



Le 28 avril 2025,



Mr. Goodfish annonce la finale de la 2e édition de son concours de cuisine dédié au poisson durable et de saison

Le 21 mai 2025, la finale de la 2e édition du concours de cuisine Mr. Goodfish se tiendra sur le parvis de Nausicaá, Centre National de la Mer à Boulogne-sur-Mer. Organisé en partenariat avec l'Académie Nationale de Cuisine, ce concours met à l'honneur la créativité culinaire autour des produits de la mer durables et de saison.

Un concours engagé, deux catégories, douze finalistes

Placée sous le signe de l'engagement pour un Océan en bonne santé, cette épreuve invite les candidats à réaliser, dans un temps imparti, une entrée et un plat à partir d'ingrédients sélectionnés selon les recommandations du programme Mr. Goodfish : respect de la saisonnalité, état des ressources, taille des espèces ou origine issue d'une aquaculture durable.



Douze candidats ont été retenus : six professionnels de la restauration et six apprenants en formation, dont quatre de moins de 18 ans. Deux prix seront décernés à l'issue de la journée : l'un dans la catégorie professionnelle, l'autre dans la catégorie avenir, dédiée aux jeunes en formation.

Un jury de prestige sous le haut patronage de Michel Roth

Le concours est placé sous le haut patronage du chef Michel Roth, Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or, chef étoilé, parrain de la cérémonie du Guide Michelin 2025 et co-président d'Euro-Toques France. Il succède à Guillaume Gomez, parrain de la première édition en 2023.

Deux parrains de renom accompagneront également cette édition : Gérard Sallé, chef étoilé et Maître Cuisinier de France, et Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier, tous deux engagés pour la valorisation des savoir-faire autour des produits de la mer.

Le jury réunira plusieurs chefs et Meilleurs Ouvriers de France, tous reconnus pour leur engagement en faveur d'une cuisine responsable. Parmi eux, Gaël Orioux, chef étoilé du restaurant Auguste à Paris, ambassadeur historique du programme Mr. Goodfish et auteur de l'ouvrage de référence *Cuisiner la mer*, ainsi que Sonia Bichet, Meilleure Ouvrière de France 2023 en poissonnerie-écaillerie et championne du monde des écaillers 2020.

Les finalistes professionnels 2025

Les six professionnels sélectionnés pour la finale sont :

- Victor Berthe, restaurant Coup de Main à Lille (59)
- Alexis Lepretre, restaurant L'Ambroisie à Sorrus (62)
- Damien Morin, restaurant Le P'tit Baigneur à Saint-Lunaire (35)
- Victor Lamy-Quique, restaurant Le Prieuré à Megève (74)
- Jérémy Biasol, à Villeurbanne (69)
- Steve Belaatel, restaurant La Place à Saint-Avoid (57)

Un tremplin pour les talents de demain

Au-delà de la reconnaissance, ce concours offre aux lauréats l'opportunité de collaborer avec le programme Mr.Goodfish et Nausicaá dans le cadre de futures actions de sensibilisation. Le lauréat professionnel se verra remettre un trophée, une dotation offerte par les partenaires, ainsi qu'une adhésion au programme Mr.Goodfish pour une durée d'un an.

À propos du programme Mr.Goodfish

Lancé en 2010 par Nausicaá (France), l'Acquario di Genova (Italie) et l'Aquarium Finisterrae (Espagne), le programme européen Mr.Goodfish sensibilise à la consommation responsable des produits de la mer. Chaque saison, il publie une liste de produits recommandés, sélectionnés par des experts en ressources marines, afin de préserver les stocks fragilisés tout en valorisant les espèces abondantes.

Aujourd'hui, Mr.Goodfish poursuit son engagement avec le projet européen Mr.Goodfish 3.0, qui vise à renforcer son impact à l'échelle de l'Union européenne via la co-construction de solutions, l'évolution de son application mobile et une vaste campagne de sensibilisation.

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

Toutes les recommandations sont disponibles sur www.mrgoodfish.com et via l'application mobile.