



**CLUB PROSPER MONTAGNÉ  
COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
5 février 2019**

**Keiichiro Hayashi, remporte le 69<sup>ème</sup> Prix gastronomique Prosper Montagné**

Le Club Prosper Montagné est heureux de vous présenter le lauréat de son 69<sup>ème</sup> « Goncourt de la cuisine française », il s'agit de **Keiichiro Hayashi**, chef du restaurant La Presqu'Ile à Osaka, au Japon.

Bien que les 6 finalistes aient tous surpris les chefs du jury ainsi que leur Président par leur excellence, le candidat nippon a su convaincre ses aînés par sa détermination, mais aussi par l'originalité, les textures et les saveurs exquises de son canard croisé et de sa tarte au citron.

Le 2<sup>ème</sup> prix fut remporté par l'élégant **Kanazawa Hiroyuki**, responsable des cuisines du Restaurant Lucas Carton à Paris. La troisième place, revint au talentueux **Chikara Yoshitomi**, chef du Restaurant L'Ambroisie, également à Paris. La quatrième place ex-aequo, fut attribuée à **Antoine Chuard** (Le Régina Biarritz Hôtel & spa), **Paul Genthon** (La Réserve à Paris) et **Thomas Estrader** (Restaurant Sémilla à Paris).

En plus d'un voyage d'une semaine au Japon offert par **M. Masaki** de la Pâtisserie éponyme, le gagnant s'est vu offrir le traditionnel Vase de Sèvres des mains de Bertrand Manterola au nom du Président de la République Française.

Cette 69<sup>ème</sup> édition eut lieu, comme chaque année, dans les vastes cuisines de la célèbre Ecole Ferrandi, mise à disposition par son Directeur Bruno de Monte, une référence mondiale en gastronomie et management hôtelier.

Nicolas Sale, Chef exécutif du Ritz Paris, encouragea les 6 candidats encadrés de près, tout au long du concours, par quatre grands noms (et anciens Prix Prosper Montagné) Denis Rippa, Chef des Cuisines du Premier Ministre, Hôtel de Matignon, Christophe Moisand, Chef du Bouillon Julien, Benoit Nicolas, Chef des cuisines de l'Ecole Ferrandi, et Jean-Claude Chanroux, ancien Chef de l'Ecole Ferrandi. François Girardin, président de la Société nationale des M.O.F. présidera, en 2020, la 70<sup>ème</sup> édition du concours.

Le prix du **meilleur commis** revient à Jules Herbin, binôme du lauréat Keiichiro Hayashi.

**Président du Jury** : Nicolas SALE, Chef exécutif du Ritz Paris

**Jury Plat** : Guy Legay, Gérard Sallé, Jean-François Girardin, David Real, Philippe Laruelle et le lauréat 2018, Julien Richard.

**Jury Dessert**: Philippe Mille, Florent Mantey, François Perret, Michel Philippe, Michel Charraire, Pascal Niau

**Comité d'organisation et Cuisine** : Jean-Claude Chanroux, Christophe Moisand, Benoît Nicolas et Denis Rippa.

**Président international du Club Prosper Montagné Francis DURNERIN**

**Club Prosper Montagné** - 4 rue de Gramont – 75002 Paris

Tél : 01 42 96 48 85 - Email : [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr) - [www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr)

**PHOTOS** (pour une meilleure définition, merci de nous contacter via notre mail)

Plat du 1<sup>er</sup> PRIX

Keiichiro HAYASHI, lauréat du 69<sup>ème</sup>  
Concours Prosper Montagné  
Chef du restaurant La Presqu'île à  
Osaka au Japon.



Francis Durnerin, Chikara Yoshitomi (3<sup>ème</sup> place), Keiichiro Hayashi (lauréat), Nicolas Sale et Kanazawa Hiroyuki (2<sup>ème</sup> place)



Equipe Ferrandi : chefs, candidats et commis accompagnés de Francis Durnerin.



Keiichiro Hayashi,  
Bruno de Monte,  
directeur de l'Ecole  
Ferrandi, Mme. Harumi  
Osawa, directrice de la  
French Food Culture  
Center de Tokyo et  
Nicolas Sale

Chefs Denis Rippa, Christophe Moisand,  
Keiichiro Hayashi (lauréat),  
Jean-Claude Chanroux et Benoît Nicolas



Francis Durnerin  
avec Bertrand  
Manterola qui remet  
le Vase de Sèvres au  
lauréat au nom du  
Président de la  
République  
Française.

