

# Prix Culinaire Prosper Montagné

" On ne fait du bon qu'avec du très bon "

Sous le Haut Patronage de  
Monsieur Emmanuel Macron  
Président de la République

70<sup>ème</sup> PRIX CULINAIRE PROSPER MONTAGNÉ  
" GONCOURT DE LA CUISINE FRANCAISE "

Président du Concours :

Monsieur Jean-François Girardin

Président de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Lauréat du Prix Culinaire Prosper Montagné 1981

MOF « Cuisine-Gastronomie » 1993



Date du concours : lundi 3 février 2020

Date limite de dépôt des dossiers : vendredi 06 décembre 2019

## THEME DU CONCOURS 2020

Le lauréat remportera un voyage d'une semaine au Japon offert par  
M. Hirofumi Masaki, pâtisserie MASAKI à Tokyo

### I – ENTRÉE : Bêatilles d'abats d'Agneau

Cuisiner et dresser sur assiette ou contenant approprié, 8 entrées individuelles,

**Cette entrée sera chaude ou froide :**

- Contendra formellement de la Cerveille, des Ris et de la Langue d'agneau et sera libre d'interprétation. Les assiettes ou tous autres supports de dressage « non siglés » seront apportés par chaque candidat finaliste du concours. La maison Bernardaud, notre partenaire, met à disposition à tous candidats travaillant sur le thème (avant même la dépose du dossier de candidature), assiettes et contenants pour les thèmes libres. Prendre contact avec le Comité d'Organisation du concours Prosper Montagné pour obtenir les coordonnées des personnes à contacter.

### II – PLAT PRINCIPAL : Soles soufflées

Cuisiner et dresser sur plat rectangulaire (50 X70), pour 8 personnes,

(Plat fourni par le Comité d'Organisation)

- 2 Soles Françaises entières (de 800 g chacune) soufflées,

**Ce plat sera accompagné :**

- d'un jus ou d'une sauce servi(e) en saucière,  
La sauce devra être de quantité suffisante (25cl) pour remplir 2 saucières (fournies par l'Organisation).
- d'une première garniture individuelle, libre à base de produits de saison,
- d'une seconde garniture individuelle, essentiellement composée de pomme de terre,  
(Variété de pomme de terre au choix du candidat. La maison Bayard, notre partenaire producteur dans la Somme, membre du Collège Culinaire de France, met à disposition ses pommes de terre à tous candidats travaillant sur le thème, (mise au point, entraînement et concours)).
- d'une troisième garniture unique composée d'un vol au vent (Ø 20), pour 8 personnes,  
(Le feuilletage sera amené par les candidats, abaissé, monté et cuit sur place) garni de coquillages et/ou de crustacés et de légumes de saison. Le vol au vent sera dressé sur un serviteur de votre choix (non fourni par le Comité d'Organisation) et positionné, stabilisé, sur le plat rectangulaire.

*L'utilisation du caviar, du foie gras et de la truffe n'est pas autorisée.*

\*- Le règlement du concours peut être consulté sur le site du club ou sera adressé sur simple demande. Les dossiers de participation au concours seront adressés sur demande par courrier ou imprimés à partir de notre site internet ou pourront être retirés directement au siège du club.