



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° 109 Juin 2018

Club Prosper Montagné

Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Des vacances pour les uns, Pleine saison pour les autres, nous voici à l'aube du moment où il convient de faire le point de cette année bien chargée ; première année de responsabilités pour moi comme Président de notre Club et pour lesquelles j'espère avoir répondu à vos attentes.

Ce dernier Chapitre d'Aquitaine , dont je remercie **Gérard Marné**, à été aussi une suite aux contacts que nous avons noués avec le Pays Basque et dont vous avez pu apprécier, j'en suis certain, la qualité de l'accueil que nous y avons reçu (relaté dans la précédente lettre).

La présence de notre Club dans un maximum d'évènements liés à la gastronomie est essentielle et la dynamique de Carcassonne, la ville natale de Prosper Montagné, nous montre combien, grâce à **Alphonse Caravaca**, il est possible de participer et d'affirmer notre orientation qui, au-delà des prestations culinaires, s'attache à la formation des jeunes qui était une des ambitions prioritaires de Prosper Montagné.

Nous ne conserverons pas notre place internationale en matière de gastronomie sans la transmission du savoir-faire et de l'expérience.

Je compte sur tous les vacanciers pour « chasser » les artisans qui pourraient nous rejoindre et je vous souhaite de bonnes vacances avec l'impatience de vous revoir.

Francis Durnerin,
Président International



Chapitre « Nouvelle Aquitaine »

La Nouvelle Aquitaine, est une région qui s'attache particulièrement à l'harmonie entre la gastronomie et l'œnologie, et c'est ce que **Gérard MARNÉ** a tenu à nous faire partager.

Cette escapade a démarré dimanche par la visite du Château Miller de la Cerda qui nous a permis d'apprécier un « Bordeaux Supérieur » digne des grands vins.

Après une généreuse dégustation, nous avons pu savourer un déjeuner typiquement « Champêtre » et gascon, à l'oie, produit et apprêté à la « Tradition Landaise ».

Merci à **M. de La Cerda**, que nous avons introduit à cette occasion, pour les mots très élogieux à l'égard de notre Club qu'il a publié sur son site (taper : Château Miller La Cerda Références et Presse).



L'après-midi un grand moment en Sauternais au Château de Fargues où **M. Alexandre de Lur Saluces**, son actuel gestionnaire, et ancien gestionnaire du Château d'Yquem, nous a fait une présentation détaillée de ce grand vin de Sauternes qui reste dans la tradition où **M. de Lur Saluces** s'est illustré, est universellement reconnu.



.../...

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)



Cette journée de tourisme œnologique a fait une étape en fin d'après-midi au Château des Seigneurs de Pommyers ; une autre région, l'Entre-deux-mers.

Nous avons découvert une exploitation familiale et l'une des plus médaillée dans les concours ; la famille Piva reste attachée aux anciennes méthodes de vinification.

Cette propriété est depuis toujours en culture biologique mais n'est agréée, officiellement à ce titre que depuis 1984.

Mais que l'on se rassure !!! tous les déplacements se sont faits en bus . . . !!!

, La journée s'est terminée au restaurant « Le Pampaillet » à Saint-Macaire, un sympathique lieu campagnard.

Lundi a été un grand moment de Gastronomie avec le déjeuner de Chapitre à la « **Maison Claude DARROZE** »

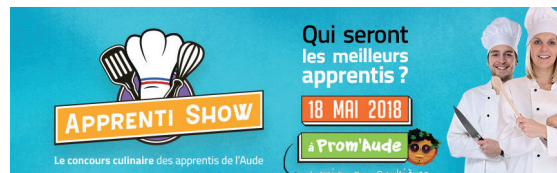
Un grand menu préparé par **Jean-Charles et Annelie** qui se sont attachés à perdurer le travail accompli depuis quatre générations tout en modernisant la façon de cuisiner ; un déjeuner à la fois traditionnel et fièrement régionaliste.

Ce Chapitre a été l'occasion d'intronisations et nous avons été sensibles aux mots exprimés par le pâtissier Le Bellis (M.Gaetan Cossoul) qui a fait part de tout l'intérêt qu'il porte à notre Club.

Le Concours «Apprenti Show 2018»

A l'initiative du Medef de l'Aude et en collaboration avec la CCI, le Concours « Apprenti Show 2018 » s'est déroulé avec la participation au Jury du Club Prosper Montagné mené avec enthousiasme par **Alphonse CARAVACA**.

Ce concours qui a pour vocation de mettre en avant des jeunes apprentis de la restauration reste dans l'esprit que nous défendons et merci à Alphonse d'être attentif à tous ces événements particulièrement en phase avec notre Club.



Les Compagnons de Prosper Montagné

Cette association fondée par Alphonse Caravaca pour honorer la ville natale de notre « Parrain » a tenu son assemblée générale le 4 Juin et nous vous en rendrons compte ultérieurement.

Rappelons qu' à cette occasion, l' association, avait organisé le 26 avril le Jeudi des vigneron

Cette dynamique ne peut que nous réjouir

Délégation Lorraine

Cette délégation a organisé son déjeuner de printemps le 6 juin au cours duquel on été intronisés :

Mme PERRIN Michèle - Auberge du CHE-NO au Girmont Val D'Ajol pour son implication à faire revivre un bistrot de campagne;

M.Alexandre JACQUIN - La Boutique d'Alex à Remiremont pour sa passion d'offrir aux professionnels et aux amateurs tout le matériel nécessaire pour faire de la bonne cuisine.

Mme et Mr CLAUDEL - Hôtel LAFAYETTE à Épinal pour leur réussite dans l'offre d'un très bel établissement hôtelier « en ville » avec des chambres et des suites haut de gamme et d'un espace de détente de qualité.



Les intronisés sont:

M. Emile **COUCKE**, M.Gérard **KLEVGE**, M.Jurgen **CLUYMANS**, M. philippe **GOEFFROY**, Mme Natacha **GUINDEUIL**, M. Alexandre **DE LUR SALUCES, DE LA CERDA**, M. Gaetan **COSSOUL** (officier), Arnaud **FRANC-COUSTEAUX**,

Un Bistrot Parisien



Avant de partir en vacances Hervé Laforge nous propose le 20 juin un diner bistrot «Les Vendanges» chez notre ami Laurent Fontaine ; ce sera un grand plaisir de se souhaiter « Bonne vacances».



Prosper Montagné
1865-1948,

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

