



## 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](http://www.club-prosper-montagne.fr) - [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr)

N° 108 -Mai 2018

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Il est particulièrement encourageant pour notre action de voir nos partenaires s'impliquer pour participer à la réussite d'un de nos Chapitres.

Nous venons de le constater avec l'organisation de notre déplacement en Bourgogne par **Pierre-Yves ROIZOT** de la Société des Cafés Biacelli ; il a réussi ce compromis auquel nous sommes très attachés entre la gastronomie et la découverte de lieux de culture et de tradition.

Ce Chapitre de Bourgogne, dont nous espérons qu'il va se développer ne pouvait que compléter cette couverture régionale qui reste une condition de notre notoriété.

Notre développement se poursuit puisque j'ai été invité à m'exprimer, grâce à l'initiative de notre ami **Daniel PHILIBERT**, sur les ondes de « **Radio Bleu Pays Basque** », et vous trouverez dans cette lettre toutes les informations sur ce déplacement et le début de contacts avec le monde gastronomique Basque sur les deux cotés de la frontière.

Enfin vous verrez aussi qu'après notre concours culinaire, les finalistes qui se sont affrontés vainqueurs ou non, ne sont pas oubliés.

A très bientôt autour de nos chères rencontres, avec mes amitiés.

Francis Durnerin,  
Président International



### Chapitre «Bourgogne» et Centre



**Pierre-Yves ROIZOT** pour inaugurer sa prise en charge pour le Club de la région Bourgogne et Centre, nous a gâté. Il a su harmoniser la gastronomie avec le touristique et le culturel.

Après un diner de retrouvailles et d'ambiance dijonnaise samedi soir au **Restaurant L'Impressionniste** 6 rue Bannelier à Dijon nous avons eu un avant-goût de la gastronomie régionale.

La visite le dimanche matin des ateliers de **Torréfaction Biacelli**, nous a fait découvrir une entreprise particulièrement attentive à cette notion de qualité, essentielle lors des fins de repas.

Le déjeuner chez **Philippe POILLOT** dans son restaurant « **Le Clos du Roy** » était parfait par ses choix de saveurs, qui se sont bien harmonisées avec une exceptionnelle visite-dégustation qui a suivi au **Château de Pommard** ; merci à nos partenaires qui nous ont offert cet épisode œnologique.

Mais la gastronomie bourguignonne ne peut naturellement pas se concevoir sans une soirée de Gala au **Château du Clos de Vougeot**, et la tradition de cet endroit mythique a ravi nos convives, tant pour les mets que pour les vins d'exception qui les ont accompagnés.

Avant de se séparer, lundi, nos partenaires nous ont offert une visite des superbes **Hospices de Beaune**.

Le déjeuner à **l'Hostellerie du Cèdre**, avec le Chef **Christophe LEDRU**, a clos ce séjour dont on se souviendra.



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)



## Les intronisés du Chapitre Bourgogne sont :

- M. **Laurent Pasquier**, de La Marque du Consommateur
  - M. **Emmanuel Sala**, du Château de Pommard
  - M. **Richard Fussner**, du Château Clos Vougeot.
  - Mme **Elisabeth Teboul** Joliette
  - M. **Pierre-Yves Roizot** est devenu Officier
- \*\*\*\*\*

## Notre Président au Pays Basque



Grâce à son activité régionale, notre ami **Daniel PHILIBERT** a pu organiser une émission radiophonique sur l'émetteur de Radio Bleu Pays Basque où l'invité était Notre Président.

[Cliquez ICI](#) pour écouter l'émission

**Francis DURNERIN** a ainsi présenté notre Club et fait part de l'intérêt de découvrir toutes les traditions culinaires.

Mais un tel déplacement, auquel participait activement **Gérard MARNÉ**, notre président pour la Région Sud-Ouest, ne pouvait se concevoir sans un échange avec le monde gastronomique de la région.

Une soirée amicale, [cliquez ICI](#), a renoué avec des traditions gastronomiques et musicales au Casino d'ANAKA.

Le dîner organisé à Irun par le Club Gastronomique et Culturel Espagnol « La Cofradia » a mis à l'honneur notre Club.

Il est essentiel pour la notoriété et la défense de nos valeurs et traditions culinaires que nous ayons à cœur de rechercher tous les défenseurs du bien manger et il est du devoir de chacun de chercher toutes les occasions de développer les contacts et de repérer les autres traditions artisanales qui sont toujours enrichissantes et créent une solidarité nécessaire pour l'avenir.



Prosper Montagné  
1865-1948,

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

## Invitations aux Candidats de notre Concours



Le Comité d'organisation de Notre Concours Culinaire composé de **Denis RIPPA**, **Christophe MOISAND**, **Jean-Claude CHAMROUX**, **Benoit NICOLAS** et de notre Président a pu proposer à tous les candidats de notre concours 2018 des visites des Sociétés partenaires du Club.

IL convient de les remercier chaleureusement et de les encourager pour continuer et amplifier ces opérations de partenariat.

Le calendrier de ces visites est arrêté et concerne : La Maison Christofle ; La Chocolaterie de l'Opéra ; la Filière Poisson à Brest et L'Univers de la Truffe.

Comme le souligne le comité d'organisation du concours « Ces rencontres s'inscrivent dans un souci de développement des connaissances professionnelles et de partage entre les cuisiniers sélectionnés pour le concours et des grandes maisons qui gravitent dans notre secteur. En espérant que les rencontres alimentent toujours leur envie de faire du très bon »

Une superbe initiative

\*\*\*\*\*

## Des « Montagné » à l'Élysée



Le Président de la République a reçu à l'Élysée, le 27 avril, l'ensemble des métiers de bouche lors d'une présentation- dégustation pour montrer son attachement à cet artisanat qui est une des grandes vitrines de notre pays.

Ont participé en particulier à cette manifestation :

- **Etienne CHAVRIER** (Montagné M.O.F) poissonnier à Roanne, et Président du Jury de notre concours d'écaillers. Il était accompagné de **Stéphane MINOT** (M.O.F), poissonnier à Créteil, également membre du jury de notre concours.

- **Gaëtan COSSOUL** (Montagné), de la Boulangerie Le Bellis à Mimizan.

