



LA LETTRE

« On ne fait du bon qu'avec du très bon »



Directeur de publication: André Fournet - Rédacteur en chef: René Zakine www.club-prosper-montagne.fr - info@club-prosper-montagne.fr

N° 85 FEVRIER 2016

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis « Montagné »,

C'est toujours une grande émotion et une grande tristesse que de voir partir des amis fidèles de notre Club, attachés à nos valeurs et impliqués dans notre action.

Ainsi nous avons perdu **Benoît Violier** dans des circonstances violentes à la veille de présider notre concours culinaire et nous adressons à sa famille et à nos amis suisses où il exerçait son art toute notre sympathie et en particulier au Président des « Montagné » suisses **M. Denys Kissling** dont nous avons mesuré la profonde peine.

Nous avons perdu aussi **Michel Ballereau**, Charcutier Traiteur qui a été en 2014 le vainqueur de notre Oscar de la Charcuterie; apprécié de toute la profession il restera dans notre mémoire.

Mais la vie doit continuer et notre concours a été d'un très grand niveau avec une participation internationale: 2 suisses et 1 japonais avec des réalisations d'une grande précision et d'une exceptionnelle facture selon notre jury.

Nos prochains rendez-vous ont été perturbés par l'incident de l'**Hôtel Ritz** qui devait accueillir notre Assemblée Générale et la proclamation des résultats de l'Oscar de la Charcuterie dont les épreuves restent maintenues.

Je compte sur tous pour nous aider à passer ces épreuves car je suis certain de votre solidarité. Amitié gourmande



André Fournet
Président International

Benoît Violier nous a quittés

Nous avons du mal à imaginer, comme on le dit, qu'il ait pu avoir une mort si violente à la veille de présider notre concours culinaire.

Ce grand chef de 44 ans, était considéré comme un des plus grands chefs du monde.



Charentais installé en Suisse c'était un homme rigoureux, calme, plein d'humour, aimant sa femme et son fils...

Son père l'avait initié aux plaisirs de la nature et des animaux d'où son goût pour la cuisine du gibier dont il était devenu le plus grand expert.

Sa cuisine était une façon d'honorer son père (mort en avril 2015) et son maître Philippe Rochat à qui il avait succédé en 2012, et qu'il secondait depuis 1996.

Trois étoiles Michelin, Meilleur Chef du Monde ... et pourtant peu connu, car discret, aimant la nature, Compagnon du Tour de France, à la recherche de l'excellence et fier des réussites de ses collaborateurs, nous lui avons proposé de présider notre concours 2016. Il avait tout de suite dit oui

Il nous manquera.

Denys Kissling:, Président du Club Montagné de Suisse nous parle de Benoît Violier

Le nombre de distinctions reçues par Benoît Violier atteste de son talent. Mais s'était aussi un chef d'équipe formidable.

Quiconque ayant eu le privilège de manger dans sa cuisine a pu admirer avec quel brio il dirigeait sa brigade. Il attachait beaucoup d'importance à la formation des jeunes pour auxquels il donnait des cours de cuisine certains samedis. Il avait d'ailleurs coécrit un livre de recettes destiné aux jeunes de 15 à 77 ans !

A propos des modes dans la cuisine il a dit « En gros, il y a ceux qui suivent la mode ceux qui gardent une ligne ».

Avec son enthousiasme habituel il avait accepté d'être notre conseiller gastronomique. Nous pleurons donc un ami.

La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'oeuvre.
La passion est essentielle, le travail fait la différence.



LA LETTRE (suite)



Prix Culinaire Prosper Montagné 2016

Malgré le vide laissé par la disparition du Président de cette édition de notre concours, celui-ci s'est déroulé dans les meilleures conditions techniques grâce à la qualité des cuisines de l'Ecole Ferrandi dont nous devons nous louer de l'accueil.

Comme à notre habitude notre jury de cuisine, **Christophe Moisan** et **Denis Rippa**, ont assuré la surveillance du bon déroulement des préparations. Nous tenons à les remercier chaleureusement.

Malgré la qualité de l'ensemble des concurrents notre jury a dû se résoudre à faire un choix



1er Prix : David Alessandria,
de l'Ecole Hôtelière de Lausanne (Suisse),

Second Prix: Manabu Ichizuka,
Crown Palace Hôtel Tokyo, (Japon),

Troisième Prix: François Periers,
Restaurant Bay View de l'Hôtel du Président Wilson à Genève (Suisse).

Meilleur commis Prix Daniel Vérots
Quentin Lailler



Nous tenons également à remercier nos partenaires **Bauscher Hepp France, Bragard, Champagne Thiénot, Les établissements de Buyer, Pâtisserie Masaki, Japon, La société Marnier Lapostolle, Label M, Pillivuyt SAS, Robotcoupe, L'hôtel Fouquet's Barrière, L'hôtel InterContinental Paris Le Grand, L'hôtel Plaza Athénée L'hôtel Raphaël, Les Hôtels Baverez, L'hôtel Westminster, L'hôtel InterContinental Paris Le Grand** pour leur grande générosité.



Le dîner du concours

Il s'est déroulé sous la magnifique coupole de l'Hôtel InterContinental Paris Le Grand. Dîner composé par **Christophe Raoux** M.O.F.



A cette occasion nous avons intronisé **François Masdeval**, Intendant de la Présidence du Sénat et promu officier, **Denis Rippa**.



Michel Ballereau n'est plu

Les obsèques de **Michel Ballereau**, M.O.F dignitaire de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine ont eu lieu lundi 1er février à Sceaux en présence de très nombreux charcutiers et fournisseurs venus lui rendre un dernier hommage.

Il aimait son métier passionnément; il était un homme généreux et un ami fidèle.

A l'âge de 14 ans, il quitte le domicile familial pour une formation professionnelle de Charcutier.



C'est à Paris, qu'il prit plaisir à découvrir de multiples recettes plus intéressantes les unes que les autres ainsi que des méthodes de travail.

C'est en 1977 qu'il s'installe pour la première fois à son compte à Paris. De belles années où il eut le plaisir d'élaborer de bons produits pour une clientèle attachée à la qualité des fabrications maison. Il participa à de nombreux concours jusqu'à sa consécration finale avec le titre de Meilleur Ouvrier de France.

En 2001, après une certaine lassitude, il décide de se lancer un nouveau défi en revenant là où il avait commencé : "Au Porcelet Rose" à Sceaux Ce montagné particulièrement fidèle à nos concours avait remporté notre Oscar de la Charcuterie en 2014.

