvelles prises de conscience. La cuisine qui sera écrite par les cuisiniers de demain et transmise dans les restaurants du monde entier sera une véritable cuisine de renaissance. »

Olivier Roellinger, cuisinier des Maisons de Bricourt

LES ÉTAPES DU CONCOURS

Septembre 2023 : Ouverture des inscriptions.

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

8 janvier 2024 (minuit) : Date limite du dépôt des dossiers de candidature.

Avril-Mai 2024 : Epreuves pratiques.

POURQUOI UN CONCOURS CULINAIRE SUR LA PÊCHE DURABLE ?

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.

QUI PEUT S'INSCRIRE ?

CONCOURS "CUISINIERS"

- Catégorie "**Etudiants**" pour les élèves ou apprentis 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**", pour les chefs travaillant dans un pays européen.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- Catégorie "**Etudiants**" pour les élèves ou apprentis suivant une formation "Services et commercialisation en restauration" dans un pays européen.



ÉPREUVES 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”

- Quatre **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 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”

Europe du Nord et de l’Ouest – 10 avril 2024

Épreuves au Lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges – 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 – 30 avril 2024

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.

Concours “ACTEURS DE LA SALLE”

Toute l’Europe – 10 avril 2024

Épreuves au Lycée Hôtelier de Dinard, Yvon Bourges – 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, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CATEGORIE “PROFESSIONNELS” :

Concours “CUISINIERS”

Toute l’Europe - 14 mai 2024

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

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 suite au concours les ambassadeurs pour la préservation des ressources de la mer et participent régulièrement aux activités d'Ethic Ocean.

L'Equipe compte à présent 339 membres, de 25 nationalités (Belgique, Bulgarie, Canada, Chine, Chypre, Espagne, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Italie, Japon, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Serbie, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovénie, Suède et 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 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.

<http://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/>

**Téléchargez la plaquette de présentation du concours
en cliquant sur ce lien :**

https://www.ethic-ocean.org/Concours_2024_FR

