

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Une jeune génération de chefs talentueux et responsables récompensée

75 - Paris Le 8 avril 2015 à l'Unesco a eu lieu l'annonce du palmarès et la remise des prix de la quatrième édition du Concours Olivier Roellinger-Pour la préservation des ressources de la mer.



Olivier Roellinger et Michel Mouisel
avec les lauréats de la catégorie
élèves.

Pour la quatrième année consécutive, le concours Olivier Roellinger-pour la préservation des ressources de la mer a confirmé sa dimension exceptionnelle en proposant aux candidats d'allier leurs talents et leur créativité pour proposer des plats à la fois savoureux et responsables.

Les épreuves de ce concours, qui s'adresse aux élèves ou apprentis ayant moins de 25 ans suivant une formation dans une école hôtelière ainsi qu'aux professionnels de moins de 35 ans, se sont déroulées les 3 et 25 mars derniers à l'école Ferrandi (Paris VIe) et au lycée hôtelier de Dinard.

La remise des prix a eu lieu le 8 avril à l'Unesco. Elle était présidée par Olivier Roellinger qui a constaté que les quatorze finalistes ayant participé aux épreuves méritaient tous, pour leur investissement dans ce double défi culinaire et citoyen, de figurer sur le podium. Ce sont trois lauréats de la catégorie élèves et trois lauréats de la catégorie jeunes professionnels qui ont été distingués. Ils se sont vus remettre leur prix par Olivier Roellinger, aux côtés d'Albert Fischer de la Commission Océanographique Intergouvernementale de l'Unesco, de son excellence Philippe Lalliot, ambassadeur de la France auprès de l'Unesco, de Patricia Ricard, présidente de l'Institut Océanographique Paul Ricard et de Christian Rambaud, chef d'unité à la Commission européenne (direction en charge des affaires maritimes et de la pêche).

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Les prix ont été attribués à :

• 1er prix :

- Catégorie jeune professionnelle : Gabriel Mietz, premier chef de partie à l'Hôtel Lancaster (Paris).
- Catégorie élèves : Tanguy Martin, lycée hôtelier de la Rochelle BTS Hôtellerie restauration option Art de la table.

• 2e prix :

- Catégorie Jeune professionnel : Thao Lenormand, chef de partie au Resto Bistro Oliver (Dinard).
- Catégorie élèves : Paul-Elie Chevrier, lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard BTS Option Art culinaire, Art de la Table et du Service.

• 3e prix :

- Catégorie jeune professionnelle : Benny Van Torre, chef et propriétaire du Markt XI (De Haan, Belgique).
 - Catégorie élèves : Ange Savelli, lycée Guillaume Tirel à Paris, 1ère Année BTS Hôtellerie restauration.
- Olivier Roellinger, s'est adressé aux candidats en expliquant : *qu'"aujourd'hui, les chefs connaissent leurs éleveurs de viande, leurs fromagers, leurs maraichers mais qu'en est-il des produits de la mer ? Ils se renseignent uniquement sur deux aspects : est-ce que le produit est frais et quel en est le prix. La question de la durabilité de l'espèce n'est pas abordée, ni sa taille minimum pour assurer la reproduction, l'état des stocks, la raréfaction de l'espèce, les techniques de pêche utilisées. Vous jeunes élèves et jeunes professionnels vous pouvez changer le monde. Vous pouvez participer à cette prise de conscience pour respecter et préserver ce garde-manger incroyable de l'humanité que sont les mers et les océans".*

Une prochaine étape en Espagne

L'édition espagnole de ce concours se déroulera au lycée hôtelier d'Alcalá de Henares (Madrid). Ce lycée accueillera les épreuves pratiques des catégories élève et jeunes professionnels espagnols les 27 et 28 mai prochains.

Jean-Luc Fessard, Transition Verte et Bleue, Auteur du Blog des Experts

Qu'est-ce que le concours [Olivier-Roellinger](#) ?

Le concours [Olivier Roellinger](#)-pour la préservation des ressources de la mer, cofondé par SeaWeb Europe et l'école Ferrandi (Paris VIe), en partenariat avec le lycée hôtelier de Dinard et l'association Relais & Châteaux, sensibilise les futures générations de [chefs](#) et les jeunes professionnels de la restauration à la fragilité des ressources halieutiques. Il leur permet de comprendre le rôle qu'ils peuvent jouer au sein de la filière pêche pour contribuer à préserver la ressource.