



Contacts :

Etats-Unis
Jackie Marks
+1.202.255.1794
jmarks@seaweb.org

Royaume-Uni
Emily Howgate
+44.207.922.7780
ehowgate@seaweb.org

France
Cecilia Talopp
+33 1 73 02 50 62
ctalopp@seaweb.org

SEAWEB HONORE DES CHEFS CUISINIERS

Les chefs Olivier Roellinger et Peter Weeden

reçoivent le prix de Seafood Champion lors du Salon européen des produits de la mer

5 mai 2011 – L'Alliance Produits de la mer, un programme de SeaWeb, a remis hier le prix de Seafood Champion aux Chefs européens Olivier Roellinger (Relais & Châteaux, France) et Peter Weeden (Paternoster Chop House, Royaume-Uni) lors du Salon européen des produits de la mer de Brussels, à l'occasion d'un cocktail offert par OSO, Seafood Champion 2009.

*« Nous sommes très honorés de remettre cette récompense aux Chefs Oliver Roellinger et Peter Weeden, déclare **Elisabeth Vallet**, Directrice Europe de l'Alliance Produits de la mer. Leur dévouement pour la durabilité des produits aquatiques est un bel exemple pour la filière, et plus particulièrement pour le monde de la restauration, au niveau international. »*

Créés en 2006, les Seafood Champions Awards récompensent chaque année des personnes, des entreprises ou organisations qui mènent des actions remarquables en faveur de la durabilité des produits aquatiques. Ces Champions influencent le marché en faveur d'un approvisionnement durable et réussissent à intégrer des modèles innovants pour faire progresser la durabilité de la filière.

Olivier Roellinger et Peter Weeden sont deux des six lauréats 2011 du prix Seafood Champions, aux côtés de :

- **Robert Clark**, Chef exécutif, C Restaurant et **Harry Kambolis**, PDG, Kambolis Restaurant Group
Vancouver, Canada
- **Phil Gibson**, Directeur Groupe (produits de la mer), Safeway, Inc.
San Francisco, Californie, Etats-Unis
- **Dune Lankard**, Fondateur et Président, Eyak Preservation Council
Cordova, Alaska, Etats-Unis
- **Steve Phillips**, Président et PDG, Phillips Foods, Inc., et Seafood Restaurants
Baltimore, Maryland, Etats-Unis

Robert Clark, Harry Kambolis, Phil Gibson, Dune Lankard et Steve Phillips ont reçu leurs prix lors du Salon des produits de la mer de Boston qui s'est tenu en mars. Les Salons des produits de la mer de Bruxelles et de Boston offrent une plateforme idéale pour honorer les Seafood Champions 2011 sur la scène internationale. Les Chefs récompensés à Bruxelles montrent l'engagement grandissant du monde des cuisiniers en faveur de la durabilité des produits halieutiques.

« C'est un honneur pour moi de recevoir ce titre de Seafood Champion, a déclaré Olivier Roellinger, Vice-président des Relais & Châteaux. La mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource non inépuisable, poursuit le Chef du Coquillage à Cancale. Cette reconnaissance vient récompenser l'appel de conscience que nous avons lancé en novembre 2009 à nos confrères du monde entier afin de reconnaître le rôle majeur que les cuisiniers peuvent jouer pour la préservation des ressources, en tant que prescripteurs clé dans le choix des espèces qu'ils achètent, travaillent puis proposent. Convaincu, Olivier Roellinger réaffirme son engagement : Nous, les chefs, avons une responsabilité commune. Soyons responsables, unis et solidaires. »

Au Royaume-Uni, **Peter Weeden**, Chef du Paternoster Chop House à Londres, fait figure de pionnier dans le monde de la restauration britannique. Peter Weeden est un modèle pour les futures générations de chefs ; il promeut la durabilité des produits de la mer auprès de ses pairs et travaille en collaboration directe avec des petits pêcheurs et des organisations environnementales. *« Je suis honoré d'avoir été choisi par des professionnels du monde entier pour recevoir le prix Seafood Champion, a déclaré Peter Weeden. Depuis que je dirige l'équipe du Paternoster Chop House, je mets un point d'honneur à m'approvisionner en produits durables et saisonniers, lesquels représentent le socle du menu. Il est crucial que les futures générations de chefs et les consommateurs prennent conscience de l'importance de la durabilité. »*

