

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Laure Lamour  
llamour@seaweb-eu.org  
01.85.09.97.89

### **Le concours Olivier Roellinger Les jeunes chefs se mobilisent pour la préservation des ressources de la mer**

**Paris, le 25 mars 2016 – Première étape du concours européen mercredi dernier à Dinard : des élèves en formation d'hôtellerie-restauration d'Europe de l'Ouest ont participé aux épreuves du Concours Olivier Roellinger, pour la préservation des ressources de la mer, au Lycée hôtelier de Dinard Yvon Bourges.**

**Le concours Olivier Roellinger** constitue pour les jeunes cuisiniers, une belle occasion de tester leur savoir-faire à travers une démarche citoyenne dédiée à la préservation des ressources de la mer et au respect de l'environnement.

#### **Des candidats conscients de l'urgence de la préservation des ressources de la mer**

Après sélection sur dossier, ils étaient onze candidats dans la catégorie « élèves d'Europe de l'Ouest », venus de France, Suisse et Belgique, pour réaliser deux recettes, l'une de type gastronomique, l'autre plus familiale, à base de la même espèce de poisson.

Devant un jury de professionnels présidé par **Olivier Roellinger**, Chef des Maisons de Bricourt et Vice-Président de Relais & Châteaux, chaque candidat a ensuite justifié le choix des espèces qu'il a travaillées et les critères de durabilité qu'il a retenus pour son approvisionnement. Certains d'entre eux ont ainsi été directement au contact de pêcheurs bretons la veille des épreuves, d'autres ont pris le temps d'échanger avec des fournisseurs sur la provenance, les techniques de pêche et la taille des poissons.

#### **Allier la technique et l'engagement citoyen**

Au total, onze recettes de type gastronomique et autant de recettes dites "maison" ont ainsi été évaluées par un jury de professionnels, particulièrement sensible au bon niveau des candidats. Parmi les espèces de poisson proposées : le maquereau, le maigre, le tcaud, le congre..., accompagnés de coques, coquilles Saint-Jacques, moules, araignée, .... En deux sessions de 2h30 et 30 minutes, les candidats ont su transformer leur panier en savoureux plats. Chacun a pu allier à sa créativité et ses recherches gustatives des connaissances approfondies sur les enjeux liés aux ressources de la mer. Première expérience d'un concours culinaire pour certains d'entre eux, leur motivation a dépassé leur passion de la cuisine pour s'interroger sur une problématique environnementale et sociétale.

**Pour Olivier Roellinger**, *“Les Chefs de cuisine sont le moteur d’une prise de conscience, celle de l’importance de préserver les ressources de la mer. Si ce concours se développe au niveau européen, c’est que cette prise de conscience prend de l’ampleur au sein de cette jeunesse. Ces jeunes cuisiniers contribuent à mobiliser la profession au niveau européen.”*

**Alain Bernard**, Chef des travaux du lycée hôtelier de Dinard accueille les épreuves du concours pour la cinquième année consécutive. *“Nous sommes ravis de voir la motivation grandissante de ces jeunes pour de tels enjeux. Nous saluons le soutien et l’implication de leurs formateurs et tuteurs en entreprise qui les ont accompagnés dans cette aventure.”*

### **Trois lauréats qui seront récompensés à l’Unesco**

A l’issue des épreuves ont été nommés les trois premiers prix des épreuves de la journée : Sylvain Courivaud du lycée Kyoto à Poitiers, Martin Quere du lycée hôtelier de Dinard Yvon Bourges et Cédric Van Der Elst de l’hotelschool Ter Duinen à Koksidge en Belgique. Ils connaîtront leur palmarès et recevront leur prix des mains d’Olivier Roellinger à l’occasion de la journée mondiale des océans le 8 juin prochain à l’Unesco, aux côtés des lauréats des prochaines épreuves prévues à Paris, en Pologne et en Espagne.

-----

### **Suite des épreuves du Concours Olivier Roellinger**

Le 18 avril, FERRANDI Paris accueillera les épreuves pratiques de la catégorie “jeunes professionnels” pour les 10 candidats sélectionnés, de 7 pays européens différents.

Le 20 avril, l’école hôtelière de Somonino, en Pologne, accueillera les épreuves pratiques de la catégorie “étudiants d’Europe de l’Est et du Nord” pour les 7 candidats sélectionnés, de 4 pays européens différents.

Le 3 juin, l’école hôtelière ECOTUR de Valence, en Espagne accueillera les épreuves pratiques de la catégorie “étudiants d’Europe du Sud” pour les 8 candidats sélectionnés, de 2 pays européens différents.

