



COMMUNIQUE DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Contact :

Sandrine Malet

+33 6 23 41 23 69

sandrine.malet@yahoo.fr

Premier concours culinaire national en faveur de la durabilité des produits de la mer

**sous le parrainage d'Olivier Roellinger
chef breton du Coquillage à Cancale
et Vice-Président de Relais & Châteaux.**

Les inscriptions sont ouvertes !

4 octobre 2011 – L'Alliance Produits de la mer et l'Ecole Grégoire Ferrandi créent le premier concours culinaire national sur le thème des produits de la mer durables. S'adressant aux nouvelles générations de chefs, ce concours vise à contribuer à préserver les ressources halieutiques en valorisant les espèces aquatiques durables souvent moins connues. Ce concours est organisé en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard, l'association Relais & Châteaux et le salon Prorestel au cours duquel seront remis les prix, le 27 février prochain.

Les Chefs, des prescripteurs clés pour la préservation des ressources

Les ressources en produits de la mer s'épuisent alors que poissons, mollusques et crustacés ne cessent de séduire de plus en plus de consommateurs. Aujourd'hui, près des trois quarts des populations de poissons de la planète sont soit surexploitées, soit exploitées à un niveau maximum. En Atlantique Nord-Est, près de 80 % des stocks sont surexploités et plus de 15 % sont épuisés.

Véritables liens entre les professionnels de la filière pêche et aquaculture et les consommateurs, les nouvelles générations de chefs ont un rôle vital à jouer pour la préservation des ressources en valorisant les espèces durables souvent moins connues.

C'est dans ce contexte et pour sensibiliser les futures générations de chefs et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques, que l'Alliance Produit de la mer et l'Ecole Grégoire Ferrandi ont décidé de lancer le concours culinaire "Les produits de la mer durable au menu" dont les inscriptions s'ouvrent aujourd'hui.



Le chef étoilé **Olivier Roellinger**, Vice-Président Relais & Châteaux, reconnu pour son engagement en faveur de la durabilité des produits de la mer, parraine cette opération. Selon lui connaissance des enjeux et implication des chefs sont indissociables : *"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 de la planète 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 !"*

Michel Mouisel, responsable du développement international à l'Ecole Grégoire-Ferrandi explique la démarche : *"En travaillant aux côtés de l'Alliance Produits de la mer, nous réalisons chaque jour un peu plus à quel point les ressources marines sont fragilisées. C'est pour cela qu'il nous a semblé impératif d'agir. A travers ce concours nous souhaitons promouvoir une cuisine aussi savoureuse que responsable. Cette compétition sera l'occasion pour les élèves de démontrer leur savoir-faire dans un contexte d'apprentissage sur la durabilité. Les jeunes sont déjà très réceptifs à ces sujets et nous ne doutons pas qu'ils seront nombreux à participer. En tant qu'ambassadeurs de leurs produits, ils se doivent d'agir concrètement pour la préservation des océans, préservation essentielle pour les futures générations."*

Ce concours invite les candidats à proposer deux recettes à base d'un poisson durable : une recette gastronomique et une recette "maison" facile à réaliser en famille. Les lauréats seront récompensés lors du salon Prorestel le 27 février à Saint-Malo.

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'École Grégoire 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 diplômes auxquels prépare 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. Ferrandi organise des master class pour professionnels, développe des partenariats avec de nombreuses institutions (Union européenne, Amériques et Asie), et accueille 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

Vous souhaitez participer au concours ?

✓ **Demandez le règlement détaillé et le dossier de candidature** (fiche d'inscription et dossier technique) par courriel à concours@seaweb.org

✓ **Trois catégories de participants :**

- 1) Niveaux 4 et 5 (Cap, Bac professionnel, BTn)
- 2) Niveaux 1, 2 et 3 (BTS, école supérieure)
- 3) Professionnels de moins de trente ans à la date de clôture des inscriptions.

✓ **Le calendrier du concours :**

- 4 octobre 2011** Lancement du concours et ouverture des inscriptions.
Formulaire d'inscription et dossier technique à demander par email à l'adresse concours@seaweb.org
- 20/11/2011 (minuit)** Date limite du dépôt des dossiers de candidature comportant les fiches techniques.
- Du 29/11 au 2/12/11** Jury de sélection des dossiers
- Du 5/12 au 9/12/11** Les candidats sélectionnés sont informés par courrier électronique (email).
- 16/01/2012** Epreuves pour les catégories Niveaux 4 et 5 et Niveaux 1, 2 et 3, à l'Ecole Grégoire Ferrandi, à Paris.
- 18/01/2012** Epreuves pour la catégorie Professionnels de moins de trente ans au Lycée hôtelier de Dinard.
- 27/02/2012** Palmarès et remise des prix au salon Prorestel à Saint-Malo.

✓ **Les épreuves pratiques**

Imaginez vos propres recettes à base de la même espèce de poisson durable :

- Une première recette type gastronomique libre, à base d'une espèce de poisson durable, accompagnée d'un mollusque ou d'un crustacé durable et de deux garnitures ;
- Une seconde recette "maison" : travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi, en 30 minutes, accompagnée d'une garniture et d'une sauce.

Lors de la présentation de ses plats, le candidat devra expliquer le choix de l'espèce travaillée en terme de durabilité.