



Le 25 MARS 2024,

L'Académie Nationale de Cuisine et les chefs Mélanie SERRE et Richard RUBINNI s'engagent auprès du programme Mr. Goodfish

Depuis vendredi 22 mars, le programme Mr. Goodfish a l'honneur de compter parmi ses partenaires l'Académie Nationale de Cuisine. Deux grands chefs ont également adhéré au programme européen : Richard RUBINNI et Mélanie SERRE, dans le cadre de l'adhésion de la société de Bains de Mers, pilier de l'hôtellerie de luxe et des loisirs à Monaco.

Une Alliance pour la Mer et la Gastronomie : l'Académie Nationale de Cuisine devient partenaire de Mr. Goodfish



Dans sa démarche tournée vers la préservation des ressources marines et la promotion d'une consommation responsable, le programme européen Mr. Goodfish a signé une convention avec l'Académie Nationale de Cuisine le 22 mars 2024 à Nausicaá. Ce partenariat renforce la volonté des deux structures de travailler ensemble notamment depuis le lancement du concours de cuisine Mr. Goodfish en 2023 dont la prochaine édition se tiendra en 2025. (en savoir plus : <https://urlr.me/RSW5K>)

La société des Bains de Mer de Monaco adhère au programme Mr. Goodfish



Le 21 mars 2024, cinq restaurants de la Société des Bains de Mer, du Monte-Carlo Beach et du Casino Monte-Carlo, ont rejoint le programme Mr. Goodfish. Cette initiative reflète la volonté de chefs de renom à promouvoir une gastronomie durable, marquant leur engagement en faveur de la sauvegarde des milieux marins. La cheffe Mélanie SERRE et le chef Richard RUBINNI, respectivement à la tête des restaurants « Elsa » ainsi que du « Salon Rose » et du « Train Bleu », s'inscrivent dans cette volonté. Reconnus pour leur cuisine riche en saveurs et en produits de la mer de saison, leurs restaurants adoptent désormais les principes de Mr. Goodfish, témoignant d'un engagement pour une cuisine responsable et respectueuse de l'environnement.

Nouvelle Liste de recommandations Mr. Goodfish

C'est dans le but d'éclairer les plus grands chefs, les restaurateurs et tous les amateurs de cuisine que le programme Mr. Goodfish dévoile chaque saison sa sélection de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines.

Pour ce printemps 2024, Mr. Goodfish publie une nouvelle liste dans le but de guider les choix des consommateurs et préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.



Des critères scientifiques précis pour établir les listes de recommandations

Le programme Mr. Goodfish adopte une approche totalement positive. Celle-ci se base sur quatre critères scientifiques étudiés chaque trimestre : l'état de la ressource, la taille, la saison et le statut de l'espèce selon les derniers avis du CIEM (Conseil International pour l'exploitation de la Mer) sur les stocks, qui sont délivrés chaque année. Ce programme s'appuie sur des coordinateurs locaux basés sur chaque façade maritime : Manche/ Mer du Nord, Bretagne/Atlantique et Méditerranée. Ces Comités sont composés de scientifiques, représentants des groupements, pêcheurs, transformateurs, mareyeurs, restaurateurs, poissonniers, Grande Distribution et associations de consommateurs. Le but de cette démarche est de protéger les espèces fragilisées par la consommation d'autres stocks disponibles en abondance. Ces espèces sont issues de la Mer du Nord, de l'Océan Atlantique, de la Méditerranée, des Outre-Mers mais également les espèces d'élevage qui suivent des cahiers des charges strictes.

Save the date : Soirée Conférence « De l'Océan à l'assiette : immersion dans une filière engagée »

Mardi 2 avril 2024 à 19 h 00, Nausicaá et le programme Mr. Goodfish convient le public à participer à la soirée conférence « De l'océan à l'assiette : immersion dans une filière engagée » dédiée aux professionnels qui s'engagent pour contribuer à respecter les ressources marines et le milieu marin. Cette conférence gratuite sur réservation sera animée par des professionnelles passionnées de la filière maritime. Pour en savoir plus : <https://www.nausicaa.fr/fr/ma-visite/conferences-et-evenements/soiree-conference-mr-goodfish>

Tout savoir sur le programme Mr. Goodfish

Lancé en mars 2010 en France par Nausicaá, Centre National de la Mer, en Italie par l'Acquario di Genova et en Espagne par l'Aquarium Finisterrae, le programme européen « Mr. Goodfish » a pour but de sensibiliser le public à la consommation durable des produits de la mer. Le programme vise à rendre le public acteur pour la préservation des ressources marines en publiant, chaque saison, une liste de produits de la mer conseillés par des spécialistes en ressources marines. Le but de cette démarche est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance.

Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr. Goodfish simplement une fois par an, ce sont 18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvegardées. Depuis 2017 le programme Mr. Goodfish émet également des recommandations concernant les produits issus de l'aquaculture. Toutes les informations et recommandations du programme sont disponibles sur le site [Mr. Goodfish](https://www.mr-goodfish.fr) ou l'application mobile.

« Bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous »

