

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

18 mai 2026

15^e édition du Concours Olivier Roellinger

La 15^e édition du Concours Olivier Roellinger lancée le 1er avril 2026 au lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard vient de se clôturer ce 13 mai à FERRANDI Paris.

Trois catégories ont réuni 26 candidats venus de différents pays européens (Belgique, France, Italie, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas et Portugal), qui ont démontré leur savoir-faire technique, leur créativité ainsi que leur engagement pour la préservation des ressources aquatiques :

Catégorie « **Cuisiniers - étudiants** »

Catégorie « **Cuisiniers - professionnels** »

Catégorie « **Acteurs de la salle - étudiants** ».

Cette dernière édition a une nouvelle fois démontré que la gastronomie de demain se construit autant par le talent culinaire que par l'engagement des chefs pour une alimentation durable.

L'ensemble des finalistes 2026 rejoignent **l'Équipage de la mer**, qui regroupe les participants au concours depuis sa toute première édition du concours en 2012, devenant ainsi de véritables ambassadeurs des ressources aquatiques aux côtés d'Ethic Ocean.

« *Comment imaginer qu'un plat puisse être bon s'il détruit la planète ? La cuisine ne peut être qu'éthique.* » **Olivier Roellinger**

Palmarès Etudiants 2026

CATEGORIE « **Acteurs de la salle / Service en restauration** »

1^{er} prix : Ambrin Sauron (Lycée Rainier III, Monaco)

2^{ème} prix : Armand Yème (Lycée Hôtelier Savoie Léman, Thonon-les-Bains)

3^{ème} prix : Enora Année (Lycée hôtelier Yvon Bourges, Dinard)

Coup de cœur du jury : Léa Morteau (Lycée Kyoto, Poitiers), pour la qualité de sa prestation lors de l'atelier « mise en scène d'un produit de la mer ».

CATEGORIE « Cuisiniers »

1^{er} prix : Mathieu Rabot Houée (Lycée hôtelier Sainte-Thérèse, La Guerche-de-Bretagne)

2^{ème} prix : Naëla Sahraoui-Le Grill (École Hôtelière de Paris – Lycée Jean Drouant)

3^{ème} prix ex æquo :

- Romain Saby (Lycée hôtelier Lesdiguières, Grenoble)
- Vassili Pachkevitch (Lycée hôtelier Yvon Bourges, Dinard)

Coup de cœur du jury : Afonso Carreiro (Escola de Formação Turística dos Açores, Portugal), pour la qualité de son argumentaire sur la durabilité des produits de la mer.

Palmarès « Professionnels » 2026

1^{er} prix : Marius Luna, La Maison Aribert, Saint-Martin-D'Uriage

2^{ème} prix : Paul Maestracci, L'Isle de Leos, L'Isle-sur-le-Sorgue

3^{ème} prix : Mylène Frayssinet, Isanova, Saint-Maximin-la-Sainte-Baume

Coup de cœur du jury : Ismaël Hermantin, La Table de Colette, Paris, salué pour la qualité de son argumentaire et sa capacité à relier dimensions scientifiques, politiques et environnementales aux enjeux des ressources halieutiques.

*« La quête de l'excellence gastronomique ne doit pas se faire au détriment des ressources marines. » **Paul Maestracci***

*« J'ai envie de croire que les gens seront plus sensibilisés grâce à nous. » **Marius Luna***

*« Pour choisir mes espèces, je respecte trois critères de durabilité : l'état des populations selon leur provenance, la technique de pêche et la taille de maturité sexuelle. » **Mylène Frayssinet***

*« Notre manière de nous nourrir est un acte politique : choisir des produits issus d'une pêche responsable permet de préserver la biodiversité marine et de soutenir les pêcheurs qui ont de bonnes pratiques. » **Ismaël Hermantin***

Partenaires et co-fondateurs

Le concours, cofondé par Ethic Ocean, Relais & Châteaux, FERRANDI Paris et le Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, est organisé en 2026 avec le soutien de : l'AEHT (association européenne des écoles hôtelières), Ecolab, GHR Paris Île-de-France, Gloria Maris, l'OFB (Office français de la biodiversité), ROBUR, VLIZ (l'institut flamand de la mer) et Les Artistes Paris.

Le Concours Olivier Roellinger, *pour la préservation des ressources de la mer*

promeut depuis 15 ans une cuisine responsable et durable, en sensibilisant les jeunes générations de professionnels de l'hôtellerie-restauration à la préservation des ressources marines.