-----

### **Le concours Olivier Roellinger**

Cofondé par SeaWeb Europe et Ferrandi Paris, en partenariat avec le Lycée Hôtelier de Dinard et l’association Relais et Châteaux, ce concours vise à sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques et au rôle qu’ils peuvent jouer au sein de la filière. Il s’adresse aux élèves ou apprentis ayant moins de 25 ans et suivant une formation dans un centre de formation hôtelier ainsi qu’aux professionnels de moins de 35 ans. Créé en 2011 en France, le Concours Olivier Roellinger s’étend cette année à l’Europe.

## **Les Fondateurs du concours**

*SeaWeb Europe est une association environnementale oeuvrant pour la préservation des océans. SeaWeb travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables. [www.seaweb-europe.org](http://www.seaweb-europe.org)*

*FERRANDI Paris, école 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, Bordeaux), 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](http://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 s'enorgueillit d'une réputation d'Excellence. En offrant tout l'éventail des formations de l'hôtellerie - restauration du C.A.P. à la Licence, il se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes. [www.lyceehotelierdinard.fr](http://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](http://www.relaischateaux.com)*

## **Les Partenaires du concours**

*Le lycée hôtelier ECOTUR de Valence en Espagne accueillera le 3 juin 2016 les épreuves pour la catégorie "élèves des pays d'Europe du Sud". « L'Espagne est un pays qui consomme beaucoup de poissons et fruits de mer. C'est pourquoi il est important, par ce type d'action, d'arriver à sensibiliser les jeunes chefs de l'importance de préserver nos océans. Nous devons faire passer ce message à tous les pays riverains de la Méditerranée. Protéger la mer et ses ressources marines est le devoir de chacun d'entre nous. » Vicente SanJuán, Directeur.*

*Le lycée hôtelier Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych à Somonino en Pologne accueillera le 20 avril 2016 les épreuves pour la catégorie "élèves d'Europe de l'Est et du Nord". « Nous sommes heureux de recevoir de jeunes et talentueux étudiants dans le cadre de ce concours. Nous espérons qu'ils régaleront le jury, tout en choisissant une nourriture respectueuse de l'environnement. Notre école, entourée de grands lacs, permettra à chacun de trouver l'inspiration qu'il recherche pour ses plats. » Elżbieta Świątoń, Directrice.*

*Le lycée hôtelier RyssbyGymnasiet de Ryssby en Suède. « Comment ne pas être sensible à ce genre d'action ? C'est en commençant à s'engager aujourd'hui que les candidats de ce concours pourront devenir demain des professionnels responsables. J'espère qu'un maximum d'écoles hôtelières et de jeunes chefs s'inscriront à ce concours, que chaque pays européen aura son jeune ambassadeur des ressources de la mer.» Matts Andersson, Directeur culinaire.*

## **Ils nous soutiennent**

### **AG2R LA MONDIALE**

*Le pôle alimentaire d'AG2R LA MONDIALE regroupe plus de 50 professions de l'alimentaire avec pour vocation de préserver et de promouvoir leurs spécificités au sein du groupe. Partenaire historique de la filière, AG2R LA MONDIALE protège aujourd'hui plus de 710 000 salariés répartis dans plus de 115 000 entreprises dans les secteurs Alimentaire.*

*David Giovannuzzi, directeur des accords collectifs du Pôle alimentaire : "Le pôle Alimentaire du groupe AG2R LA MONDIALE étant en relation avec les professionnels et apprentis des métiers de l'alimentaire, c'est tout naturellement que nous avons décidé de soutenir cette initiative qui les motive. Nous sommes engagés à promouvoir les bons produits qui respectent la nature et c'est ce que le concours met en avant en sensibilisant les étudiants et professionnels à une consommation durable."*

### **BRAGARD**

*BRAGARD, spécialiste du vêtement professionnel depuis 1933, conçoit des collections vastes et variées pour métiers de bouche, restauration, hôtellerie.*

*Charlotte Laurent, Chargée de projets chez BRAGARD : "Etant déjà partenaire de l'école Ferrandi-Paris, du lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard et également de l'association Relais & Châteaux, c'est tout naturellement que nous avons souhaité*

*soutenir le concours Olivier Roellinger qui rejoint nos valeurs, en particulier les valeurs de transmission auprès des futurs chefs cuisiniers.”*

## **CAPIC**

*CAPIC propose une large gamme de matériel professionnel de cuisson et de remise en température pour les métiers de la restauration et des métiers de bouche. Fondée en 1955, la société conçoit et fabrique tous ses appareils en France.*

*Sophie Caillarec, Présidente de la société CAPIC : “Il est important de faire réaliser au public que l'on va tuer une filière si on ne change pas nos habitudes. CAPIC a eu envie d'accompagner ce concours car en plus de toucher sa clientèle, il prône des valeurs qui lui sont chères.”*

## **Castalie**

*Les équipements Castalie micro-filtrent l'eau du réseau directement sur le lieu de consommation pour produire une eau faite maison plate et pétillante au goût parfaitement neutre. Le concept Castalie permet de limiter les impacts environnementaux en supprimant les transports de la source au lieu de consommation. Les équipements Castalie sont éco-conçus, et fabriqués en France.*

