



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

COMMUNIQUE DE PRESSE

Contact :

Cécile Levieil

clevieil@seaweb.org

06.88.28.99.72

L'École FERRANDI à Paris et le lycée hôtelier de Dinard ont accueilli les épreuves du premier concours culinaire national « Produits de la pêche durables »

20 janvier 2012 - Des élèves d'écoles hôtelières et des jeunes chefs ont participé aux épreuves du premier concours culinaire national « *Produits de la mer durables* », cofondé par l'Alliance Produits de la mer et FERRANDI, le 16 janvier à l'École Ferrandi et le 18 janvier au lycée hôtelier de Dinard. A cette occasion, ils ont présenté deux recettes de leur composition puis ont argumenté leur démarche devant un jury de professionnels sous la présidence du chef André Eslan, représentant le parrain de cette initiative, Olivier Roellinger.

Lundi 16 janvier, 9 jeunes candidats de lycées hôteliers ont inauguré la première série d'épreuves du concours « Produits de la mer durables ». Face au succès de la journée, le pari d'un projet fédérateur pour les chefs, les étudiants et les professionnels de la filière pêche est tenu pour **Michel Mouisel**, responsable du Développement International à FERRANDI: « *Les candidats ont impressionné le jury non seulement par leur créativité culinaire, mais aussi par leur intérêt pour la durabilité des ressources et les connaissances qu'ils avaient sur le sujet. Ils prennent leur rôle d'ambassadeur pour la préservation des ressources au sérieux. En tant que formateurs, nous nous devons de les accompagner dans cette démarche pour associer cuisine et respect de l'environnement* ».

Mercredi 18 janvier, c'était au tour de 5 jeunes chefs de moins de trente ans d'entrer en cuisine au lycée hôtelier de Dinard, partenaire du concours. Pour **Alain Bernard**, chef des travaux du lycée : « *Pour certains de ces jeunes chefs, le développement durable est déjà mis en place au sein des établissements où ils travaillent. Pour d'autres, il s'agissait d'une nouvelle démarche personnelle qu'ils souhaitent développer quand ils deviendront chefs de cuisine ou d'établissement. Les chefs ont réellement le pouvoir – et le rôle - d'impulser de nouvelles pratiques durables au sein de leurs équipes, avec leurs fournisseurs et auprès des consommateurs* ».

Ce concours a initié de nouveaux échanges comme le note **Elisabeth Vallet**, Directrice Europe de l'Alliance produits de la mer : « *Chercher un fournisseur durable a été une véritable étape du concours pour les candidats. Certains d'entre eux ont rencontré de réelles difficultés mais ils ont réussi à les surmonter avec brio. Il est très encourageant pour l'Alliance de voir la motivation qu'a suscité ce concours ; c'est grâce à l'engagement de ces professionnels et futurs professionnels que nous arriverons à contribuer à la préservation des ressources à long terme.*



Le palmarès du concours sera dévoilé à l'occasion du 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 cette noble cause. Prorestel accueillera la cérémonie de 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).

Les 9 candidats « élèves » : Rémi BESSONNIER du Lycée des métiers Hôtellerie-Tourisme Val de Loire à Blois, Natacha MORIN et Antoine GORDIEN du Lycée hôtelier Maurice Marland à Granville, Marie LEBIGOT et Jonathan PIERES du Lycée hôtelier de Dinard, Sébastien RENARD du Lycée hôtelier du Touquet, Romain TERTRAIS de la Faculté des métiers CCI Rennes, Florian GUITTON du Lycée hôtelier Château de Bellerive à Vienne et Dimitri VITRY du Lycée professionnel hôtelier Le Renaissance à Saint Paul, La Réunion.

Les 5 candidats « jeunes chefs » : Germain BARBIER de “L'Epi Dupin” à Paris, Alizée DEBOU de “A Popale des caps” à Ambleuse, Jean-Louis HELLO de “Henri et Joseph” à Lorient, Nicolas MONT de “St clair Le Traiteur” à Saint-Ouen L'Aumône et Damien REGNIER de “Lecoq-Gadby” à Rennes.

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.

***FERRANDI, l'école française de gastronomie**, une école de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, forme des professionnels reconnus dans les grandes filières que sont : la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie, le traiteur et les arts de la table. L'école accueille chaque année 1500 apprentis et étudiants, ainsi que plus de 2000 professionnels en formation continue. Les diplômés auxquels prépare FERRANDI vont du CAP au Bac+5 (dont le tout nouveau Bachelor). La création d'un Observatoire de créativité culinaire, la mise en place d'un conseil d'orientation formé de professionnels reconnus dans les métiers de la gastronomie assurent un dialogue constant avec la profession et permettent d'être au plus près des innovations du secteur. 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*

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

Ils nous soutiennent:

SARPC : *Le « Syndicat des Armements Réunionnais de Palangriers Congélateurs (SARPC) regroupe l'ensemble des armateurs de la pêcherie française de légine disposant de quotas pour exercer leur activité durable dans les eaux des TAAF (Terres Australes et Antarctiques Françaises), zone maritime où la pêche de cette espèce est très encadrée.*

Côtes et Poissons: *Côtes et Poissons est une société spécialisée dans la surgélation de haute technologie. Elle s'adresse à l'hôtellerie de luxe, la restauration gastronomique et aux traiteurs sur le marché français et international. Forte de son expérience, elle a mis en place un process unique de transformation qui garantit une restitution optimale des qualités organoleptiques. Côtes et Poissons propose ainsi des espèces pour une utilisation en cru. Elle souhaite partager des valeurs de pêche durable et responsable. <http://cotesetpoissons.com>*



CÔTES ET POISSONS

Pour une pêche durable et responsable



Syndicat des Armateurs Réunionnais de Palangriers Congélateurs