



LA LETTRE

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



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

N° 106 -Février 2018

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Cher amis « Montagné »

Nous voici désormais dans le plus fort de notre activité touchant les professionnels des métiers de bouche : entre notre grand **Concours Culinaire** et notre **Oscar de la Charcuterie**.

Vous lirez dans cette lettre le compte-rendu du concours, mais je dois vous dire déjà combien nous devons nous réjouir de la manière dont celui-ci s'est déroulé, tant par la qualité exceptionnelle des postulants que par celle des membres du Jury.

Je veux ici remercier ce jury (dont certains membres ont été des lauréats du concours) présidé par **Philippe Estchebest**, qui pendant toute la journée nous a montré combien il était attaché à cette épreuve dont la notoriété n'est plus à faire.

La remise des prix qui a eu lieu à L'École **Ferrandi**, que je remercie de sa disponibilité et de son accueil, a naturellement débuté par un vibrant hommage à la mémoire de notre Maître « **Pau Bocuse** ».

Aujourd'hui devant les attaques de « la Malbouffe » dans le quotidien de notre vie, il nous revient, comme le devoir que nous a confié **Prosper Montagné**, de montrer que la gastronomie, par le savoir-faire des professionnels et par la qualité des produits, doit nous conduire à une grande vigilance.

Certes je ne dis pas que le quotidien ne peut que passer par la grande cuisine, mais celle-ci reste un phare de réflexion, et avec un peu d'attention dans nos achats, nous pouvons ainsi rester des gardiens devant cette dérive.

Amitiés Gourmandes,

Francis Durnerin
Président International



68^{ème} Prix Culinaire



Julien RICHARD (prix 2018) Philippe ESTCHEBEST, Julien LARGERON (prix 2017), Francis DURNERIN

Nous avons eu le plaisir d'assister à une grande édition de notre prix Culinaire présidé par **Philippe Estchebest** (M.O.F) assisté par un prestigieux Jury.

Le Haut patronage du Président de la République pour ce concours reste pour nous un encouragement à l'orientation que nous donnons à notre Club. Le **Vase de Sèvres** offert au Lauréat est une fierté pour celui-ci qui l'exposera, nous sommes certains, comme un trophée qui sera pour lui une grande fierté.



La qualité des prestations a rendu particulièrement difficile le choix de ce Jury, mais quelques soient les hésitations, le Lauréat a été désigné : **Julien RICHARD** (83140 Six-Four-les-Plages)

Nous tenons à remercier tous les membres du jury ([cliquer ici](#)) pour leur disponibilité et leur adhésion à ce prix que certains d'autre eux ont le bonheur de remporter.

Mais la réussite de ce concours ne serait pas possible sans l'aide de nos partenaires que nous tenons à remercier pour leur adhésion à notre action et pour leur générosité ([cliquer ici](#)).



Les finalistes et leurs commis

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



LA LETTRE (suite)



68 ème Prix Culinaire (suite)



Aussi dans le cadre de notre action nous n'oublions pas les jeunes en formation et le jury de cuisine a attribué le prix du meilleur commis à : **Alexandre BEGON**.

Chapitre Ile de France Assemblée Générale 2018

Le 19 Mars sera une journée essentielle dans l'activité de notre club.

Comme vous l'avez peut être déjà noté nous tiendrons notre Assemblée Générale dans les salons du Pavillon Ledoyen à 10h30.

Une Assemblée Générale est un moment de rassemblement et de discussions qui sont l'essence de la vie dans le club.

Naturellement nous analyserons les activités de l'année 2017 et nous comptons sur vos critiques qui sont toujours pour nous un tremplin pour que l'année suivante puisse mieux répondre à vos attentes.



A cette occasion nous proclamerons les lauréats de l'oscar de la charcuterie avec une dégustation des préparations sélectionnées par le jury.

Cette manifestation se prolongera par un chapitre au cours du déjeuner préparé par Yannick ALLENO*** dont nous sommes certains qu'il nous fera partager son art de la cuisine gastronomique.

Paul Bocuse In memoriam

Après avoir évoqué le décès de ce Maître de notre gastronomie nous avons le plaisir de vous rappeler sa préface à propos de notre club ([cliquez ici](#)).



Déjeuner Bistrot



Pierre COUCKE a eu bien raison de nous faire connaître son ami Christian LECLOU chef du bistrot «Le Clou de Fourchette» qui nous a préparé un vrai déjeuner de bistrot Parisien traditionnel.

Mais Pierre COUCKE ne conçoit pas un bistrot sans «l'oeuf mayonnaise» qu'il a tenu à préparer et offrir.

Bravo pour ce moment de retour aux traditions classiques. Merci encore «PIERROT»

5 ème Oscar de la Charcuterie



Notre 5 ème édition de l'oscar de la charcuterie organisé et présidé par Eric GUEROULT (Prévôt des charcutiers du club et Bailly de la Confrérie de Saint Antoine) aura lieu dans les locaux de la Société Le Delas à Rungis que nous remercions vivement de l'accueil réservé à notre concours.

Le Jury aura à désigner les Lauréats qui seront proclamés lors du Chapitre Ile de France au Pavillon Ledoyen le 19 Mars 2018.

La thème de l'oscar 2018 sera : le fromage de tête, le pâté de lapin et le saucisson à l'ail. Le règlement du concours et le bulletin d'inscription sont consultable sur le site du club ou demandés par téléphone au secrétariat du club.



Prosper Montagné
1865-1948,

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

