

JOURNÉE

« l'océan à table »

12 OCTOBRE 2021

Muséum National d'Histoire Naturelle
36 rue Geoffroy Saint-Hilaire
75005 Paris

CONTEXTE ET OBJECTIF DE LA JOURNÉE

Ethic Ocean est une organisation qui œuvre pour la préservation des ressources aquatiques, notamment en éditant tous les ans le Guide des espèces (auquel contribuent plusieurs chercheurs du Muséum) ainsi qu'en organisant*, sous le parrainage du chef Olivier Roellinger, un concours européen destiné aux professionnels de la restauration engagés dans une démarche de cuisine durable.

Cette année, pour célébrer la 10^e édition de ce concours, Ethic Ocean s'associe à l'Institut de l'Océan – Alliance Sorbonne Université et au Muséum National d'Histoire Naturelle pour organiser une journée thématique « l'océan à table » qui sera l'occasion de réunir chercheurs, chefs et autres professionnels impliqués dans les métiers de la mer pour aider ces diverses communautés à mieux se connaître.

*Co-fondateurs du concours Olivier Roellinger : Ethic Ocean, Lycée hôtelier de Dinard, Ferrandi Paris et Relais & Châteaux

PROGRAMME

Matinée Ethic Ocean

- 9:15** Accueil café
- 9:30** Introduction : **Christophe Lavelle** (MNHN) et **Elisabeth Vallet**, Directrice Ethic Ocean
- 9:40** Biodiversité marine - **Gilles Boeuf**, Président d'Ethic Ocean
- 10:10** La révolution délicate - **Olivier Roellinger**, Chef des Maisons de Bricourt et vice-président des Relais & Châteaux
- 10:40** Cuisiner la mer - **Christophe Lavelle** (MNHN)
- 11:00 – 12:30** Visite guidée de la Grande Galerie

Pause déjeuner libre

Après-midi Institut de l'Océan – Alliance Sorbonne Université

- 14:00** Introduction : **Christophe Prazuck**, Amiral, directeur de l'Institut de l'Océan - Sorbonne Université
- 14:30** Une économie culinaire sous influence océanique : consommer les produits de la mer en France des années 1920 aux années 1960 - **Jean-Pierre Williot** (SU)
- 15:00** Le bichique, de la rivière à l'assiette, une épopée marine - **Céline Ellien** (SU-MNHN)
- 15:30** Pause café
- 16:00** Les algues dans l'alimentation, de la préhistoire à la phyco-gastronomie - **Philippe Potin** (CNRS - Station Biologique de Roscoff)
- 16:30** Cuisiner à bord des sous-marins - **capitaine de vaisseau Wenceslas** et **maître Yannick** (Marine Nationale)
- 17:00** Cuisiner la mer hier... et demain ! - **Christophe Lavelle** (MNHN)
- 17:30** Libre échange et conclusion de la journée
- 18:00** Fin de journée

ATTENTION

Ce séminaire est gratuit et ouvert à tous. Cependant, pour des raisons de jauge imposée par les règles sanitaires en vigueur, l'inscription est obligatoire via le lien <https://indico.in2p3.fr/event/25195>

- Le pass sanitaire est obligatoire pour accéder à l'amphithéâtre et sera contrôlé à l'entrée.
- La visite de la Grande Galerie (ouverte exceptionnellement pour une visite «privée», le mardi étant habituellement jour de fermeture du Muséum) sera accessible à tous dans la limite des places disponibles, priorité étant donnée aux participants du concours Olivier Roellinger (chef.fes et équipes accompagnantes, pour la plupart de passage exceptionnel à Paris).