

Communiqué de presse

Contact

Flore Berqué

+ 33 6 98 75 57 42

fberque@ethic-ocean.org

**Concours Olivier Roellinger
pour la préservation des ressources de la mer****Ouverture des inscriptions de l'édition 2020**

Paris, le 8 octobre 2019. Les inscriptions à l'édition 2020 du concours culinaire Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer, sont désormais ouvertes à l'ensemble des pays européens pour les étudiants en formation dans le secteur de la restauration et les jeunes chefs professionnels.

Pour sa 9^{ème} édition, le concours Olivier Roellinger poursuit sa mobilisation des jeunes chefs autour de la préservation des ressources de la mer, mais s'ouvre également aux acteurs de la salle, jeunes professionnels ayant une relation privilégiée au contact de la clientèle.

Pour Olivier Roellinger « *ce concours est une démarche citoyenne dédiée à la préservation des ressources marines mais plus généralement au respect de l'environnement. Les jeunes qui y participent montrent que la cuisine peut être aussi durable que délicieuse. Qu'ils soient en cuisine ou en salle ils contribuent à sensibiliser les consommateurs, et à mobiliser la profession au niveau européen.* »

Un concours culinaire engagé pour la préservation des océans

Véritable lien entre les professionnels de la filière et les consommateurs, les professionnels de la restauration ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources en choisissant des espèces dont les stocks sont en bon état. Par ailleurs, ils savent mieux que quiconque faire découvrir aux consommateurs des espèces souvent méconnues, ou jugées moins « nobles » que d'autres, mais pourtant tout aussi délicieuses, et dont les stocks ne sont pas fragilisés.

Le concours Olivier Roellinger a pour vocation de sensibiliser les jeunes étudiants et professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et de les mobiliser sur leur rôle de prescripteur dans le choix des espèces qu'ils proposent à leurs clients. Au travers de ce concours, les candidats démontrent que la cuisine peut être aussi durable et responsable que savoureuse.

Le concours s'ouvre à une nouvelle catégorie professionnelle

La nouveauté de cette prochaine édition, est l'ouverture aux étudiants d'Europe de l'Ouest, suivant une formation « Commercialisation et service en restauration ». Les acteurs de la salle ont une relation privilégiée avec la clientèle et ce concours vise à créer un lien entre les cuisiniers et les serveurs, avec l'objectif commun de sensibiliser les clients sur ces enjeux de sociétés.

Le concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer, a pour vocation de sensibiliser, d'informer et de mobiliser les jeunes chefs et futures générations de chefs à la fragilité des ressources halieutiques à travers une consommation responsable en produits de la mer. Créé en 2012 en France, par Ethic Océan, FERRANDI Paris, le lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard et Relais&Châteaux, ce concours est devenu européen en 2016 et international en 2018.

LES ETAPES DU CONCOURS

7 octobre 2019 : Ouverture des inscriptions.

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

8 janvier 2020 (minuit) : Date limite du dépôt des dossiers de candidature.

Janvier 2020 : Jury de sélection des dossiers.

Mars – Avril 2020 : Epreuves pratiques.

8 juin 2020 : Évènement à l'occasion de la Journée Mondiale des Océans à l'UNESCO (Paris).

A QUI S'ADRESSE CE CONCOURS

CONCOURS "CUISINE"

- **Catégorie "Elèves 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", au sein d'un des pays européens.

- **Catégorie "Professionnels européens de moins de 35 ans"**, pour les jeunes chefs travaillant dans un pays européen.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- **Catégorie "Elèves ou apprentis de moins de 25 ans"** suivant une formation "Services et commercialisation en restauration" au sein d'un pays **d'Europe de l'Ouest**.

LES EPREUVES PRATIQUES

CONCOURS "CUISINE"

- 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 pouvoir facilement cuisinée chez soi, par le grand public en 30 minutes.

- Un argumentaire oral justifiant le choix des espèces choisies et des critères de durabilité.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"

- Cinq ateliers de pratique et commercialisation.

- Un argumentaire oral

LE CALENDRIER DES EPREUVES**CONCOURS "CUISINE"****=> CATEGORIE "ELEVES":****Etudiants en "production culinaire" de toute l'Europe (moins de 25 ans)****Europe de l'Ouest - 25 Mars 2020****Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard – France**

Pays concernés: Allemagne, Belgique, France, Irlande, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

Europe de l'Est – 2 avril 2020**Épreuves au Lycée hôtelier du Budapest Business School – Hongrie**

Pays concernés: Albanie, Autriche, Bulgarie, Croatie, Géorgie, Hongrie, Kosovo, Liechtenstein, Moldavie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.

Europe du Sud - 10 avril 2020**Épreuves au lycée hôtelier LE MONDE – Grèce**

Pays concernés: Bosnie-Herzégovine, Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Macédoine, Malte, Monténégro, Portugal.

Europe du Nord - 16 avril 2020**Épreuves au Lycée hôtelier RyssbyGymnasiet de Ryssby – Suède**

Pays concernés: Danemark, Estonie, Finlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Norvège, Suède.

=> CATEGORIE "PROFESSIONNELS"**Jeunes professionnels en activité (moins de 35 ans)****27 avril 2020****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, Macédoine, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CONCOURS "ACTEURS DE LA SALLE"**=>CATEGORIE "ELEVES d'Europe de l'Ouest"****Etudiants en "Commercialisation et service en restauration" (moins de 25 ans)****25 Mars 2020****Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard – France.**

Pays concernés: Allemagne, Belgique, France, Irlande, Luxembourg, Monaco, Pays-Bas, Royaume-Uni, 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 oeuvre 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. www.relaischateaux.com

LYCEES PARTENAIRES

Lycée hôtelier de Budapest, Hongrie

La faculté de commerce, d'hôtellerie et de tourisme de Budapest Business School délivre une formation en hôtellerie de premier cycle depuis 1960. Malgré le fait que la Hongrie soit un pays enclavé, Budapest Business School estime nécessaire de lutter pour la préservation des ressources marines. <https://en.ni-bge.hu>

Lycée hôtelier RyssbyGymnasiet de Ryssby, Suède

RyssbyGymnasiet, magnifiquement situé dans le sud de la Suède, Småland, entre Växjö et Ljungby, est une école hôtelière, qui a une longue expérience de l'éducation des étudiants et aspirants chefs. RyssbyGymnasiet offre une éducation secondaire et supérieure adulte. L'école existe depuis plus de 100 ans et possède aujourd'hui un établissement d'enseignement avec des locaux entièrement modernisés. RyssbyGymnasiet accueille des étudiants de toute la Suède et offre des possibilités de logement pour ceux qui vivent loin de l'école. www.ryssbygymnasiet.se

Lycée hôtelier LE MONDE, Grèce

LE MONDE Institut du Tourisme et des études hôtelières, 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/>