Pour en savoir plus sur les Seafood Champion Awards, rendez-vous sur notre site internet : www.allianceproduitsdelamer.org/whatwedo/champions.php

###

L'Alliance Produits de la mer est un programme international de SeaWeb qui a pour vocation d'encourager et de générer des opportunités de changements au sein de la filière des produits aquatiques et de la communauté œuvrant pour la préservation des océans. L'Alliance cherche à créer des synergies et contribue à proposer des solutions innovantes aux défis d'aujourd'hui et de demain. Elle accompagne les différents acteurs de la filière sur le chemin de la durabilité en favorisant le dialogue et la mise en réseau. www.allianceproduitsdelamer.org

SeaWeb est une organisation internationale à but non lucratif qui œuvre pour la préservation des océans. S'appuyant sur la communication, SeaWeb informe et soutient les défenseurs des océans et les experts de la sauvegarde de l'environnement dans des secteurs stratégiques ciblés, afin de travailler ensemble à la mise en œuvre de solutions, de politiques et de comportements contribuant à la protection et à la mise en valeur des océans. SeaWeb convertit les connaissances en actions, en mettant en lumière des solutions qui reposent sur des fondements à la fois pragmatiques et scientifiques, pour faire face aux grandes menaces qui pèsent sur les océans, comme le changement climatique, la pollution et la surexploitation des ressources. www.seaweb.org

