



Les professionnels de la restauration s'engagent pour la préservation des ressources

L'Alliance Produits de la mer et Euro-Toques France, en partenariat avec l'École Grégoire-Ferrandi ont organisé, le 12 octobre dernier, une journée d'information auprès des élèves de l'école hôtelière.

L'objectif de cette rencontre était de **sensibiliser et d'informer les élèves futurs restaurateurs sur le thème de la préservation des ressources halieutiques**. Cette journée a été riche en échanges entre les professionnels de la filière et les élèves. Les Chefs ont en effet un rôle clef à la fois en tant qu'acheteurs responsables, par le choix des espèces qu'ils proposent à leurs clients, et en termes d'information et d'explication de leurs choix auprès de leurs clients. L'ensemble des professionnels présents (pêcheur, grossiste, grande distribution, chefs et poissonniers) ont reconnu le rôle que chacun d'entre eux peut jouer afin de préserver les ressources et pérenniser cette filière.

*« Une vraie journée d'échanges sur une actualité où tout le monde est concerné et responsable ». Michel Mouisel, Responsable du CFA Restauration à l'École Grégoire-Ferrandi est ravi de cette conférence. « Que rêver de mieux pour notre école que de voir arriver chez elle une vingtaine d'adultes, plus motivés les uns que les autres, représentant la filière complète dans le domaine de la pêche ? Nos élèves (Bac Professionnel Commerce - BTS Arts de la table - programme Ecole supérieure de cuisine française) ont pu débattre, questionner, comprendre, s'interroger sur un sujet d'actualité, pour lequel ils seront les acteurs essentiels dans leur futur professionnel très proche. Après la diffusion d'un film poignant et si réaliste d'Emmanuel Audrain, une table ronde, où l'engagement et la motivation de chacun furent le fil conducteur, déclencha un échange concret avec tous nos jeunes. Des questions très pertinentes furent posées auxquelles une majorité de réponses précises fut donnée, le tout dans le partage d'une prise de conscience réelle de tout l'auditoire. D'autres réponses seront à donner, par le changement d'attitude que fera l'homme face à ce problème de sauvegarde de notre garde-manger marin comme le défend si fort le **Chef Olivier Roellinger**. L'adéquation entre formation et monde professionnel est essentielle ; cette journée l'a parfaitement illustrée. J'encourage vivement les écoles professionnelles à organiser ce type de rencontre. »*

Elèves et professionnels se sont retrouvés pour le déjeuner autour d'un buffet « produits de la mer durables » réalisé par les élèves de la **formation préparatoire culinaire** et servi par les élèves de la **formation préparatoire Manager de l'École Supérieure de Cuisine Française** de l'école Ferrandi. Ce moment a été l'opportunité de valoriser et de déguster des espèces telles que maquereau, sardine, chinchard, congre, églefin ou encore le lieu noir, gracieusement offerts par la société Pomona TerreAzur, partenaire de l'événement.

Au menu :

- Filet de sardine au pesto et pignons de pin, sauce tomate
- Tartare de haddock barigoule d'artichauts

- Ballottine de chinchard herbes tendres et champignons, grecque de courgettes et fèves
- Feuilleté de sardines, compotée d'oignons
- Pressé de maquereaux, tomates confites, poivre vert, gelée d'agrumes
- Maki de Maquereaux
- Filet de sardine poêlée, brunoise de champignons et courgettes, mousse de poivrons rouges
- Soupière lutée de soupe de poissons et congre rôti
- Eglefin comme une brandade, jus romarin
- Pavé de lieu, coulis de crustacés à l'anis, bigorneaux et poireaux étuvés au cerfeuil
- Sardines farcies à la Chermoula et poivron confit

Une démonstration de découpe de poissons a également été réalisée par deux Meilleurs Apprentis de France du **CFA poissonnerie de Rungis** et a été suivie par des démonstrations de cuisine réalisées par des **chefs Euro-Toques France**.

Christian Decugis, pêcheur professionnel, s'est réjoui de voir la filière réunie devant une assemblée d'étudiants : « *Il est important de faire se rencontrer les différents acteurs de la filière ; on se rend compte qu'entre un pêcheur responsable et un chef de cuisine responsable, le discours n'est pas forcément différent. Il y a une volonté de communiquer de la part du professionnel qui pêche le poisson et du professionnel qui le valorise et le vend.* »

A l'issue de cette journée, les élèves ont reçu un exemplaire du **Guide des espèces à l'usage des professionnels** édité par l'Alliance Produits de la mer. Cet ouvrage présente les différentes espèces consommées en France sous l'angle de la durabilité et oriente les acheteurs professionnels de produits de la mer vers les espèces les moins fragilisées, les stocks les plus durables.

Guide disponible sur le site de l'Alliance à l'adresse :

<http://www.allianceproduitsdelamer.org/resources/Guidedesespeces.php>

Cette opération sera suivie de nouvelles sessions auprès de lycées hôteliers en France et en Europe, organisées par l'Alliance produits de la mer et Euro-Toques France.

Pour toute information complémentaire :

Alliance Produits de la mer – Cecilia Talopp

01 56 03 54 77 - ctalopp@seafoodchoices.org

Euro-Toques France – Patrice Demarcq (Auberge Fontenoise)

03 27 37 71 24 - auberge.fontenoise@wanadoo.fr

Ecole Grégoire-Ferrandi – Michel Mouisel

01 49 54 29 56 - mmouisel@ccip.fr

###

*L'Alliance Produits de la mer est un programme international de **SeaWeb** qui travaille avec les différents acteurs de la filière (pêche et aquaculture) pour contribuer au développement d'un marché durable des produits de la mer. L'Alliance Produits de la mer mobilise et met en relation les acteurs internationaux de la filière – des pêcheurs et aquaculteurs aux transformateurs, distributeurs, détaillants, chefs, restaurateurs et poissonniers – qui sont en faveur d'un approvisionnement durable en produits de la mer, par un commerce, une gestion, une politique et une réglementation responsables. www.allianceproduitsdelamer.org*

***Euro-Toques France** est une association de chefs de cuisine qui s'engage pour la défense de la qualité et du goût des produits alimentaires et pour la valorisation du savoir-faire des professionnels dans le respect de la tradition culinaire européenne. La philosophie d'Euro-Toques s'inscrit pleinement dans une démarche de durabilité et nous ne pouvons que nous réjouir d'être approchés pour travailler sur des dossiers qui pérennisent nos idées et nos valeurs. www.eurotoques-france.fr*