



LA LETTRE

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



Directeur de publication : Francis Durnerin- Rédacteur en chef: René Zakine www.prosper-montagne.fr -prosper.montagne@wanadoo.fr

N° 130. Septembre 2020

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « MONTAGNE »

Même si c'est toujours un grand plaisir de se retrouver mensuellement par l'intermédiaire de cette lettre et plus encore lors de nos rencontres physiques, je dois considérer que cette lettre est exceptionnelle compte tenu des moments très particuliers que nous venons de vivre.

Le confinement a eu un impact particulièrement lourd pour les métiers de bouche et je suis admiratif des initiatives et de l'esprit créatif dont certains ont pu faire preuve pour pallier les contraintes administratives (ventes à emporter, soutien aux personnes fragiles, développement des terrasses, etc...) Merci à tous de votre courage et de votre conscience professionnelle.

Pendant cette période, nous avons continué à préparer la rentrée en finalisant notre prix culinaire 2021 grâce à la visioconférence. Nous joignons à cette lettre le thème de ce 71ème prix culinaire Prosper MONTAGNE et nous vous encourageons à le diffuser auprès de vos contacts professionnels.

Bonne nouvelle pour notre concours du meilleur écailler, celui-ci se tiendra à la Brasserie « la Coupole », ce qui rappellera bien des souvenirs à nos membres les plus anciens, la nostalgie n'étant pas incompatible avec le progrès.

Comme vous vous en doutez, nous avons dû reporter à nouveau notre Assemblée Générale, mais nous trouverons bientôt le moyen de faire le point sur notre exercice 2019, ainsi que sur nos perspectives, afin d'assurer la pérennité de notre Club. A très bientôt

Francis Durnerin
Président International



Concours Européen Prosper MONTAGNE des Écaillers



C'est avec plaisir que je vous annonce que nous avons obtenu l'accord du Groupe BERTRAND pour organiser de nouveau notre **Concours Européen du Meilleur Écailler** à la brasserie « la Coupole » à PARIS. Il aura lieu le **lundi 30 novembre 2020**.

Thème du concours et bulletin d'inscription ([cliquez-ici](#)).



Cet événement sera relayé par les services presse et marketing du Groupe BERTRAND et bénéficiera du partenariat de l'OPEF (Organisation des Poissonniers et Écaillers de France).

Le jury sera sous la direction de nos deux fidèles M.O.F. **Étienne CHAVRIER** et **Jordan GOUBE** que nous remercions de leur dévouement.

Nous espérons que la réunion de toutes ces synergies permettra de bénéficier des meilleures retombées professionnelles pour les adhérents écaillers et pour notre Club.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

C'est avec regret que notre Assemblée Générale ne peut se tenir physiquement, compte tenu des très fortes contraintes actuellement imposées.

Néanmoins nous étudions le moyen d'organiser une réunion en visioconférence qui permettra à chacun de s'exprimer.



LA LETTRE (suite)



OSCAR de la CHARCUTERIE



Le trophée de l'Oscar de la Charcuterie qui aurait dû être remis au vainqueur lors de l'Assemblée Générale fera l'objet d'une cérémonie officielle à la prochaine occasion.

Les lauréats du palmarès 2020 ont été informés de leur résultat.

Notre président s'est déplacé chez Monsieur COLLOT afin de lui remettre en personne son diplôme et la coupe du vainqueur qu'il s'est empressé de mettre en vitrine.



1er Prix :

M. Thierry COLLOT, Maison COLLOT, 27200 VERNON

2ème Prix :

M ; Jean DIJOLS, Comptoir des charcutiers, 77780 CRECY LA CHAPELLE

3ème Prix :

M. Christian DEVILLARD, Charcuterie DEVILLARD, 71200 LE CREUSOT

4ème Prix :

M. Maurice BIGOT, 60350 PIERREFONDS

5ème Prix ex aequo :

M. Patrice MILLET, au délice de Saint ANTOINE, 28190 COURVILLE SUR EURE

M. Ludovic DARDE, 41100 VENDOME

M. Renauld FESSARD, 37170 CHAMBRAY LES TOURS

M. Jérôme DOUDARD, la Halle à Délices 61300 LAIGLE.

M. Julien MENTION, 92100 BOULOGNE BILLANCOURT

M. Patrice BARBE, 27400 LOUVIERS



Prosper Montagné
1865-1948,

chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.



71ème PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNE



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

71ème PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ

Président du Jury :

Monsieur Christophe Marguin

Président des Toques Blanches Lyonnaises



Sous le haut-patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République

Le lauréat remportera un voyage d'une semaine au JAPON offert par M. Hirofumi MASAKI

Date du concours : lundi 1er février 2021

Date limite de dépôt des dossiers : Vendredi 27 Novembre 2020

THÈME DU CONCOURS 2021 extrait

Les détails et les conditions de ce concours sont consultables en [\(cliquant ici\)](#).

I – PLAT : Pintades de la Dombes traitées entières

Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50 x 70 cm), pour 8 personnes, (plat fourni par le comité d'organisation)

Deux Pintades de la Dombes de 1,600 kg chacune.

Ce plat sera accompagné :

- D'une garniture individuelle, libre, essentiellement composée d'un fruit de saison

- D'un gâteau unique de foies de volaille ...

- D'une sauce « type » Salmis, en quantité suffisante (25cl), afin de remplir 2 saucières (fournies par le comité d'organisation)

II – DESSERT : Pâté en croûte sucré au(x) chocolat(s)

Un pâté en croûte « sucré » au(x) chocolat(s), libre d'interprétation

Ce dessert sera composé :

- Le dessert doit être présenté entier sur plat libre, il sera découpé en tranches par le service en salle et dressé sur assiettes (au choix de chaque candidat) préalablement garnies et décorées.

- Le montage du pâté en croûte sera réalisé dans un moule unique et amovible (joindre le comité d'organisation pour obtenir le contact partenaire).

- D'une sauce ou d'un coulis, en quantité suffisante.