



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° 92 NOVEMBRE 2016

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers Amis « Montagné »,

Nous voilà entrés dans cette phase intense des concours et des rencontres tant en France qu'auprès de nos correspondants à l'étranger.

Pour le dîner de Gala annuel de notre délégation du Japon, je leur ai adressé un message au nom de tout le Club, pour leur confirmer le ressenti de notre part pour leur attachement tant au Club, qu'à son esprit et à la gastronomie française ; ces relations sont concrètes et dans les deux sens, car aujourd'hui bon nombre de nos chefs français découvrent avec intérêt ce que la cuisine japonaise peut apporter comme finesse et comme saveurs nouvelles.

Vous trouverez dans cette lettre quelques détails sur la vente de la **bibliothèque de Prosper Montagné** ; j'espère avoir pu sauver un peu de cette mémoire avant que seuls des collectionneurs de livres, pas toujours intéressés par la gastronomie, mais plutôt par la bibliophilie, n'aient participé à une nouvelle dispersion culturelle.

Merci encore à **Gérard Marné** pour son chapitre et sa... météo !! qui ajoute toujours à notre plaisir et notre convivialité.

Que ce soit des chapitres ou des réunions amicales, comme celle de Lille, la gastronomie doit être un échange, et un partage.

Bien à vous



André Fournet
Président International

Chapitre Aquitaine

Un chapitre qui a laissé à tous ceux qui ont pu y participer un souvenir de plaisir et de convivialité grâce aux belles initiatives de **Gérard Marné**, sans oublier son épouse, discrète mais qui l'assiste efficacement.



Tout était là : le beau temps, une promenade en bateau avec les dégustations d'huitres de **Joël Dupuch**, les charcuteries de **Pierre Oteiza**, le tout sans oublier la traditionnelle générosité du Sancerre Blanc de notre partenaire « Grand Manier ».



Tout cela pour une mise en condition avant le dîner préparé par **Philippe Gaudou** et le déjeuner du lendemain sur la magnifique terrasse, en face de la mer, sur la dune du Pyla dans le restaurant de la Co (o)rniche.

Voilà des moments bien dans la tradition de Prosper Montagné.



A vos agendas

- 14 novembre:** Rencontre amicale à Lille
- 28 novembre:** Concours du Meilleur Ecailler Européen - Coupe Léon Beyer à **Paris**
- 28 novembre:** Dîner de gala au Blue Elephant à Bangkok avec un menu concocté par le Chef **Nooror Somany Steppé**.
- 12 décembre:** Dîner au restaurant Le Bélisaire à Paris avec "Un Lièvre à La Royale".

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)



Une apprentie Japonaise en France

Dans le cadre de relations particulièrement fructueuses avec notre délégation du Japon, une jeune apprentie japonaise lauréate du concours du meilleur apprenti du Japon, **Melle Ogura** a bénéficié d'un "séjour professionnel" en France organisé par notre Club.

Celui-ci s'est déroulé à Biarritz à l'Hôtel du Palais auprès de son chef **Jean-Marie Gautier** (M.O.F.) et "Montagné" et qui a été élu "Toque de l'année 2016".



Cette jeune future "Chef" nous a fait part de sa grande satisfaction de ce séjour.

Merci au Directeur Général, **Jean-Luc Cousty** et à **Jean-Marie Gautier** car il nous plaît de souligner combien ces grands de la Restauration ont, à cœur, de transmettre leur savoir et leur art.



Pierre Coucke Reconnu par ses Pairs

Le 30 octobre, au cours de son 30^{ème} Chapitre "La Confrérie de l'Andouillette de Cambrai et des Produits du Cambrésis" a reçu notre Président pour la Région des Hauts de France, **Pierre Coucke**, pour l'introniser comme "Officier de Maintenance".

Notre Président International y était convié; ce qui nous réjouit car chaque fois qu'une manifestation gastronomique s'attache à notre présence, cela nous conforte dans l'orientation de notre action, et dans la qualité des professionnels qui nous rejoignent.

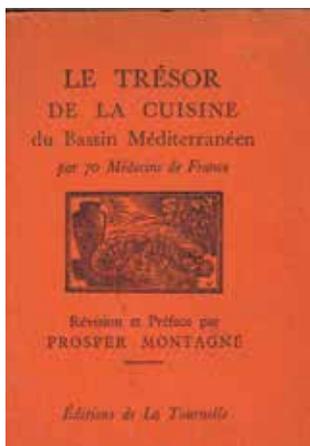
Notre "Pierrot de Lille" reste attaché à nos spécialités culinaires et défend avant tout, une qualité et son action est unanimement reconnue.



Notons également que son fort attachement au Club s'est manifesté par l'invitation du Bureau dans son restaurant "La Marmite de Pierrot" à Capinghem.

Bravo encore

Bibliothèque de Prosper Montagné



Le 14 octobre a eu lieu à la salle des ventes de Dijon, la dispersion de la bibliothèque que **Prosper Montagné** avait léguée à **René Morand** (créateur de notre Club), par les héritiers de celui-ci.

Malgré la tristesse de voir ainsi séparer un ensemble d'ouvrages que **Prosper Montagné**

souhaitait voire rester entre les mains de cuisiniers; notre Président a assisté à cette vente, et a acquis pour le Club un certain nombre de livres et documents dont la liste est ci-jointe ([cliquez ici](#)).

Nous voyons par cette consultation une partie des recherches et des passions de **Prosper Montagné**.

Naturellement ces ouvrages sont conservés au secrétariat du Club où ils peuvent être consultés.

Un brin d'histoire de la gastronomie et de notre Club passe . . . mais nous sommes là pour les poursuivre.

