



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 -Mars 2018
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Cher amis « Montagné »

Vous présenter mon premier bilan annuel après une année chargée en manifestations, rencontres, relations avec nos délégations tant nationales que régionales ou étrangères, était pour moi, une attente un peu nouvelle.

Mais la confiance que vous m'avez prouvée lors de notre Assemblée Générale m'encourage à poursuivre avec vous cette merveilleuse aventure qu'est la défense des valeurs chères à Prosper Montagné, et qui sont aujourd'hui tant battues en brèches.

Nos concours, si relevés par la présence de personnalités qui ont répondu présentes pour participer aux Jurys ou de nos fidèles partenaires, montrent que notre Club bénéficie toujours des qualités qui ont fait sa réputation.

Notre dernier concours de charcuterie n'aurait pas pu réussir sans le dévouement d'Éric Guéroult et le soutien de la Société Le Delas.

La proclamation de ses résultats lors d'un chapitre de prestige au «Pavillon Ledoyen» nous conduit à constater combien nos concours sont prisés par les artisans (« Montagné » ou pas) et confirme cette nécessité de toujours les maintenir à un niveau d'excellence et d'avoir de nouveaux projets de manifestations d'exception.

Nos prochains rendez-vous seront pour moi des rencontres d'amitié et de gastronomie.



5ème Oscar de la Charcuterie



Patrice Millet, Antoine Boucomont, Eric Guéroult et Francis Durnerin

Trente-sept Charcutiers œuvrant dans toutes les régions de France ont répondu à notre concours en envoyant, leurs préparations au siège de la société **Le Delas**, que nous devons chaleureusement remercier ainsi que son Directeur **Antoine Boucomont** toujours disponible pour accueillir les envois soumis à l'appréciation d'un prestigieux Jury présidé par **Éric GUÉROULT**, notre Prévôt des charcutiers.

Ils ont pu apprécier les trois spécialités, sujets du concours : Le fromage de tête – Le pâté de lapin – Le saucisson à l'ail

Un palmarès a été établi pour tenir compte de l'aspect et de la tenue en coupe, ainsi que de la dégustation pour l'ensemble des trois produits. Félicitations aux lauréats.

1er Prix Oscar 2018

Monsieur Patrice Millet 28190 Courville sur Eure

2ème Prix Oscar 2018

Monsieur Sylvain Gasdon 91400 Orsay

3ème Oscar 2018

Monsieur Florian Joly 75015 paris

4ème Oscar 2018

Monsieur Pascal Thellier



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)



Assemblée Générale 2018



Après avoir remercié les membres présents, notre Président a rappelé les principales étapes de sa gestion depuis sa prise effective de fonctions en juillet 2018.

Il a évoqué en particulier les concours (écaillers, gastronomie et charcuterie) dont il a été rendu compte par ailleurs.

Il a tenu à rappeler les chapitres de l'exercice passé : les écaillers préparé par **Patrick Fracheboud et son fils**, Troyes organisé par **Patrick Maury**, sans oublier naturellement notre **Pierrot National** pour les Hauts de France, PACA organisé par **Patrick Fleury**, celui du Sud-Ouest par **Gérard Marné**.

Il a rappelé également ses déplacements au Club d'Alsace, à la section de Lorraine et à celle de Carcassonne ; enfin son voyage Japon pour leur le banquet annuel de cette délégation du Club; ce qui lui a permis de se présenter comme nouveau Président International.



Compte tenu du rôle essentiel des partenaires pour la vie du Club **Francis Durnerin** les a tous rencontrés, ainsi que diverses associations gastronomiques.

En ce qui concerne la vie du Club il a tenu à évoquer le rôle essentiel, dans la préparation et le déroulement du concours culinaire, de **Christophe MOISANT**, **Denis RIPPA**, **Jean-Claude CHANROUX** et **Benoit NICOLAS**.

Enfin cette année 2017 a été marquée par le départ de notre secrétaire Catherine et son remplacement par Manuela. Ce rapport a été approuvé à l'unanimité.

Nous avons ensuite entendu les rapports du trésorier et du commissaire aux comptes ; également approuvés. Des détails vous seront adressés prochainement.



Prosper Montagné
1865-1948,

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



Chapitre Ile de France

Ce Chapitre a été l'occasion de proclamer les résultats de concours de Charcuterie et de déguster à l'apéritif des préparations des lauréats.

Nous avons ensuite pu apprécier un superbe déjeuner préparé par le Chef Yannick ALLÉNO (***) qui a composé un menu subtil et gourmand dans ce merveilleux cadre du Pavillon Ledoyen.



Cela a naturellement été l'occasion d'accueillir de nouveaux membres qui ont été intronisés.

Mme **Francoise Le Cotonnec** (Cadre supérieur retraité d'Engie)

M. **Richard Domoncy** (Directeur Robot Coupe)

M. **Frédéric Timbert** (dirigeant de Balance timbert)

M. **Luc Baeyens** (Directeur des eaux Roxane)

M. **Alexandre Jombart** (Restaurant Plaisir d'Antan)

M. **Dominique Blot** (retraité)

M. **Loic Chemin** (Gérant du restaurant La Pie noir)

M. **Frédéric Vervish** (restaurant la Marmite de Pierrot) Promu Officier

M. **Grandpierre** (Trésorier du Club) Promu Officier

Mr **Jean Louis Oddos** (Président de région Rhone Alpes) Promu Officier



Chapitre de Bourgogne

Nous vous invitons dès à présent à réserver les dates des 13 et 14 Mai pour un chapitre que prépare notre partenaire « **les Cafés Biacelli** ».

Il est prévu un déplacement à Dijon, une visite des **Hospices de Beaune** et une soirée à la Confrérie du **Tastevin de Clos Vougeot**.

Prochain Chapitre en Thaïlande

Notre délégué pour la Thaïlande Monsieur Jean Claude Boudet nous prépare un voyage avec un Chapitre à Bangkok qui devrait ravir tous ceux qui pourront y participer.

Vous en trouverez la présentation en [\(cliquant ici\)](#) et les détails du voyage en [\(cliquant ici\)](#)