*Thibault Lamarque, fondateur : “Le soutien de Castalie au concours Olivier Roellinger s'inscrit dans sa volonté de sensibiliser les restaurateurs à faire des choix engagés. C'est parce que le secteur de la restauration a un fort impact sur l'environnement que ce type de concours aide à faire évoluer les mentalités.”*

## **Le Delas**

*Le Delas est un distributeur de produits alimentaires reconnu pour la qualité de sa gamme de produits (10.000 références en charcuterie, épicerie, conserves, épicerie fine, poisson, viande, fromage, etc...) destinée aux professionnels des métiers de bouche et aux restaurateurs.*

*Antoine Boucomont, PDG de Le Delas : “La préservation des ressources devrait être au cœur des préoccupations des professionnels. Le Delas exploite une ferme en Bourgogne, le « Domaine de Toury » où des chefs de cuisine sont accueillis afin de les sensibiliser aux principes de l'agriculture naturelle. Le soutien au concours était donc une évidence.”*

## **LEJEUNE**

*L'histoire de la Maison LEJEUNE trouve son origine à la fin du XIXe siècle, en Normandie. À cette époque Victor LEJEUNE sillonne les routes pour étamer les batteries de cuisine en cuivre des fermiers de la région. Aujourd'hui, La maison LEJEUNE distribue quelques 7 000 ustensiles de cuisine et pâtisserie pour professionnels et particuliers dans leur atelier d'Asnières (Hauts-de-Seine) aux portes de Paris.*

*Franck LEJEUNE, PDG de la maison LEJEUNE : “La préservation de la planète passe par la préservation des ressources de la mer. La restauration est synonyme de diversité, et les produits de la mer offrent une grande diversité d'espèces, dont certaines sont mal connues. Celles-ci doivent être valorisées et c'est bien l'objectif*

de ce concours !”

## **Organisation de Producteurs de pêche La Cotinière**

*L'Organisation de Producteurs de pêche (OP) La Cotinière est une structure associative fondée en 1987 par 25 patrons pêcheurs et qui compte aujourd'hui plus de 100 adhérents. L'OP a pour mission d'assurer l'exercice rationnel de la pêche et l'amélioration des conditions de vente de la production de ses adhérents.*

*Alizée Angelini, chargée de mission pour l'Organisation de Producteurs de La Cotinière : “Pour nous, il est primordial d'associer les acteurs de la restauration dans la préservation de nos ressources et dans la mise en avant de nos produits locaux. En effet, ce sont eux qui peuvent sublimer nos productions afin de faire découvrir aux consommateurs les espèces durables des côtes françaises. La pêche est une activité soumise aux aléas naturels (météo, ressources...) et aux contraintes réglementaires (quotas, interdiction...) et il est souvent difficile de garantir la disponibilité des produits. Le concours Olivier Roellinger donne la possibilité aux chefs d'être des acteurs engagés qui s'adaptent à la filière. Nous attendons avec impatience les futurs lauréats pour les embarquer à bord et leur faire découvrir notre métier.”*

## **PRORESTEL**

*Le salon professionnel PRORESTEL réunit tous les deux ans, les fournisseurs et acheteurs régionaux (Bretagne, Basse Normandie, Pays de la Loire) de la Restauration Hors Domicile. PRORESTEL soutient le concours Olivier Roellinger depuis sa création en 2011.*

*“PRORESTEL se doit d'accompagner les professionnels vers de bonnes pratiques et les sensibiliser à la préservation des ressources, ce partenariat nous permet de mettre en œuvre cet engagement. L'ouverture à l'Europe en 2016, avec l'organisation d'une partie des épreuves à Dinard le mois prochain, nous permet également de réaffirmer notre soutien à la valorisation du littoral breton.” Sophie Asensi, Chef produit Salons CCI Saint-Malo Fougères.*

## **VLIZ**

*L'institut flamand de la mer (VLIZ) allie sciences et communication afin de contribuer à la préservation des océans : des océans sains pour des hommes en bonne santé. VLIZ est partenaire du concours Olivier Roellinger depuis 2012. Il collabore également avec SeaWeb Europe pour le guide des espèces à l'usage des professionnels et a permis de le rendre disponible en néerlandais depuis 2014.*

*Nancy Fockedeey, Responsable communication scientifique du VLIZ : “Ce concours met au défi les chefs et les étudiants d'écoles hôtelières d'analyser et de réfléchir aux choix qu'ils font pour l'élaboration de leurs menus. Il leur permet d'apprendre à poser les bonnes questions à leurs fournisseurs. Une fois qu'ils sont convaincus par la démarche, ils deviennent alors les meilleurs ambassadeurs pour sensibiliser leurs clients.”*