



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° 119 juin 2019
Club Prosper Montagné
Tél: 01 42 96 48 85

Chers amis « Montagné »

A la veille des grandes vacances, je voudrais remercier nos artisans et nos gastronomes qui nous ont permis d'avoir une année pleine de rencontres chaleureuses, amicales et gourmandes.

Mais tous ne prendront pas de vacances, surtout pour ceux qui tiennent des établissements dans des zones touristiques ; et il leur appartient de valoriser notre tradition culinaire et surtout de faire en sorte que les vacanciers ne se détournent pas d'une alimentation de qualité au profit d'une consommation rapide où le plaisir du palais est trop souvent oublié.

Merci chaleureusement à **Pierrot et Sandrine** pour leur chapitre plein d'une amitié où ils prennent aussi plaisir.

Vous trouverez dans cette lettre des informations sur notre nouveau site et je tiens à remercier **Pierre-Yves ROIZOT** pour cette modernisation.

C'est aussi avec une grande satisfaction que nous avons appris que le Maire de la commune de notre lauréat de l'oscar de la Charcuterie souhaite le féliciter publiquement.

Enfin le prochain chapitre en Espagne s'annonce sous les meilleurs auspices.

Bonnes vacances gourmandes.

Francis Durnerin
Président International



Une stagiaire Japonaise



Nous avons reçu comme chaque année le lauréat du Concours du Meilleur Apprenti Cuisinier organisé par la délégation Japonaise du Club Prosper MONTAGNÉ.

Pour 2019, il s'agit de Mlle **Mika MASUDA** élève de l'école « Hattori Nutrition Collège » à Tokyo.

Elle a été accueillie pour ce stage par l'Hôtel « **Westin Paris** » et son chef des cuisines **David RÉAL**, pour une formation continue, pour que cette jeune stagiaire puisse approfondir ses connaissances de base de la cuisine française ; nous tenons à les remercier chaleureusement pour leur accueil.

Nous félicitons cette apprentie pour son concours à Tokyo et lui souhaitons un bon séjour en France pleins d'enseignements utiles, car elle sera un nouvel ambassadeur de notre cuisine et de notre savoir-faire.

Un Chapitre Provençal



Nous vous invitons dès à présent à réserver vos dates des 28, 29 et 30 Septembre 2019 pour un Chapitre dans la région d'Arles.

Nous vous en adresserons prochainement les détails.



LA LETTRE (suite)



Le Site WEB du CLUB



[cliquer sur Partenaire](#)

A la fin de l'année 2018, notre Président, **Francis Durnerin**, m'a confié une tâche complexe : mettre le site web de notre Club, au goût du jour (jeu de mot de gastronome, évidemment).

Fier de la confiance ainsi témoignée, j'ai essayé d'allier modernité, lisibilité et facilité d'utilisation, tout en garantissant quelques économies au Club.

Il a fallu également que Manuela découvre le métier de «web-designer», puisqu'étant l'animatrice en chef de ce nouveau site. Défi qu'elle a relevé brillamment et rapidement. Bravo, Manuela !



J'espère que cette première version vous plaira. De nombreuses améliorations seront apportées petit à petit sur le site, et sur les outils connexes (lettre d'information mensuelle, adresses emails, gestion des bases de données, application et géolocalisation,...).

Comme notre Club, notre site doit être vivant ; il doit grandir, se préciser, hésiter, parfois trébucher, pour mieux se relever et réussir. C'est pourquoi vos remarques, vos conseils et vos questions sont nécessaires. Alors n'hésitez pas à envoyer tout ceci à Manuela (manuela@prosper-montagne.fr). Encore merci pour votre confiance.

Amitiés gastronomes,
Pierre-Yves Roizot
Président région Bourgogne et Centre

Carcassonne

En créant « Les compagnons de Prosper Montagné » **Alphonse CARAVACA**, notre Président pour la région Occitanie organise de nombreuses manifestations régionales pour introniser de nouveaux compagnons. La prochaine soirée Bachique et Gastronomie aura lieu le 18 juin ([Cliquez ici](#))



Prosper Montagné
1865-1948,

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



Oscar de la Charcuterie (suite)

C'est avec plaisir et une certaine fierté que nous vous informons que le Maire de La Loupe (Eure-et-Loire) a souhaité organiser une réception dans le salon des mariages de la Mairie afin de remettre symboliquement la Coupe et son Diplôme au vainqueur de l'Oscar der la Charcuterie 2019 Mr. **David BRUNEAU**, charcutier à La Loupe.



Vous êtes naturellement invités à cette réception qui aura lieu le 25 juin à 19 h. 30.

Le Maire a invité des personnalités et la presse locales autour d'un cocktail assorti des spécialités de **David BRUNEAU**.

Chapitre à ARRAS

Sandrine et Pierrot ont su comme à leur habitude nous régaler de culture et de Gastronomie régionale sans oublier les édiles qui sont un élément essentiel pour la notoriété de notre Club.



Après un diner préparé par François Traiteur St Jacques à Cambrai, le spectacle de l'humoriste **BELLINI** nous a ramené vers cet humour du Nord qui reste bien

vivant et que nous écoutons toujours avec plaisir. La visite du Musée du Louvres à Lens après la réception par Monsieur le Maire à la Mairie a ajouté cet autre aspect de la culture qui reste très prisée dans cette région trop méconnue.

Le déjeuner de Chapitre préparé par Thierry le célèbre traiteur à Cambrai, a été une nouvelle occasion de déguster la gastronomie régionale ; déjeuner très apprécié ou nous avons intronisé Monsieur Nicolas Madkour chef au Restaurant « Le Quai » à Amiens.

Vous trouverez en [Cliquant ici](#) des souvenirs de ce Chapitre avec en particulier un petit film de notre ami **Patrice Manier**.

