



## 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° 111 Octobre 2018  
Club Prosper Montagné  
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

Nos deux dernières rencontres ont été pour moi des moments de grandes convivialités et de réussites dans des styles différents, qui prouvent que pour nous toutes les gastronomies méritent notre attention et notre participation.

Un grand bravo à **Jean PILETTE** et **Jean-Claude ROBERT** qui nous ont fait découvrir un tourisme historique avec des accents « auditifs et visuels . . . » sans oublier une gastronomie d'exception.

**Pierre COUCKE**, fidèle à son esprit bistrot et à la découverte des lieux chargés de l'histoire des Hauts de France, nous a rassemblés avec sa gouaille habituelle dont on ne se lasse pas.

Avant d'aborder nos échéances lors des concours, je me dois à nouveau faire appel à tous pour vous demander de ne pas relâcher votre quête de nouveaux adhérents, il y va de notre avenir.

Nous avons eu le plaisir d'introniser de nouveaux membres professionnels et c'est la vocation essentielle de notre Club, car ils sont aussi nos meilleurs représentants pour développer l'adhésion des gastronomes.

Le développement du Club est la condition de sa pérennité de sa notoriété.

Cordialement à tous

Francis Durnerin  
Président International



## Le Haut Patronage de notre Concours



C'est avec plaisir et une certaine fierté que nous venons de recevoir la lettre du Président de la République nous confirmant que notre Concours Culinaire 2019 serait placé sous son « Haut Patronage » et qu'il recevrait un vase de Sèvres pour récompenser le Vainqueur.

Nous avons le devoir de veiller à ce que le niveau de notre concours reste digne de cette reconnaissance.

\*\*\*\*\*

## Concours Culinaire : Diner de Gala

Nous vous invitons à réserver votre date du 4 Février 2019 pour le diner de Gala du Concours Culinaire.

Il aura lieu à L'hôtel « Le Ritz » et sera préparé par son Chef Exécutif **Nicolas SALE**, qui également, présidera le Jury du Concours 2019.

La proclamation des résultats et la remise des prix aura lieu dans les locaux de l'École **FERRANDI** à l'issue de la délibération du jury.

\*\*\*\*\*

## Chapitre de Sologne

Ce séjour en Sologne a été un grand moment d'amitié, de tourisme, de culture et naturellement de gastronomie.

Un grand merci à **Jean PILLETTE** et à **Jean-Claude ROBERT** pour la chaleur qu'ils ont mise pour sa réussite avec la faculté dont ils ont fait preuve pour s'adapter en fonction des circonstances comme de grands professionnels

La météo a commandé le remplacement du pique-nique de dimanche à midi par une côte de bœuf ; elle a été très appréciée par tous : gouteuse, copieuse, parfaitement cuite



...//..

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)



L'après-midi la visite du **Château de Chambord**, parfaitement organisée a permis de se replonger dans l'histoire, car nous disposions de tablettes qui permettaient à chacun de visiter à son rythme

Nos amis qui connaissent parfaitement leur région (et la chasse) ont eu l'excellente idée de nous convier de jour pour un brame du cerf ; nous avons eu la chance, à partir d'un mirador, d'entendre de très longs brames, d'assister à un combat entre deux grands cerfs, de voir le vainqueur rassembler ses biches . . . etc. . . Bravo pour cette escapade forestière.



Le dîner du soir au restaurant du « **Grand Saint Michel** » un vrai moment de détente après une journée captivante.

Lundi à été alors un grand moment de gastronomie après la visite du Château de Cheverny.

Après que notre Président ait procédé, au son des trompes de chasses, aux intronisations, le déjeuner a été servi dans la salle des trophées ; le menu conçu par **Jean PILLETTE (M.O.F.)** qui bien qu'en principe à la retraite, et ayant laissé les rênes à son fils, n'a pas cessé d'être attentif à ce que tout soit parfait . . . et cela a été le cas pour un menu d'exception, dans la composition, les dressages, les saveurs. . . Une grande réussite dont on se souviendra.



## Les intronisés sont:

- Guillaume PILLETTE (charcutier /traiteur à Orléans)
- Ludovic HURBAULT (restaurant/traiteur)
- Roland MEYER (gastronome )



Prosper Montagné  
1865-1948,  
chef de cuisine, écrivain, natif et citoyen de Carcassonne.



## Réunion Amicale en Picardie



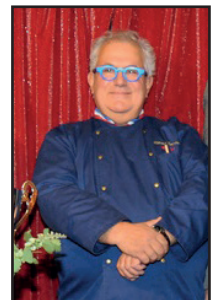
**Pierre COUCKE** fidèle à son amour de la « Cuisine Bistrot » nous a conviés à une réunion amicale dans sa chère Picardie.

Avec son ami **Sébastien CHOQUIER**, charcutier à Péronne et « montagné »( il a remporté de nombreux prix) ils nous ont préparé un parfait « apéritif déjeunatoire ».

Ils avaient organisé une visite de l'Historial de la grande Guerre avant de nous restaurer; cette visite ne peut que nous rappeler que Prosper Montagné était aussi le « Cuisinier des Poilus » en inventant les cuisines roulantes pour, disait-il, «que nos soldats puissent manger chaud» \*\*\*\*

## Concours du meilleur Écaillé Coupe « Léon Béyer »

Notre concours annuel du «Meilleur Ecaillé Européen 2018» se déroulera dans les locaux du Restaurant «La Bonne Franquette», le 26 novembre 2018 et le Jury sera présidé par **Étienne Chavrier** (M.O.F.) Le thème du concours et son règlement peuvent être consultés en [clicquant ici](#)



\*\*\*\*

## Bistro Parisien

**Hervé LAFORGE**, notre président régional pour la région Ile de France, à organisé un déjeuner dans un esprit Bistro au Restaurant « Les Vendanges».

Nous avons été reçus par notre ami **Laurent FONTAINE** (époux de Manuella, notre assistante) de façon très conviviale avant un très agréable moment devant nos assiettes ; une cuisine traditionnelle composée avec finesse et générosité.

Ces rencontres doivent être multipliées, à Paris comme en province (message pour nos présidents de régions)

