



FERRANDI  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
P A R I S

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Contact :

Cécile Levieil

[clevieil@seaweb.org](mailto:clevieil@seaweb.org)

06.88.28.99.72

## Les jeunes chefs français s'engagent pour cuisiner des produits de la mer durables

*Les épreuves du premier concours culinaire national  
consacré aux produits de la mer durables  
auront lieu les 16 et 18 janvier*

**10 janvier 2012** - Des élèves d'écoles hôtelières et des jeunes chefs s'apprêtent à participer aux épreuves du premier concours culinaire national « *Produits de la mer durables* », le 16 janvier prochain à l'Ecole Ferrandi et le 18 janvier au lycée hôtelier de Dinard. A cette occasion, ils présenteront deux recettes de leur composition devant un jury de professionnels sous le parrainage d'Olivier Roellinger, chef étoilé des Maisons de Bricourt à Cancale et vice-président de l'association Relais & Châteaux.

### La durabilité en pratique !

C'est pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques, que l'Alliance Produits de la mer et l'Ecole Ferrandi ont décidé de lancer en octobre dernier le premier concours culinaire national consacré aux produits de la mer durables, en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard, l'association Relais & Châteaux et le salon Prorestel au cours duquel les lauréats seront récompensés, le 27 février 2012.

Pour franchir la première sélection, les candidats ont dû se frotter à **la difficulté du choix de l'espèce** proposée pour leurs recettes. Leur défi : réaliser une recette gastronomique et une recette « maison » facile à réaliser par le grand public avec la même espèce de poisson qu'ils auront eux-mêmes choisie.

Comment s'assurer qu'une espèce n'est pas menacée ? Plusieurs critères sont à prendre en compte (zone de pêche, technique de pêche, taille de maturité sexuelle). Et c'est bien cette réflexion que les organisateurs souhaitent promouvoir, comme l'explique Elisabeth Vallet, Directrice Europe de l'Alliance Produits de la mer : « *L'originalité de ce concours culinaire est de placer la durabilité au cœur des épreuves. Chaque candidat doit justifier et argumenter le choix de l'espèce qu'il propose. Les chefs ont un rôle clef à jouer pour la préservation des ressources : ils sont d'excellents ambassadeurs et prescripteurs de leurs produits, à la fois auprès du grand public mais également en amont de la filière, auprès des fournisseurs en produits de pêche et d'aquaculture.* »

Bien évidemment, les candidats seront également notés sur l'originalité et la réalisation de leurs recettes.



## Plusieurs catégories de candidats pour une seule cause

*16 janvier 2012 – Les épreuves « élèves » auront lieu à l'école Ferrandi*

L'intérêt suscité par cette première édition du concours reflète une véritable évolution dans les pratiques de la restauration comme en témoigne **Michel Mouisel**, Responsable du développement international à l'Ecole Ferrandi, et co-fondateur du concours : « *Il n'est pas envisageable de préparer sérieusement nos étudiants à la restauration de demain sans y inclure la notion de durabilité. En ajoutant cet apprentissage au programme, notre volonté est d'aider les futurs chefs à faire le choix d'un approvisionnement durable pour préserver la ressource. C'est aujourd'hui un rôle important pour les établissements de formation à l'hôtellerie restauration* ».

*18 janvier 2012 - Les épreuves « jeunes chefs de moins de 30 ans » auront lieu au lycée de Dinard*

Pour **Alain Bernard**, chef des travaux au lycée hôtelier de Dinard qui accueillera les épreuves « jeunes chefs », l'intérêt du concours réside aussi dans son ouverture à la catégorie des jeunes chefs de moins de 30 ans : « *En imaginant ce concours avec l'Alliance Produits de la mer, il nous a semblé primordial de nous adresser aussi aux jeunes chefs qui ont débuté leur vie professionnelle. Pour eux la problématique de l'approvisionnement en produits de qualité se pose déjà tous les jours. Les chefs ont le pouvoir – et le rôle - d'impulser de nouvelles pratiques durables au sein de leurs équipes, avec leurs fournisseurs et auprès des consommateurs.* »

Ces épreuves détermineront les lauréats du concours qui se retrouveront au salon Prorestel à Saint-Malo en février. Ce salon professionnel, organisé par la CCI Saint-Malo/Fougères, a en effet voulu associer sa force médiatique à ce noble projet. Prorestel accueillera la remise des prix le 27 février sous la présidence d'Olivier Roellinger, et les lauréats effectueront des démonstrations de leur recette durant les trois jours du salon ([www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)).

---

## **Les fondateurs du concours**

**L'Alliance Produits de la mer** est un programme international de SeaWeb, association environnementale oeuvrant pour la préservation des océans. L'Alliance travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture, pour contribuer au développement d'un marché des produits aquatiques durables.

**L'Ecole Ferrandi**, une école de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la restauration, la gastronomie et les arts de la table, la pâtisserie, la boulangerie. L'école accueille chaque année 1500 apprentis, étudiants, ainsi que plus de 2000 professionnels en formation continue. Les diplômés auxquels prépare l'Ecole Ferrandi vont du CAP au Bac+5 (dont le tout nouveau 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. L'Ecole Ferrandi organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie), et accueillent des étudiants du monde entier.

## **Les partenaires du concours**

**Lycée hôtelier 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.

**Relais & Châteaux** : Relais & Châteaux est une collection exclusive de près de 500 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans 60 pays. Créée en France en 1954, l'association a pour vocation le rayonnement d'un art de vivre unique à travers le monde en sélectionnant des établissements d'excellence au caractère authentique. Au delà, Relais & Châteaux est une famille d'hôteliers et de grands chefs venant de tous horizons réunis par la passion et l'engagement personnel de faire vivre à leurs hôtes un moment d'harmonie exceptionnel, une célébration des sens inoubliable. La signature de Relais & Châteaux est le reflet de cette ambition : "Partout dans le monde, unique au monde." web : [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

**Prorestel** est un salon dédié aux professionnels des CHR (cafés, hôtels, restaurants), de la restauration collective et des métiers de bouche. Au-delà des rencontres commerciales que favorise le salon PRORESTEL depuis sa création en 1983, véritable carrefour économique des principaux acteurs des filières RHD – Hébergement et Alimentation en Bretagne, PRORESTEL est avant tout un lieu de rencontres, de mise en relation et d'information face aux nouveaux enjeux de toute une profession. [www.prorestel.com](http://www.prorestel.com)