Seafood Champions 2011

- **Robert Clark**, Chef exécutif du C Restaurant, a commencé sa formation culinaire au George Brown College, dans l'Ontario, et a obtenu son diplôme en 1982. Robert Clark est aujourd'hui à la tête des opérations culinaires du C Restaurant, du Raincity Grill et du NU Restaurant & Lounge de Harry Kambolis. La philosophie de Robert Clark est simple : « *En tant que chefs, notre mission est non seulement de servir des mets savoureux, mais également d'encourager notre personnel à s'approvisionner en produits durables et de sensibiliser nos clients à la consommation de produits durables.* » Pour sa cuisine, il utilise exclusivement des produits de la terre et de la mer durables et de qualité. Robert Clark s'est vu décerner récemment le titre de champion culinaire lors de la cérémonie des Chefs en Or de Vancouver (*Gold Medal Plates*) – la célébration d'un océan à l'autre de l'équipe olympique canadienne.
Ardent écologiste, **Harry Kambolis** est membre fondateur du programme Ocean Wise de l'Aquarium de Vancouver. Il a pour ambition de faire du C Restaurant le porte-drapeau de la durabilité avec l'aide du Chef exécutif Robert Clark, lauréat 2009 du Green Award décerné par le Vancouver Magazine. Harry Kambolis appartient au Panthéon du patrimoine culinaire de Colombie Britannique.
- **Phil Gibson** est un pur produit du Pacifique Nord-ouest, né à Seattle, dans l'État de Washington et élevé à Juneau, en Alaska. Phil Gibson a grandi dans le monde de la pêche dans le sud-est de l'Alaska et a travaillé sur des bateaux et dans des usines de traitement du poisson quand il était jeune. Il a débuté sa carrière chez Safeway en 1991 et a occupé plusieurs postes au sein de cette société au niveau régional et au siège. Parmi ses missions actuelles en tant que Directeur du Groupe Produits de la mer, il est responsable non seulement des ventes, mais également du projet de durabilité des produits de la mer de Safeway, de la création d'une gamme de produits de marque de distributeur, des programmes de formation de vente au détail, d'exécution, d'achat et de distribution. Phil Gibson espère rester plusieurs années encore dans cette filière gratifiante et toujours imprévisible.
- **Dune Lankard** est un des hommes d'influence du Eyak Preservation Council. Le jour où il découvre sa terre natale ensevelie sous le pétrole de l'Exxon Valdez, il quitte ses activités de pêcheur pour défendre sa communauté. Depuis ce jour, il est reconnu pour sa capacité à trouver des solutions respectueuses des cultures et de l'environnement. Il a été élu « Héros de la planète » par le magazine Time, pour ses initiatives en faveur de l'environnement. En 2006, il a été nommé « Entrepreneur social Ashoka » ; en 2007, son projet innovant d'entreprise de stockage et de réfrigération à but non lucratif (Cordova Cold Storage and Cookery) a reçu le prix « Marketplace Alaska » décerné par la Fédération des natifs d'Alaska. Il est actuellement très impliqué dans le programme Tribal Copper River Keeper d'EPC, dans le projet Bering Coal Conservation Opportunity et dans les campagnes Shepard Point. Pêcheur professionnel vivant de son activité, il est fier d'avoir équipé son bateau On Course d'un moteur Steyr fonctionnant au biodiesel.
- **Steve Phillips**, Président directeur général de Phillips Foods, Inc. & Seafood Restaurants, se plaît à dire qu'il a de l'eau salée dans les veines tant il aime être en mer, mais aussi parce que sa famille vit de la mer depuis des générations. Certains de ses établissements, qui ont ouvert leurs portes il y a plus de 50 ans, font partie des 100 restaurants générant le plus de recettes aux États-Unis. Au début des années 1990, il crée la société Phillips Foods, donnant le coup d'envoi à la filière du crabe nageur en Asie. Aujourd'hui, son cheval de bataille est le mouvement en faveur de la durabilité du crabe en Asie. Natif du Maryland, Steve Phillips est un passionné de voyages, qui aime aller à la rencontre d'autres cultures.
- Originaire de Cancale, en Bretagne, **Olivier Roellinger** se met à la cuisine à vingt-quatre ans. Aux Maisons de Bricourt, il décroche une première étoile en 1984, la deuxième en 1988 et la troisième en 2006. En 2008, il décide de rendre ces trois étoiles et se consacre depuis à son bistrot marin Le Coquillage, niché dans le Château Richeux qui domine la baie du Mont-Saint-Michel, qui a reçu en 2010 une première étoile Michelin. Olivier Roellinger est également Vice-Président de l'association Relais & Châteaux. Engagé, il a toujours défendu les produits régionaux et les ressources halieutiques. Selon lui, « *la mer est le garde-manger de l'humanité. On oublie qu'elle est fragile et qu'il s'agit d'une ressource non inépuisable. Les chefs ont le pouvoir de choisir ce qu'ils demandent à leurs fournisseurs et ce qu'ils proposent à leurs clients. Quel que soit l'endroit où l'on se trouve, il est important de prendre connaissance des espèces en danger, des zones et des techniques de pêche, ainsi que des tailles de maturité sexuelle. Nous avons une responsabilité commune. Soyons responsables, unis et solidaires.* »
- **Peter Weeden** est Chef au Paternoster Chop House, qui fait partie du D&D London (Royaume-Uni). Il a débuté dans la restauration en tant que plongeur il y a plus de 20 ans et a travaillé dans plusieurs établissements, notamment au Quaglino (lorsque ce restaurant était à son apogée) et au réputé Coq d'Argent. Depuis qu'il dirige l'équipe du PCH, il met un point d'honneur à s'approvisionner en produits durables et saisonniers, lesquels constituent le socle du menu. Peter Weeden a travaillé en collaboration avec Pêches-Responsable Fish Restaurant, a apporté sa contribution au Marine Stewardship Council en pilotant l'application en ligne « chaîne de garantie d'origine », et siège au groupe consultatif pour Good Catch. Il travaille avec des écoles hôtelières afin de promouvoir la durabilité des produits de la mer, intervient dans des écoles dans le cadre d'une campagne de sensibilisation des enfants et œuvre en faveur d'une meilleure compréhension de l'alimentation.