

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

POUR LA PRÉSÉRATION DES RESSOURCES DE LA MER

ÉDITION
2022

Concours destiné aux futurs professionnels de la restauration,
engagés pour la préservation des ressources aquatiques.

Les ressources en produits de la mer s'épuisent alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs.

Véritable lien entre les professionnels de la filière pêche et aquaculture et les consommateurs, les nouvelles générations de chefs ont un rôle vital à jouer pour la préservation des ressources en valorisant les espèces durables souvent moins connues.

Les professionnels du service en restaurant ont un rôle majeur de transmission entre les chefs et leurs clients. C'est pourquoi le concours Olivier Roellinger se décline désormais en un concours « Acteurs de la salle ».



CONCOURS

Concours « Cuisiniers »

(Étudiants et professionnels d'Europe)

UNE PREMIÈRE RECETTE TYPE GASTRONOMIQUE LIBRE, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé et/ou d'une algue à réaliser en 2 heures et demie.

UNE SECONDE RECETTE « MAISON », travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi, en 30 minutes.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ, avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources marines.

Concours « Acteurs de la salle »

(Étudiants d'Europe)

UNE EPREUVE PRATIQUE, sous forme de 5 ateliers.

UNE ARGUMENTATION DURABILITÉ, avec une mise en situation du candidat et un échange axé sur la préservation des ressources marines.

Dès aujourd'hui

Retirez votre dossier de candidature et le règlement détaillé du concours à l'adresse suivante : concours@ethic-ocean.org

21 janvier 2022 (minuit)

Clôture des inscriptions.

CATÉGORIE

« PROFESSIONNELS »

Jeunes professionnels de la restauration (moins de 35 ans)

22 MARS 2022

Épreuves à l'école Ferrandi Paris, France pour les candidats des pays suivants : 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, République de Macédoine du Nord, Malte, Moldavie, Monaco, Monténégro, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse.

CATÉGORIE

« ÉTUDIANTS »

Étudiants en restauration et « Commercialisation et service en restauration » (moins de 25 ans)

16 MARS 2022

Catégorie Étudiants d'Europe du Nord et de l'Ouest

Épreuves au Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, France pour les candidats des pays suivants : Allemagne, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, France, Irlande, Islande, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Monaco, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse.

4 MAI 2022

Catégorie Étudiants d'Europe du Sud et de l'Est

Épreuves à l'Institut Hôtelier et Gastronomique LE MONDE à Athènes, Grèce pour les candidats des pays suivants : Albanie, Andorre, Autriche, Bosnie-Herzégovine, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Géorgie, Grèce, Hongrie, Italie, Kosovo, Liechtenstein, Malte, Moldavie, Monténégro, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Serbie, Slovaquie, Slovénie.



SAISISSEZ L'OPPORTUNITÉ DE RENCONTRER DES REPRÉSENTANTS DU SECTEUR DE LA PÊCHE ET DES CHEFS RENOMMÉS, ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE DES PRODUITS DE LA MER DURABLE

OLIVIER ROELLINGER

Chef des Maisons de Bricourt et Vice-Président de Relais & Châteaux

« Ce concours s'adresse aux jeunes cuisinières et cuisiniers qui souhaitent agir au quotidien pour la préservation des ressources de la mer et donner ainsi une signification supplémentaire à leur métier. Depuis 2020, nous avons souhaité associer les équipes de salle, ces « acteurs de la salle » qui vont apporter la pédagogie auprès de tous les clients. En vous inscrivant au concours, vous avez déjà gagné : vous avez compris que demain, la belle cuisine s'inscrit dans une notion de transition écologique alimentaire. C'est une responsabilité que nous avons les uns les autres par rapport à l'océan.

Il nous appartient de sauver le garde-manger de l'humanité. »



CO-FONDATEURS

Ethic Ocean

DINARD

FERRANDI

RELAYS & CHATEAUX

LE MONDE

VLIZ

concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

