

CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

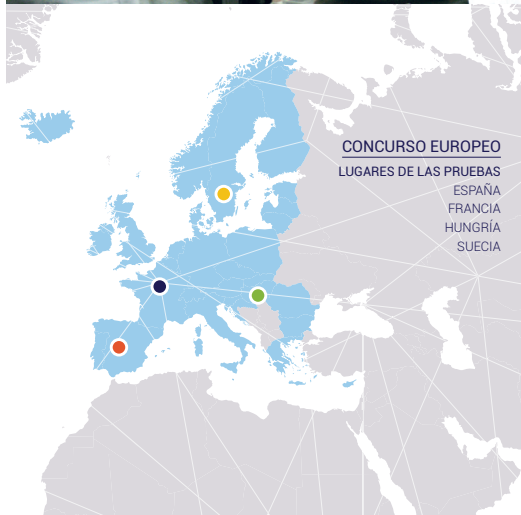


EDICIÓN 2018 BAJO EL PATROCINIO DE NICOLAS HULOT, MINISTRO DE ESTADO, MINISTRO DE TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y SOLIDARIA DE FRANCIA



Para la preservación de los recursos del mar

Concurso gastronómico destinado a los jóvenes chefs y a futuros profesionales de la restauración, comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos



CONCURSO EUROPEO
LUGARES DE LAS PRUEBAS
ESPAÑA
FRANCIA
HUNGRÍA
SUECIA



ACTUAR JUNTOS PARA UNA COCINA SABROSA Y RESPONSABLE

Los recursos pesqueros se están agotando, mientras que el pescado y los mariscos siguen atrayendo a más y más consumidores.

Es fundamental promover el vínculo entre los profesionales del sector de la pesca y la acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de chefs tienen un papel vital que desempeñar en la preservación de los recursos mediante la promoción de especies sostenibles a menudo menos conocidas

¿Cómo participar?
Imagine sus propias recetas de pescado sostenible.

Una primera receta de tipo gourmet basada en una especie de pescado sostenible, acompañada de un molusco, crustáceo o alga sostenible, para realizar en 02:30.
Una segunda receta "casera" de la misma especie de peces que se ofrece en la receta gourmet, disponibles de forma que se pueda cocinar en casa, en 30 minutos.

Deja que tu creatividad te guíe y no te pierdas esta oportunidad de ser evaluado por un jurado de profesionales del sector de la restauración y la industria de productos del mar, presidido por Olivier Roellinger.



TESTIMONIO



1º premio ganador 2017 DE LA CATEGORÍA DE ESTUDIANTES NORTE DE EUROPA

"La pesca sostenible siempre era importante para mí. ¡Pero el teniendo una competición que levanta este sujeto es brillante! Gracias a esta competición, ahora tengo más conocimiento sobre la preservación de los recursos del mar."

ANTON ROOS, Suecia

1º premio ganador 2017 DE LA CATEGORÍA DE ESTUDIANTES DEL SUR DE EUROPA

"Esta competición me permitió para conocer más sobre la preservación de los recursos del mar. Esta competición era muy constructiva para mí, como fui capaz de aprender numerosas cosas y adquirir una nueva experiencia."

MITROKLI PANAGIOTIS, Chipre

1º premio ganador 2017 DE LA CATEGORÍA DE ESTUDIANTES DE EUROPA OCCIDENTAL.

"Esto era mi primera competición y me zambullí totalmente en su preparación. En su conclusión, mi comprensión del papel jugado por cocineros en la causa ambiental seriamente se había desarrollado. El concurso para la preservación de recursos halieúticos me ha permitido para ir más lejos por combinando la técnica y la selección de producto en la ayuda de esta causa importante."

1º premio ganador 2017 DE LA CATEGORÍA DE ESTUDIANTES DEL ESTE DE EUROPA

"Pienso que es muy importante usar sólo la especie de los mariscos que no son puestos en peligro. Podemos obtener platos muy buenos con alguna especie menor conocida y no nos obligan a cocinar la especie en el peligro de extinción."

1º premio ganador 2017 DE LA CATEGORÍA DE PROFESIONALES EN EUROPA.

"Estoy hoy un jefe aún más exacto y responsable, un mensajero de nuestra herencia natural del mar, alguna vez consciente que la cierta especie es frágil y potencialmente agotable."

SÉBASTIEN RATH, Francia

¿ES USTED UN JOVEN CHEF DEDICADO A LA RESTAURACIÓN PROFESIONAL? (MENORES DE 35 AÑOS)

PARA PARTICIPAR

HOY

Solicite su inscripción y modalidades del concurso en la siguiente dirección: concours@ethic-ocean.org

5 DE ENERO DE 2018

La inscripción se cierra a medianoche

ENERO 2018

Selección de los candidatos a las pruebas prácticas

ORDEN DE LOS EVENTOS PRÁCTICO CATEGORÍA "PROFESIONAL"

9 DE ABRIL DE 2018

La escuela de FERRANDI Paris, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, Reino Unido, Rumania, Suecia, Suiza.

8 DE JUNIO DE 2018

Entrega de premios durante el Día Mundial de los Océanos.

¿ES USTED UN ESTUDIANTE DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN? (MENORES DE 25 AÑOS)

PARA PARTICIPAR

HOY

Solicite su inscripción y modalidades del concurso en la siguiente dirección: concours@ethic-ocean.org

5 DE ENERO DE 2018

La inscripción se cierra a medianoche

ENERO 2018

Selección de los candidatos a las pruebas prácticas

ORDEN DE LOS EVENTOS PRÁCTICOS CATEGORÍA "ESTUDIANTE"

13 DE MARZO DE 2018

La escuela de hostelería de Budapest Business School, Hungría para los candidatos de los siguientes países: Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Polonia, República Checa, Rumania.

21 DE MARZO DE 2018

La escuela de hostelería Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Austria, Bélgica, Francia, Irlanda, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Suiza.

29 DE MARZO DE 2018

La escuela de hostelería ECOTUR de Valencia, España para los candidatos de los siguientes países: Chipre, España, Grecia, Italia, Malta, Portugal.

5 DE ABRIL DE 2018

La escuela de hostelería RyssbyGymnasiet en Ryssby, Suecia para los candidatos de los siguientes países: Dinamarca, Estonia, Finlandia, Islandia, Letonia, Lituania, Noruega, Suecia.

8 DE JUNIO DE 2018

Entrega de premios durante el Día Mundial de los Océanos.

PREMIOS DE CADA PRÁCTICA

1º PREMIO

Una cena y una noche para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux y una encuentro con un profesional del sector de pesca o acuicultura

2º PREMIO

Una cena para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux

3er PREMIO

Un almuerzo para dos personas en un establecimiento Relais&Châteaux



APROVECHE
LA OPORTUNIDAD
DE REUNIRSE CON
REPRESENTANTES DE
LA INDUSTRIA
DE LA PESCA Y
FAMOSOS CHEFS,
COMPROMETIDOS POR
UNA PRODUCCIÓN
DE PRODUCTOS
PESQUEROS
SOSTENIBLES

concours@ethic-ocean.org • +33(0)1.85.09.97.89 • www.ethic-ocean.org

CON EL APOYO DE



OLIVIER ROELLINGER

Jefe Bricourt Casas y Vicepresidente
Relais & Châteaux

"Con la filosofía original de este concurso, los jóvenes dan significado adicional a su oficio: actuar diariamente para preservar los recursos del mar. Los candidatos muestran que la cocina puede ser tan sostenible como sabrosa. Es un placer ver que la nueva generación es muy receptiva a estos mensajes."

